

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Andarwulan, N., Triana, R.N., Agustin, D., dan Gitepratiwi, D. 2018. "Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai". *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 5(1): 10-16.
- Adie, P. A., Enenche, D. E., Atsen, T. M., dan Ikese, C. O. 2020. "Phsycochemical and sensory Evaluation of Cookies Produced by Partial Subtitution of Margarine with Avocado (*Persia americana*) Pulp". *Asian Food Science Journal*, Vol. 18 (2):41047.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq, A. 2009. "Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar". *Jurnal standardisasi*, Vol. 11(3):212-219.
- Anggraini, L.B., dan Sudiadiningsih, A. 2017. "Penambahan Tepung Ampas Tape Ketan terhadap Hasil Jadi *Butter Cookies*". *E-Journal Boga*, Vil. 5(3):51-62.
- Anggreani, D.A., Widjanarko, S.B., dan Ningtya, D.W. 2014. "Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2(3): 214-223.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- Ariantya, F. S. 2016. "Kualitas *Cookies* dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*)". UAJY
- 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.
- Asmira, S., Nova, M., dan Hanum, D. 2019. "Pengaruh Substitusi Alpukat (*Persea americana* Mill) dan tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus* Burchell) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein pada Biskuit MPASI". *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 8(1): 8-13.

- Astawan, M, dan Prayudani, A. P. G. 2020. "The Overview of Food Technology to Process Soy Protein Isolate and Its Application toward Food Industry". *World Nutrition Journal*: 12-17.
- 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 Standardisasi Nasional BSN). 2018. SNI 2973:2018. "Biskuit". Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2020. SNI 7938:2020. "Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Bahan Baku". Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beam, J., DePinto, S., dan Feltime, E. 2018. "Avocado as a Butter Replacement in Biscuits to Lower Saturated Fats and Increase Monosaturated Fats". *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Vol. 118(10).
- Berube, R., book, S., Brigg, M., Livvix, N., Russell, E. B., dan Scheffers, L. 2018. *Chemical Leavening Basiscs*. St Paul: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Brown, A. (2018). *Understanding Food: Principles and Preparation 6th Edition*. Singapura: Cengage.
- Chauhan, A., Saxena, D. C., dan Singh, S. 2016. Physical, Textural, and Sensory Characteristic of Wheat and Amaranth Flour Blend Cookies. *Cogent Food & Agriculture*, 2(10).
- Cortes-Rojo, C., Montoya-Perez, R., Rodríguez-Orozco, A. R., Saavedra-Molina, A., dan Calderón-Cortes, E. 2019. "Avocado Oil and Diabetic Complications Related to Mitochondrial Dysfunction". *Bioactive Food as Dietary Interventions for Diabetes*: 89-101. Katja, D. G., Suryanto, E., dan Wehantouw, F. 2019. "Potensi Daun Alpukat (*Persea americana* Mill.) sebagai Sumber Antioksidan Alami". *Chemistry Progress*, 2(1): 58-64.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., dan Idiawati, N. 2019. "Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn)". *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, Vol. 8(1):71-77.
- Duarte, P.F., Chaves, M. A., Borges, C. D., dan Mendonça, C. R. B. 2016. "Avocado: Characteristics, Health Benefits, and Uses". *Cienc. Rural*, Vol. 46(4).
- Faridah, A. 2016. Coporation of Porang Flour (*Amorphophallus muelleri*) Purification Method : Conventional Maceration (gradient ethanol leaching)

and Ultrasonic Maceration Method using Response Surface Methodology. *Internasional Journal on Advanced Science Enineeting Information Technology*, 6(2): 265-272.

- Fellows, P. J. 2017. Properties of Food and Principles of Processing. *Food Processing Technology*, 3-200.
- Fransiska, dan Deglas, W. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2):171-179.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan Buchori, H. A. 2013. Senyawa Fitokimia pada Cookies Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 120-128.
- Gustiawan, S., Herawati, N., dan Ayu, D. F. 2018. "Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung AMPas Tahu dalam Pembuatan Mi Basah". *SAGU*, Vol. 17(1): 40-49.
- Haryani, K., Suharto, Suryanto, Sarana, dan Santosa, T. B. 2016. Pemutihan Tepung Porang (*Amorphophallus Onchophyllus*) Menggunakan Natrium Metabisulfit Dan Vitamin C. Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (hal. 234-240). Semarang: Sentrinov.
- Hurtado-Ferna'ndez, E., Ferna'ndez-Gutie'rrez, A., dan Carrasco-Pancorbo, A. 2018. Avocado Fruit - *Persea americana*. *Exotic Fruits*: 37-42.
- Hussein, J.B., Olaniyi, J.I., Msheliza, E.A., Kave, S.B. 2021. "Pyhsico-chemical and Sensory Properties od Cookies Produced by Partial Subtitution of Margarine with Avocado Pear (*Persia americana*)". *Croatian Journal of Food Science and Technology*, Vol. 13(1): 96-104.
- Issary, C. C. 2017. "Exploring Functionality of Hard and Soft Wheat Blends for Improved End-Use Quality Prediction". *Cereal Chemistry Journal*, 94(4): 723-732.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu dengan Volume Air Yang *Proporsional*. *Jurnal Kesehatan*, 10 (2), 83-93.
- Jayaram, V. B., Cuyvers, S., Lagrain, B. Verstrepen, K., Delcour, J. A., dan Courtin, C. M. 2013. Mapping of *Saccharomyces cerevisiae* MEtabolites in Fermenting Wheat Straightdough Reveals Succinic Acids as pH-determining Factor. *Food CHEmistry*, 136(2): 301-308.
- Jonauskaite, D., Mohr, C., Antonietti, J. P., Spiers, P. M., Althaus, B., Anil, S., dan Dael, N. 2016. "Most and Least Preferred Colours Differ According to

Object Context: New Insights from an Unrestricted Color Range”. *Journal PLOS ONE*, Vol. 11(3):1-22.

Joye, I. J. 2021. Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Cereal Flours and Bakery Products. *Nanoencapsulation in the Food Industry*, 6:275-304.

Kaahoao, A., Herawati, N., dan Ayu, D. F. 2017. Pemanfaatan Tapung Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA*, 4(2).

Kemendes RI. 2013. Laporan Riset Kesehatan Dasar Nasional 2013. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

Kemendes RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

Kemendes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

Khouryieh, H., dan Aramouni, F. 2012. “Physical and Sensory Characteristic of Cookies Prepared with Flaxseed Flour”. *Journal of the Science of Food Agriculture*, Vol. 92(11): 2366-2372.

Lee, C.L., Liao, H. L., Lee, W. C., Hsu, C.K., Hsueh, F.C., Pan, J.Q., Chu, C.H., Wei, C.T., dan Chen, M. J. 2018. “Standards and Labeling of Milk Fat and Spread Products in Different Countries”. *Journal of Food and Drug Analysis*, Vol. 26(2): 369-480.

Mahirdini, S., dan Afifah, D. N. 2017. “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit”. *The Indonesian Journal of Nutrition*, Vol. 5(1):42-49.

Mamat, H., dan Hill, S. E. 2014. Effect of Fat Type in the Structural and Textural Properties of Dough and Semi-Sweet Biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9): 1998-20005.

Mamat, H., dan Hill, S. E. 2018. Structural and Functional Properties of Major Ingredients of Biscuit. *Internasional Food Research Journal*, 25(2):462-471.

Mawarni, R. T., dan Widjanarko, S. B. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 571-581.

- Mazumder, A.R., dan Hongsprabhas, P. 2016. "Genistein as Antioxidant and Antibrowning Agents in *in vivo* and *in vitro*: A Review". *Biomedicine and pharmacotherapy*, Vol 82: 379-392.
- Mustadifah, C., dan Widjanarko, S.B. 2015. "Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3(2): 650-660.
- O'Connor, T. P., dan O'Brien, N. M. 2016. Fat Replacers. *Reference Module in Food Science*.
- Oktaviana, A S., Hersoelistyorini, W., dan Murhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tapung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2):72-81.
- Ostermann-Porcel, M.V., Quiroga-Panelo, N., Rinaldoni, A.N., dan Campderros, M.E. 2017. "Incorporation of Okara into Gluten-Free Cookies with High Quality and Nutritional Value". *Journal of Food Quality* : 1-8.
- Othman, N.A., Manaf, M.A., Harith, S., dan Ishak, W.R.W.2018. "Influence of Avocado Puree as a Fat Replacer on Nutritional, Fatty Acid, and Organoleptic Properties of Low-Fat Muffins". *Journal of The American College of Nutrition*: 583-588.
- Pokatong, W. D. R., dan Nathalie, T. 2021. "Partial Substitution of Margarine with Avocado Fruit Puree for Healthy Pound Cake Preparation using Various Flour Type and Baking Methods". *Reaktor*, Vol. 21(1):15-26.
- Rahmawati, S. R., Utari, D. S., Herdiana, N., dan Anandya, L. 2021. "Pengaruh Penambahan Tepung Porang pada Proses Pembuatan Mi Ikan Patin sebagai Gelling Agent". *Fisheries of Wallacea Journal*, Vol. 2 (2).
- Ramadhani, N., Herlina, dan Pratiwi, A. C. 2018. "Perbandingan Kadar Protein pada Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak". *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2): 53-56.
- Rosidi, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2019. "Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka". *Agrointek*, Vol. 14(1):45-56.
- Rusdi, B., Maulana I. T.m dan Kodir, R. A. 2011. Analisis Kualitas Tapung Ampas Tahu. *Jurnal Farmasi*, 2(1).
- Sahagún, M., Gil, Y. B., Rosell, C. M., dan Gómez, M. 2020. "Modulation of *in vitro* Digestibility and Physical Characteristic of Protein Enriched Gluten Free Breads by Defining Hydration".

- Saparun, Hamzah, F., dan Rossi, E. 2017. Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (*Arthocarpus champeden* Sperg.) sebagai Substitusi dalam Pembuatan Kukis. *Jom Faperta UR*, 4(1).
- Sarabhai, S., Indrani, D., Vijaykrishnaraj, M., Milind, Kumar, V. A., dan Prabhasankar, P. 2-15. Effect of Protein Concentrates, Emulsifiers on Textural and Sensory Characteristics of Gluten Free Cookies and Its Immunochemical Validation. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6): 3763-3772.
- Sari, R., dan Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2):97-110.
- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y. A. 2013. Embuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). UPN Veteran Jawa Timur
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2): 134-142.
- Sert, D., M Kusri, D., dan Ertas, N. 2016. "Rheological, Physical and Sensorial Evaluation of Cookies Supplemented with Dairy Powders". *Food Science and Technology International*, 22(3): 196-202.
- Seveline, Diana, N., dan Taufik, M. 2019. "Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.)". *Jurnal Bioindustri*, Vol.1 (2).
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., dan Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2): 31-43.
- Supraptiah, E., Ningsih A. S., dan Zurohaina. 2019. "Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu". *Jurnal Kinetika*, Vol. 10(2): 42-47.
- Suryati, Maherawati, dan Hartanti, L. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Puree Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Talumepa, A. C. N., Suptijah, P., Wullur, S., dan Rumengan. F. M. 2016. Kandungan Kimia dari Sisik Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*, 3(1):27-33.

- Urade, R. 2011. "Fortification of Bread with Soy Protein to Normalize Serum Cholesterol and Triacylglycerol Levels". *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention*:417-427.
- Van der Sman, R. G. M., dan Renzetti, S. 2018. Understanding Functionality of Sucrose in Biscuits for Reformulation Purposes. *iCritical reviews in Food Science and Nutrition*, 1-15.
- Wardani, R.K., dan Handrianto, P. 2019. "Analisis Kadar Kalsium Oksalat pada Tepung Porang setelah Perlakuan Perendaman dalam Larutan Asam (Analisis dengan Metode Titrasi Permanganometri)". *Journal of Research and Technology*, Vol. 5(2): 144-153.
- Wardani, Y. A. K. 2014. "Potential of Avocado (*Persea americana* Mill) to Reduce Coronary Heart Disease Risk". *Jurnal Agromedicine*, Vol. 1(1):55-60.
- Widari, N. S., dan Rasmito, A. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Proses Pemanasan di Dalam Larutan NaCl. *Jurnal Teknik Kimia*, 13(1).
- Yudasri, D., Ali, A., dan Ayu, D.F. 2017. "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pisang Ambon Sale dalam Pembuatan Snack Bars". *Jon FAPERTA*, Vol. 4 No.2.
- Yuliani, S., dan Mardesci, H. 2017. Penambahan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Biskuit yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Yuniwati, I., Pamuji, D. R, dan Trianasari, E. 2020. Pwngolahan Umbi Porang menjadi Tepung Porang sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Kelompok Tani desa Kembiritan Kecamatan genteng Pesca Pandemi COVID19. *SENTRINOV*, 6(3).
- Zeece, M. 2020. Chemical Properties of Water and pH. *Introduction to the Chemostry of Food*, 1-36.