

DAFTAR PUSTAKA

- AKG 2019. *Angka Kecukupan Gizi 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, K.D., & Susanto, W.H. (2017). Pembuatan Lempok Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Konsentrasi Maizena terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 38-49.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Syarat Mutu Cake*. SNI 01-3840-1995. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan di Provinsi Riau Tahun 2020*. Jakarta.
- Barbosa-Martin, E., Chel-Guerrero, L., Gonzales-Mondragon, E., & Betancur-Ancona, D. (2016). Chemical and Technological Properties of Avocado (*Persea americana* M.) Seed Fibrous Residues. *Food and Bioproducts Processing*, 457-463.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & 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.
- Dewi, A., Halimah, N., Rohmah, & Siti, S. (2014). Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1), 32-37.
- Diachanty, S., Nurjanah, & Abdullah, A. (2017). Aktivitas Antioksidan Berbagai Jenis Rumput Laut Coklat dari Perairan Kepulauan Seribu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 305-308.
- Fathullah, A. (2013). Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Henry, S., Imbar, Vera, T., & Rivolta, G. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *GIZIDO*, 8(1), 82-86.

- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan.
- Ilozue, N., & Ikezu, U. O. (2014). Anti-Microbial and Phytochemical Screening of the Seed Extracts of *Persea Americana* (AVOCADO PEAR). *Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSR-JPBS)*, 9(2), 23–25.
- Indonesia, P. A. T. P. (2015). *Inovasi Teknologi untuk Memperkuat Peran Industri Menuju Akselerasi Pemenuhan Pangan Nasional*.
- Jayanti, W. (2017). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies. *Skripsi*.
- Kamilah, S. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan terhadap Sifat Organoleptik *Chiffon Cake*. *E-jurnal Boga*, 04(3), 49-56.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Khasanah, V., & Astuti, P. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Kualitas Indrawi dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mokaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2).
- Khotijah, S. F. (2015). Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. *Skripsi*.
- Majid, U., Nurdin, M., & Fibriyanti, D. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Karakteristik Kimia Brownis. *Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pangan*, 310–316.
- Mehran. (2015). *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. *Skripsi*.
- Pitasari., Damayanti, D., & Lestari, N.T. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*.
- Rastini, E. K., Minah, F. N., Puspita, A., & Berliana, R. (2017). Pemanfaatan Sumber Omega 9 dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* M .) dalam

- Pembuatan Keripik Simulasi. *Seminar Nasional Inovasi Dan Aplikasi Teknologi Di Industri*, 1–7.
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, O. (2019). Eksperimen Pembuatan *Cupcake Free Gluten* Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *TEKNOBUGA*, 7(1), 31-38.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Food Properties untuk Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dental Journal*, 4(6), 184–193.
- Septiaji, R. ., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(2), 134–142.
- Sri, A. (2013). *Cookies & Pastries Lezat dan Sehat*. Jakarta: Puspa Swara.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., & Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Syarbini, H.M. (2013). *A-Z Bakery*. Jakarta: Metagraf.
- Tensiska. (2008). Serat Makanan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran: Bandung.
- Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., & Damanik, M. (2011). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Journal Nutrition and Culinary (JNC)*, 1(2), 1–10.
- Wahyudi, T., Panggabean, T.R., & Pujiyanto. (2008). *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zai, K., Sidabalok, I., & Asnurita. (2021). Karakteristik Mutu Flakes dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir*, 7(1).