

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., dan Anjani, G. 2020. Analisis kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban glikemik dan daya terima cookies tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) termodifikasi enzimatik dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3):101-107. DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.8148>.
- Agama-Acevedo, E., Islas-Hernández, J. J., Pacheco-Vargas, G., Osorio-Díaz, P., and Bello-Pérez, L. A. 2012. Starch digestibility and glycemic index of cookies partially substituted with unripe banana flour. *LWT-Food Science and Technology*, 46(1):177-182. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2011.10.010>.
- Ardiansyah, L., dan Nawawi, N. 2021. Pemberian nasi beras merah (*Oryza Nivara*) dan nasi beras hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) terhadap perubahan kadar glukosa pada penderita diabetes melitus. *Jurnal Keperawatan Silampari*, 4(2):607-617. DOI: <https://doi.org/10.31539/jks.v4i2.1937>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI 2973:2018 Tentang Biskuit*. BSN, Jakarta.
- Becker, F. S., Damiani, C., de Melo, A. A. M., Borges, P. R. S., and Boas, E. V. D. B. V. 2014. Incorporation of buriti endocarp flour in gluten-free whole cookies as potential source of dietary fiber. *Plant foods for human nutrition*, 69(4):344-350. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11130-014-0440-y>.
- BPOM. 2016. Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan. Tersedia pada:
[PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf](#).
- 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. DOI: <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>.
- De Carvalho SILVA, N., do Carmo BARROS, E. K., PEREIRA, A. L. F., de Oliveira Lemos, T., and ABREU, V. K. G. 2019. Effect of Babassu (*Orbignya phalerata*) Mesocarp Flour on the Sensorial Properties and Nutritional Value of Cookies. *Journal of Food and Nutrition Research*, 7(11):805-809. DOI: <https://doi.org/10.12691/jfnr-7-11-8>.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., and Patil, R. T. 2012. Dietary fibre in foods: a review. *Journal of food science and technology*, 49(3):255-266. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>.

- Drisyana, C. R., Swetha, B. G., Velu, V., Indrani, D., and Singh, R. P. 2015. Effect of dried *Murraya koenigii* leaves on nutritional, textural and organoleptic characteristics of cookies. *Journal of food science and technology*, 52(1):500-506. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-013-1002-2>.
- Ervietasari, N. 2021. Cookies berbahan umbi gembili sebagai inovasi pangan yang bernilai ekonomi, kaya gizi, dan menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 2(1):15-22.
- Harun, N., dan Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepek dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1):1-11. DOI: <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1503>.
- Indriyani, F., dan Suyanto, A. 2014. Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(08):27-34.
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., dan Palupi, N. S. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2):91-99.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan sensori cookies berbahan dasar tepung komposit uwi (*Dioscorea alata*), koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1):18-28. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.24072>.
- Kuchtová, V., Kohajdová, Z., Karovicova, J., and Lauková, M. 2018. Physical, textural and sensory properties of cookies incorporated with grape skin and seed preparations. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 68(4):309-317. DOI: <https://doi.org/10.2478/pjfn-2018-0004>.
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. 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. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29090>.
- Limanto, S., Julianti, E., dan Lubis, Z. 2019. Karakteristik kimia biskuit dari tepung dan serat ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2):64-68. DOI: <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.14854>.
- Liu, Y., Yi, S., Ye, T., Leng, Y., Hossen, M. A., Sameen, D. E., and Qin, W. 2021. Effects of ultrasonic treatment and homogenization on physicochemical properties of okara dietary fibers for 3D printing cookies. *Ultrasonics Sonochemistry*, 77:105693. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105693>.

- Li, Y. O., dan Komarek, A. R. 2017. Dietary fibre basics: Health, nutrition, analysis, and applications. *Food quality and safety*, 1(1):47-59. DOI: <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyx007>.
- Moro, T. M. A., Celegatti, C. M., Pereira, A. P. A., Lopes, A. S., Barbin, D. F., Pastore, G. M., and Clerici, M. T. P. S. 2018. Use of burdock root flour as a prebiotic ingredient in cookies. *LWT-Food Science and Technology*, 90:540-546. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.12.059>.
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, S., Koswara, S., dan Hunaefi, D. 2018. Cookies kaya serat pangan dengan bahan dasar tepung asia (Ampas) ubi jalar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(1):43-49.
- Musita, N., 2012. Kajian kandungan dan karakteristik pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1):68-79.
- Naga, W. S., Adiguna, B., Retnoningtyas, E. S., dan Ayucitra, A. 2017. Koagulasi protein dari ekstrak biji kecipir dengan metode pemanasan. *Widya Teknik*, 9(1):1-11.
- Naknaen, P., Itthisoponkul, T., Sondee, A., and Angsombat, 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. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10068-016-0057-z>.
- Nugroho, B. 2019. Peningkatan nilai gizi dan daya terima sensoris pada tempe biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) dengan penambahan biji wijen. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 21(1):74-82. DOI: <https://doi.org/10.30595/agritech.v21i1.4727>.
- Oladunjoye, A. O., Ezianya, S. C., and Aderibigbe, O. R. 2021. Proximate composition, physical, sensory and microbial properties of wheat-hog plum bagasse composite cookies. *LWT-Food Science and Technology*, 141:111038. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111038>.
- Oyeyinka, S. A., Ojuko, I. B., Oyeyinka, A. T., Akintayo, O. A., Adebisi, T. T., and Adeloje, A. A. 2018. Physicochemical properties of novel non-gluten cookies from fermented cassava root. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(11):e13819. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.13819>.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. Statistik konsumsi pangan 2018. akses tanggal 11 Oktober 2021, URL: [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/ass ets/basi c-html/page124.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/ass%20ets/basic.html/page124.html).

- Putro, N. T. L., Arisasmita, J. H., dan Srianta, I. 2015. Kajian Kadar Hcn Dan Karakteristik Pati Pada Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Berdasarkan Waktu Perendaman Biji Dalam Air Panas Dan Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(2):72-82.
- Rahmadewi, Y. M., dan Sabila, S. 2019. Pengembangan cookies non terigu dari campuran tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1):1-10. DOI: <https://doi.org/10.12928/jfc.v2i1.1186>.
- Ratnasari, D., Rahmawati, Y. D., Fajarini, H., dan Nafisyah, D. 2021. Potensi kacang hijau sebagai makanan alternatif penyakit degeneratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02):90-96.
- Reyes-Pérez, F., Salazar-García, M. G., Romero-Baranzini, A. L., Islas-Rubio, A. R., and Ramírez-Wong, B. 2013. Estimated glycemic index and dietary fiber content of cookies elaborated with extruded wheat bran. *Plant foods for human nutrition*, 68(1):52-56. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11130-013-0338-0>.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *AGROINTEK*, 14(1):45-56. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>.
- 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. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1):1-16. DOI: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.1>.
- Safira, M. L., Kurniawan, H. A., Rochana, A., dan Indriani, N. P. 2019. Pengaruh pemupukan nitrogen terhadap produksi dan kualitas hijauan kacang koro pedang (*Canavalia gladiata*). *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 1(1):26-33. DOI: <https://doi.org/10.24198/jnttip.v1i1.25427>.
- Sakač, M., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., Nedeljković, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Lazić, V., Pezo, L., and Sedej, I. 2016. Shelf-life prediction of gluten-free rice-buckwheat cookies. *Journal of Cereal Science*, 69:336-343. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.04.008>.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A.W., Nasution, A. M., Pratiwi, A., ButarButar, K. A., Putri, R. N., Tumangger, S.H., dan Sahira, S. 2021. Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1):39-45.

- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y. A. 2013. Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2):59-67.
- Sharma, P., Velu, V., Indrani, D., dan Singh, R. P. 2013. Effect of dried Guduchi (*Tinospora cordifolia*) leaf powder on rheological, organoleptic and nutritional characteristics of cookies. *Food Research International*, 50(2):704-709. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.03.002>.
- Sholikhah, F. S., dan Fithri, C. N. 2015. Cookies beras pratanak (kajian proporsi tepung beras pratanak dengan tepung terigu dan penambahan shortening). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3):1180-1191.
- Simanjuntak, M. J., Hasibuan, S., dan Maimunah, M. 2019. Efektivitas Penggunaan Bokashi Blotong Tebu dan Pemberian Pupuk Organik Cair Kulit Nanas Terhadap Produktifitas Tanaman Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(2):133-142.
- Suryani, N., Yasmin, F., Jumadianor, D., Borneo, S. H., dan Borneo, A. S. H. 2016. Pengaruh proporsi labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh) terhadap mutu (karbohidrat dan serat) serta daya terima kue kering (cookies). *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 4(3):1-6.
- Susanti, A., Wijanarka, A., dan Nareswara, A. S. 2018. Penentuan indeks glikemik dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1):69-78. DOI: <https://doi.org/10.35842/ilgi.v2i1.83>.
- Syafriana, V., Hamida, F., Damayanti, R., dan Nanda, E. V. 2020. Aktivitas antibakteri ekstrak biji anggur (*Vitis vinifera* L.) terhadap *Streptococcus pyogenes*. *Sainstech Farma*, 13(1):40-44.
- Unicef. 2017. International standards high energy biscuits. A Fleet.
- Visita, B. F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*Rosa damascene* Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1):39-46.
- Vuthijumnonk, J., and 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):255-266. DOI: <https://doi.org/10.18178/ijfe.5.1.88-91>.
- Widiantara, T. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2):146-153. DOI: <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>.