

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- April, K., Sp, S. M., & Commersonii, A. S. (2018). *Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (Metroxylon sp .) dan Tepung Ikan Teri (Stolephorus commersonii)*. 5(1), 696–707.
- Arumsari, I., & Sofyaningsih, M. (2020). Evaluation of nutrient content of chia flour (*Salvia hispanica* L.) and sesame flour (*Sesamum indicum* L.) as alternative flour rich in fiber and protein. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 5(1), 27–33. <https://doi.org/10.22236/argipa.v5i1.4950>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. In *Badan Standarisasi Nasional*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional.
- Ernawati, E., Lakare, H., & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31. <https://doi.org/10.20956/jsep.v14i1.3621>
- Goyat, J., Passi, S. J., Suri, S., & 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. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.6.3.18>
- Harsanto. (2013). *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Yogyakarta : Kanisius
- Nilmalasari, M., & Asih, E. R. (2017). Daya Terima Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Proteksi Kesehatan*,

6(1), 52–63.

Novarianto, H. (2012). Sumber Daya Genetik Sagu Mendukung Pengembangan Sagu di Indonesia. *Essay Penguatan Inovasi Teknologi Mendukung Kemandirian Usahatani Perkebunan Rakyat*, 1–14.

Pengusul, T., Sofyaningsih, M., Tp, S., Si, M., Arumsari, I., Gz, S., & Sc, M. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Wijen Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensori Croissant*.

Prasetya, M. (2014). Pengaruh Proporsi Pati Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Orgaboleptik Kue Semprit. *E-Journal Boga*, 3(3), 151–160.

Probosari, R. M., Retno, S., Ariani, D., & Harlita, H. I. (n.d.). *Pembuatan Aneka Kue Gluten Free-Casein Free Bagi Anak Autis di Sragen dan Karanganyar*. 50–59.

Pusat Data dan Informasi Pertanian. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral, Kementerian Pertanian Tahun 2018.

Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. (Tepung Komposit : Tepung Mocaf, Tapioka Dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>

Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji Chia : Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya Chia Seeds: Mucilage Characteristic and Its Health Potential. *Pangan*, 25(2), 137–146.

Sutomo, Budi. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Tekno Pangan dan Agroindustri. (2010). *Cookies (kue kering)*. *Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri*, 1(7), 95-97. Bogor: IPB

- Triatamaja, Kristian. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya: NCS Press
- USDA. (2018)c. *FoodData Central Search Results : Seeds, Chia Seeds, Dried*. Diakses pada 3 Januari 2021 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170554/nutrients>
- USDA. (2019)a. *FoodData Central Search Results : CORN FLOUR*. Diakses pada 6 Januari 2021 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/748236/nutrients>
- USDA. (2019)b. *FoodData Central Search Results : Eggs, Grade A, Large, egg yolk*. Diakses pada 6 Januari 2021 dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/748236/nutrients>
- Viani, D. H. (2017). *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang*. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wijayanti, I. (2015). *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. Universitas Negeri Semarang.