

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. Z., Devi, C & Adeline. (2013). *Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour*. *Journal Publisher*, 45(1): 97-111.
- Alvionita, V., Angkasa, D., & Wijaya, H. (2016). *Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahkan Sari Kurma*. Skripsi. Universitas Esa Unggul.
- Anwari, A. (2011). *Ketahanan Pangan Indonesia*. *Jurnal Sosial Humaniora*, 4(2): 186-194.
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia, S. (2014). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang (Solanum Sp) Pada Pembuatan Cookies Kentang*. *Jurnal Litbang Industri*, 4(2): 123-131.
- Aristawati, R., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). *Substitusi Tepung Tapioka (Manihot Esculenta) Dalam Pembuatan Takoyaki*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Aziah, N., Mohamad, N., & HO, L. H. (2012). *Physicochemical And Organoleptic Properties Of Cookies Incorporated With Legume Flour*. *International Food Research Journal*, 19(4): 1539-1543.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). *SNI 01-2973-1992 Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chakrabarti, T., Poonia, A., & Chauhan, A. K. (2017). *Process Optimization Of Gluten Free Cookies Using Cassava Flour*. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2(5): 190-195.
- 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.
- Direktorat Pembinaan SMK. (2013). *Ilmu Gizi 1*. Jakarta: Kementrian Pendidikan Kebudayaan.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). *Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat*. *Jurnal Pangan*, 23(2): 134-145.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-Umbian & Pengolahannya*. Malang: UB Press.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia *Cookies* Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 48-57.
- Gayati, I. A. P. (2014). *Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis [L.] DC) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hapsari, R. T. (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional dan Bahan Diversifikasi Pangan. *E-jurnal Litbang Pertanian*, (27): 26-38.
- Hatmi, R. U., & Titiek, F. D. (2014). *Keberagaman Umbi-Umbian Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. 950-960.
- Harzau, H., & 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.
- Hariadi, H. (2017). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik “*Cookies*” Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Brokoli (*Brassica oleracea L*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(2): 98-105.
- Jauhari. (2013). *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Jaya Ilmu.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. (2019). Karakteristik *Cookies* Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1): 1-9.
- Kurniawan, J. A., Anandito, B. K., & Siswanti. (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.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., & Sugianti, C. (2015). Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1): 1-8.
- Lopulalan, C. G., Mailoa, M., & Sangadji, D. R. (2013). Kajian Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kimia *Cookies*. *Jurnal Agritekno*, 1(1): 130-138.

- Mashayekh, M., Mahmoodi, M. R., & Enterazzi, M. H. (2011). *Effect Of Fortification Of Defatted Soy Flour On Sensory And Rheological Properties Of Wheat Bread*. *International Journal Food Sci. Technol.*, 4(3): 1693-1698.
- Marzali A. (2016). Menulis Kajian Literatur. *Jurnal Etnosa*, 1(2):1–80.
- Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Kedelai*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nastiti, A. N., & Christyaningsih, J. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele Terhadap Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Dan Kasein Sebagai Alternatif Jajanan Anak *Autism Spectrum Disorder*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 14(1): 35-43.
- Ndife, J., Kida, F., & Fagbemi, S. (2014). *Production And Quality Assessment of Enriched Cookies From Whole Wheat And Full Fat Soya*. *European Journal of Food Science and Technology*, 2(1): 19-28.
- Nielsen SS. (2010). *Food Analysis Fourth Edition*. New York (US): Springer.
- Ningtyas, N. S., Maryanto, & Windrati, W. S. (2017). Karakteristik *Cookies* Terigu Yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Gembolo (*Dioscorea Bulbifera L.*). *Jurnal Pangan*, 5(2): 87-93.
- Normasari, R. Y. (2010). *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Novidahlia, Amalia, L., & Ruslani, A. (2015). *Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2): 155-163.
- Nurani, S. (2013). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2): 50-58.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

- Nurhadi, H. (2014). *Problematika Kedaulatan Pangan Indonesia*. Diakses: 16 April 2020. [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com).
- Nurhimat, A. & Kurniadi, M. (2013). *Pengaruh Perendaman Chips Singkong menggunakan Starter Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Tepung Mocaf*. Prosiding Seminar Nasional PATPI Jember.
- Nurdjanah, S., Musita, N., & Indriani, D. (2011). Karakteristik Biskuit Cokelat Dari Campuran Pisang Batu Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 16 (1): 51-62.
- Oktavia, R. D. (2008). *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Insititut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pade, S. W., & Akuba, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu (*Manihot Utilisima*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. *Journal of Agritech Science*, 2(1): 1-8.
- Paran, S. (2011). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering*. Jakarta: kawan pustaka.
- Paramita, O., & Mulwinda, A. (2012). Pembuatan Database Fisiokimia Tepung Umbi – Umbian Di Indonesia Sebagai Rujukan Diversifikasi Pangan. *Saintekno: Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(1): 64-75.
- Pratama, B., Aggraini, D.I., & Nisa, K. (2019). Penyebab Langsung (*Immediate Cause*) yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2): 299-303.
- Purnamasari, N. (2013). Pengaruh Jenis Pelarut dan Variasi Suhu Pengering *Spray Dryer* terhadap Kadar Karotenoid kapang Oncom Merah (*Neurospora sp.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2: 107–114.
- Pitunani, M. W., & Wahyuni, S. (2016). Analisis Proksimat Dan Organoleptik *Cookies* Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Perendaman Dan Tepung Keladi Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 1(3): 201-208.
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech*, 35 (3): 324-330.
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea American Mill.*) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting. *Jurnal Pertanian*, 4(2): 3-9.

- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknoksains Pangan*, 3(1): 96-105.
- Sandjaja. (2010). *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Medida Nusantara.
- Saputra, I. (2015). Modifikasi Media Pembelajaran Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia*, 14(2): 35-41.
- Septieni, D. (2016). *Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Seveline, Diana, N., Taufik, M. (2019). Formulasi *Cookies* Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 1(2): 245-260.
- Sidabutar, W. D. R., Nainggolan., R. J. & Ridwansyah. (2013). Kajian Penambahan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau terhadap Mutu *Cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(4): 67-75.
- Srivasta, S., Genitha, T. R., & Yadav, V. (2012). *Preparation And Quality Evaluation Of Flour And Biscuit From Sweet Potato*. *Journal Food Process Technology*, 3(12): 192-200.
- Suarni, S. (2010). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 28(2): 63-71.
- Sundari, T. (2011). *Formulasi Biskuit dengan Tepung Komposit Berbahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2012). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Syurfaini. (2012). *Dasar Dasar Ilmu Gizi*. Makassar: Alauddin University Press.
- Trustinah & Kasnoh, A. (2013). *Uwi-uwian (Dioscorea) : Pangan Alternatif yang Belum Banyak Dieksploitasi*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 30-35.

- Ubadillah, A., & Hersoelistyorini, W. (2010). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2): 45-54.
- United States Departement of Agriculture (USDA). (2014). *National Nutrient Data Base for Standart of Wheat Flour, Whole-grain, Soft Wheat. The National Agricultural Library*. 2 hlm.
- Widaningrum, Widowati S, & Soekarto. (2012). Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mie Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen*, 2(1): 41–48.
- Widowati, S., & Wargiono, J. (2011). *Nilai Gizi Dan Sifat Fungsional Ubi Kayu. Monograf. Inovasi Teknologi Dan Kebijakan Pengembangan*. Puslitbang Tanaman Pangan, Bogor: Hal 320-346.
- Widodo. (2015). Manfaat dan Komposisi Kandungan Nutrisi dan Gizi Nasi. Diakses : 14 April 2020. <http://klinikgizi.com>.
- Winarso, B. (2013). Kebijakan Pengembangan Komoditas Tanaman Pangan dalam Mendukung Program Master Plan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia (MP3EI) Studi Kasus di Provinsi Gorontalo. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13(2): 85-102.
- Witdyawati, N. S. (2018). *Formulasi Cookies Berbahan Dasar Pangan Lokal Sebagai Alternatif Snack Bagi Ibu Hamil*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & 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.
- Wuryanto & Arifin, M. (2018). Explorasi Dan Identifikasi Tanaman Umbi-Umbian (Ganyong, Garut, Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas Dan Suweg) Di Wilayah Lahan Kering Kabupaten Madiun. *Jurnal Agri-Tek*, 18(2).
- Yulianti, F. (2016). *Karakteristik Dan Kesesuaian Atribut Mutu Cookies Soyaba (Soya - Banana) Dari Tepung Kedelai Anjasmoro, Baluran Dan Impor Dengan Penambahan Pisang Mas*. Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 678-684.