

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiana, A. Waluyo, W. dan Widiyanti, F. L. 2020. Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi* 9(1): 131-141.
- Akbari, M., Eskandari, M. H., dan Davoudi, Z. 2019. *Application and Functions of Fat Replacers In Low-Fat Ice Cream. Trends in Food Science & Technology* 86: 34-40.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., Martati, E. 2017. Karakteristik Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian* 18(2): 119-128.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. Pengawas Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Cauvain, S. P. 2019. *Reduced Salt and Sodium in Bread and Other Baked Products*. Woodhead Publishing. United Kingdom.
- Colla, K., Costanzo, A., dan Gamlath, S., 2018. *Fat replacers in Baked Food Products. Foods* 7(12) :192.
- Fernandes, S. S., dan Mellado, M. D. L. M. S. 2017. *Addition of Chia Seed Mucilage for Reduction of Fat Content in Bread and Cakes. Food chemistry* 227: 237-244.
- Forker, A., Zahn, S., dan Rohm, H. 2012. *A Combination of Fat Replacers Enables the Production of Fat-Reduces Shortdough Biscuits with High-Sensory Quality. Food and Bioprocess Technology* 5(6): 2497-2505.
- Hazizah, H., dan Estiasih, T. 2013. Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 138-147.
- Hu, S. M., dan Lai, H. S. 2017. *Developing Low-Fat Banana Bread by Using Okra Gum as a Fat Replacer. Journal of Culinary Science & Technology* 15(1): 36-42.
- Husein, H. A. 2016. *Using Vegetable Puree as a Fat Substitute in Cakes. International Journal of Nutrition and Food Sciences* 5(4): 284-292.
- Hussein, J. B., Ilesanmi, J. O. Y., Filli, K. B., dan Sanusi, M. S. 2018. *Effects of Drying Methods on The Chemical Properties of Okra (Abelmoschus*

- esculentus* L. Moench) slices. *Current Journal of Applied Science and Technology* 26(6): 1-10.
- Irmayanti, I., Fitriyana, L., dan Nurman, S. 2019. Formulasi Biskuit Kaya Serat dan Antioksidan dari Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Lokal Aceh dengan Fortifikasi Pasta Buah Jamblang (*Syzygium cumini*). *Jurnal Agriovet* 1(2): 135-152.
- Jacob, A. M., Hidayat, T., dan Chrystiawan, R. 2018. Perubahan Komponen Serat Rumpun Laut *Caulerpa* sp. (Dari Tual, Maluku) Akibat Proses Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* 10(1): 35-48.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., dan Nurwantoro, N. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2): 1-4.
- Ktenioudaki, A., dan Gallagher, E. 2012. *Recent Advances in the Development of High-Fibre Baked Products. Trends in Food Science & Technology* 28(1): 4-14.
- Kucerova, J., Sotnikova, V., dan Nedomova, S. 2013. *Influence of Dietary Fibre Addition on the Rheological and Sensory Properties of Dough and Bakery Products. Czech Journal of Food Sciences* 31(4): 340-346.
- Mahirdini, S. dan Afifah, D. N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* 5(1): 42-49.
- Minarro, B., Albanell, E., Aguilar, N., Guamis, B., dan Capellas, M. 2012. *Effect of Legume Flours on Baking Characteristics of Gluten-Free Bread. Journal of Cereal Science* 56(2): 476-481.
- Othman, N. A., Manaf, M. A., Harith, S., dan Ishak, W. R. 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* 37(7): 583-588.
- Prihatin, A., Shiguo, C., dan Xingqian, Y. 2015. *Pectin-Enriched Material from Mandarin Orange Byproducts as a Potential Fat Replacer in Cookies. International Journal on Advanced Science, Engineering, and Information Technology*.
- Rismaya, R., Syamsir, E., dan Nurtama, B. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikimia, dan Sensori *Muffin*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 58-66.

- Sahi, S, S. 2012. "*Applications of Natural Ingredients in Baked Goods.*" *Natural food additives, ingredients and flavourings.* Woodhead Publishing. United Kingdom.
- Jagat, A. N., Pramono, Y, B., dan Nurwantoro, N. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2): 1-4
- Santoso, Y, F., Pranata, F, S., dan Swasti, Y, R. 2021. Kualitas Nutrisi dan Organoleptik *Non-Flaky Crackers* dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(1): 1-16.
- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y, A. 2013. Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):58-67.
- Smetana, S., Leonhardt, L., Kauppi, S, M., dan Pajic, A. 2020. *Insect Margarine: Processing, Sustainability and Design.* *Journal of Cleaner Production* 264:1.
- Wardani, E, N., Sugitha, I, M., Pratiwi, I, D, P, K. 2017. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan *Cookies* Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(2): 162-170.
- Wulandari, F, K., Setiani, B, E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 107-112.