

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., Fahmi, A. S., Widowati, I., dan Sarwono, A. 2018. Pemanfaatan limbah cangkang kerrang simping (*Amusium Pleuronectes*) dalam pembuatan *cookies* sumber kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16 (1): 8-13.
- Amran, P. 2018. Analisis perbedaan kadar kalsium (Ca) terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada persero terbatas semen tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1 (1): 1- 7.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensoris dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 163-167.
- Anggraeni, R. 2019. Karakterisasi sifat kimia dan organoleptik *cookies* substitusi tepung pisang Nangka mentah (*Musa sp. L.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12 (2): 248-257.
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., dan Firdhousa, A. S. Kajian perbandingan tepung terigu (*Triticum aestivum*) dengan tepung jewawut (*Setaria italica*) terhadap karakteristik roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (3): 180-189.
- Arun, K. B., Persia, F., Aswathy, P. S., Chandran, J., Sajeev, M. S., Jayamurthy, P., dan Nisha, P. 2015. Plantain peel- a potential source of antioxidant dietary fibre for developing functional cookies. *Journal Food Science and Technology*, 52 (10): 6355-6364.
- Asiyah, S. N., Pertiwi, E. A., Nugrahani, R. A., Fithriyah, N. H., Nelfiyanti, Redjeki, A. S. 2021. The effect of oven time on physical characteristics of cookies from composite flour (rice, bran, mocaf, corn). *Journal University Muhammadiyah Gresik Engineering, Social Science, and Health International Conference (UMGESJIC)*, 1 (1): 147-154.
- Asp, N. G., Johansson, C. G., Hallmer, H., dan Siljeström, M. 1983. Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 31: 476-482.
- Association of Official Analytical Chemist. 2000. *Approved Method of American Association of Cereal Chemists*. American Association of Cereal Chemists Minnesota.
- Asyik, N., Anharullah, dan Rusdin, H. 2018. Formulasi pembuatan biskuit berbasis tepung komposit sagu (*Metroxylon sp.*) dan tepung ikan teri (*Stolephorus commersonii*). *Biowallacea*, 5 (1): 696-707.
- Awobusuyi, T. D., Siwela, M., dan Pillay, K. 2020. Sorghum-insect composites for healthier cookies: nutritional, functional, and technological evaluation. *Foods*, 9 (10): 1427.

- Ayodogdu, A., Sumnu, G., dan Sahin, S. 2018. Effects of addition of different fibers on rheological characteristics of cake batter and quality of cakes. *Journal of Food Science and Technology*, 55 (2): 667-677.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang *Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020*. BPS, Jakarta. Diakses dari: <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-%20dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011. Biskuit. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Brown, A. C. 2018. *Understanding Food Principles and Preparation 6th Edition*. Cengage Learning Asia Pte Ltd, Singapura.
- Bureau of Indian Standard. 1984. *Method for Estimation of Total Dietary Fiber in Food Stuffs*. Indian Standar, New Delhi.
- Chen, Y. 2020. *Hydrogels Based on Natural Polymers*. Elsevier, United States.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., dan Handito, D. 2018. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*) terhadap sifat kimia dan organoleptik *cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4 (1): 304-310.
- Cornelia, M., dan Gozali, D. P. 2018. The utilization of chicken bone flour as source of calcium in cookies making. *Reaktor*, 18 (1): 31-37.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul, dan kacang merah terhadap sifat fisik *cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9 (3): 180-186.
- Dewantari, I. G. A. M. N. D., Wisaniyasa, N. W., dan Suter, I. K. 2016. Pengaruh substitusi terigu dengan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) terhadap karakteristik *cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 6 (1): 19-29.
- Fisher, L. 2019. *Food Science and Nutrition*. ED-Tech Press, United Kingdom.
- Fong-in, S., Phosri, P., Sutti普拉, S., Pimpangan, T., dan Utama-ang, N. 2020. Effect of substitution of wheat flour with Nile tilapia bone powder on the

- quality characteristic of cashew nut cookies. *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 19 (4): 997-1011.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan Buchori, H. A. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7 (2): 120-128.
- Gisslen, W. 2021. *Professional Baking*. John Wiley and Sons, United States.
- Goyat, J., Passi, S., Suri, S., dan Dutta, H. 2018. Development of chia (*Salvia hispanica* L.) and quinoa (*Chenopodium quinoa* L.) seed flour substituted cookies- physicochemical, nutritional and storage studies. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 6 (3): 757-769.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., dan Siswanti. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori *cookies* berbahan dasar tepung komposita uwi (*Dioscorea alata*), koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12 (1): 18-28.
- Kemenkes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Kurniawan, J. A., Anandito, B. K., dan Siswanti. 2018. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori *cookies* berbahan dasar tepung komposit uwi (*Dioscorea alata*), koro glinding (*Phaseolus lunatus*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11 (1): 20-32.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Lasekan, O. dan Shittu, R. 2019. Effect of solid-state fermentation and drying methods on the physicochemical properties of flour of two plantain cultivars grown in Malaysia. *International Food Research Journal*, 26 (5): 1484-1494.
- López-Marcos, M. C., Bailina, C., Viuda-Martos, M., Pérez-Alvarez, J. A., dan Fernández-López, J. 2015. Properties of dietary fibers from agroindustrial coproducts as source for fiber-enriched foods. *Food and Bioprocess Technology*, 8 (12): 2400-2408.
- Marak, N. R., Malemnganbi, C. C., Marak, C. R., dan Mishra, L. K. 2019. Functional and antioxidant properties of cookies incorporated with foxtail millet and ginger powder. *Journal of Food Science and Technology*, 56 (11): 5087-5096.
- Mustafa, A. dan Elliyana, E. 2020. Pemanfaatan ampas kedelai pada pembuatan brownies *gluen free* ubi jalar ungu dan uji kelayakannya. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 (1): 1-13.
- Naknaen, P., Itthisoponkul, T., Sondee, A., dan Angosobat, N. 2016. Utilization of watermelon rind waste as a potential source of dietary fiber to improve health promoting properties and reduce glycemic index for cookie making. *Food Science and Biotechnology*, 25 (2): 415-424.

- Okpala, L. C., dan Ofoedu, P. I. 2018. Quality characteristics of cookies produced from sweet potato and wheat flour blend fortified with Brewer's Spent Grain Flour. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 6 (1): 113-119.
- Pande, N. P. H. D., Defiani, M. R., dan Arpiwi, N. L. 2017. Kandungan gula tereduksi dan vitamin c dalam buah pisang nangka (*Musa paradisiaca forma typica*) setelah pemeraman dengan ethrel dan daun tanaman. *Jurnal Simbiosis*, 5 (2): 64-68.
- Putri, A. S., Kusfryadi, M. K., dan Sera, A. C. 2020. Pengaruh substitusi tepung selpis (seluang dan pisang) terhadap kadar protein, kalsium, daya terima dan mutu organoleptik *cookies*. *Jurnal Riset Gizi*, 8 (1): 25-31.
- Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., dan Sutari, W. 2015. Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) local Jawa Barat berbasis produk sale dan tepung. *Jurnal Kultivasi*, 14 (2): 63-70.
- Rago, M. C. 2016. *Simply Cookies: Simple & Delightful*. Simply Media Inc, Massachusetts.
- Rahmawati, W. A., dan Nisa, F. C. 2015. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan *cookies* (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 1050-1061.
- Rahmawati, H. dan Rustanti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung tempe dan ikan teru nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap kandungan protein, kalsium, dan organoleptic *cookies*. *Journal of Nutrition College*, 2 (3): 382-390.
- Ramadhan, R., Nuryanto, dan Wijayanti, H. S. 2019. Kandungan gizi dan daya terima *cookies* berbasis tepung ikan teri (*Stolephorus sp*) sebagai PMT-P untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 8 (4): 264-273.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik *cookies* tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 (1): 45-56.
- Sharma, P. dan Gujral, H. S. 2014. Cookies making behavior of wheat barley flour blends and effect on antioxidant properties. *LWT- Food Science and Technology*, 55 (1): 301-307.
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Susilowati, A., Rachmat, B., dan Larasati, R. A. 2020. Hubungan pola konsumsi serat dengan kontrol glikemik pada diabetes tipe 2 (T2D) di kecamatan bogor tengah. *The Journal of Nutrition and Food Research*, 43 (1): 41-50.
- Varastegani, B., Zzaman, W., Yang, T. A. 2015. Investigation on physicochemical and sensory evaluation of cookies substituted with papaya pulp flour. *Journal of Food Quality*, 38 (3): 175-183.

- Vuthijumnonk, J. dan Rajchasom, S. 2019. Total dietary fiber in coconut powder cookies and their antioxidant activity: a healthy snack potentiality. *International Journal of Food Engineering*, 5 (1): 88-91.
- Wakano, D., Samson, E., dan Tetelepta, L. D. 2016. Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai bahan olahan kripik dan kue donat di Desa Batu Merah Kota Ambon. *Jurnal Biology Science and Education*, 5 (2): 152-158.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (2): 146-153.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. UB Press, Malang.
- Wrigley, C., Corke, H., Seetharaman, K., dan Faubion, J. 2016. *Encyclopedia of Food Grain Second Edition*. Elsevier, United State.
- Xu, Y., Ye, J., Zhou, D., dan Su, L. 2020. Research progress on application of calcium derived from marine organisms. *Scientific Reports*, 10 (1): 1-8.

