

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. 2017. Kajian karakterisasi tanaman pepaya (*Carica papaya* L.) di kota madya bandar lampung [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung, Lampung.
- Andika, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori beras analog multigrain berprotein tinggi [disertasi]. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Amalia, R. 2011. Kajian karakteristik fisikokimia dan organoleptik snack bars dengan bahan dasar tepung tempe dan buah nangka kering sebagai alternatif pangan CFGF (*Casein Free Gluteen Free*) [skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blancing [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist, Inc:Arlington.
- Apriliya, T dan Rakhmawati. 2021. Quality improvement of feed chemical composition with the addition of dragon fruit skin flour (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan* 9(2).
- Astarini, F., Sigit, B.A., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensori dan fisikokimia flakes komposit dari tepung tapioka, tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates* L.). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1) : 106-114.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2892-1992 tentang Cara Uji Gula. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01- 3737 - 1995 tentang Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01- 3751-2006 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 Syarat Mutu Kue Kering. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup> Edition*. Jhon Willey and Sons.Inc, USA.
- Daniel, R. S., Osfar S. dan Irfan H, D., 2014. Kajian kandungan zat makanan dan pigmen antosianin tiga jenis kulit buah naga (*Hylocereus* sp) sebagai

bahan pakan ternak. [skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.

- Desi, T., A, Mustofa., K, Merkuria. 2016. Karakteristik fisikokimia dan uji organoleptik cookies kulit buah naga (*Hylocereus undatus*) dengan substitusi tepung ampas tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2 (1) :61 – 66
- Diniyati, B. 2012. Kadar betakaroten, protein, tingkat kekerasan, dan organoleptik mie instan dengan substitusi tepung ubi jalar merah (*Ipomoea batatas*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*) [skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies [Tesis]. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Fellow, P.J. 2009. *Food Processing Technology - Principle and Practice (3rd Eds)*. Woodhead Publishing Limited Cambridge, England.
- Franisa, R. 2013. Air Dalam Bahan Pangan [Internet]. Tersedia pada: <http://risnafranisa.blogspot.com>. [29 Januari 2022].
- Gita, R.S.D dan Danuji. 2018. Studi pembuatan biskuit fungsional dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung daun kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(2):155-162
- Hairunnisa, Suherman dan Supriadi. 2017. Analisis zat gizi makro dari tepung kombinasi kakao (*Theobroma cacao L*) dan ubi kayu (*Manihot utilissima*) sebagai bahan dasar biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*. 6(4):200-207.
- Herawati N. 2013. Formulasi ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), rosella dan buah salam pada pembuatan minuman alami [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember
- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta
- Hernawati, N.A., Setiawan, R. Shintawati, and D. Priyandoko. 2018. The role of red dragon fruit peel (*Hylocereus polyrhizus*) to improvement blood lipid levels of hyperlipidaemia male mice. *Journal of Physics* 10(13):012167.
- Hidayah, A.N. 2017 Karakteristik fisikokimia tepung kulit buah naga merah pada pengeringan matahari dan oven dengan penutupan kain hitam [skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ho, L., and Nadratul, W. 2016. Nutritional composition, physical properties, and sensory evaluation of cookies prepared from wheat flour and pitaya (*Hylocereus undatus*) peel flour blends. *Cogent Food and Agriculture* 2 113:6369.
- Humairah, U., Elida, E., dan Gusnita, W. 2018. Pengaruh substitusi tepung ubi

jalar orange terhadap kualitas cookies. *E-Journal Home Economic and Tourism* 14(1).

Ide, Pangkalan. 2009. *Health Secret of Dragon fruit Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotik dalam Penyembuhan Penyakit*. Elex Media Komputindo, Jakarta.

Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Mengungkap Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya, Bandung.

Irmaea, Tifauzah, N., dan Oktasari, R. 2018. Variasi campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau pada pembuatan nastar kacang hijau (*Phaseolus radiates*) memperbaiki sifat fisik dan organoleptik. *ISSN 26147165* 20:2.

Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W., 2009, Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hyclecerus polyrhizus*), *American Journal of Applied Sciences* 6: 1341-1346

Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulki-fly, M.A., Noranizan A. 2011. Physico-chemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal* 18: 279-286.

Ketaran, S. 2005. *Minyak dan Lemak*. Ed ke-1. Universitas Indonesia. Jakarta

Kusharto, C, M. 2006. Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1(2): 45-54.

Lindani, A. 2017. Perbandingan pengukuran kadar air metode moisture analyzer dengan metode oven pada produk biskuit sandwich cookies di PT. Mondelez Indonesia Manufacturing [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Manley, D. 1998. *Biscuits, Cracker and Cookies Recipes for the Food Industry*.

Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Cra-ckers, and Cookies*, Woodhead.

Meilita, Q. 2019. Pengaruh suhu dan waktu pemanggangan perbandingan tepung kacang merah dengan tepung talas terhadap karakteristik cookies [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Muchtadi, T, *et al.* 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung.

Murray, Robert K. 2003 *Biokimia Harpered*. Ed ke-25. EGC. P. Jakarta.

Mutmaina, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Dunia Kreasi. Jakarta.

Nataliningsih. 2009. Analisis kandungan gizi dan sifat organoleptik terhadap cookies bekatul [skripsi]. Universitas Indonesia, Depok.

Nugraha, R A. 2019. Pemanfaatan tepung pisang kepok putih dan tepung kacang hijau dalam pembuatan crispy cookies sebagai snack sumber serat dan

rendah natrium. *ARGIPA* 4(2): 94-106.

Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010. Antioxidant Study Of Pulps And Peels Of Dragon Fruits. *A Comparative Study International Food Research Journal* 17: 367.

Nurmasita, S. 2014. Optimasi pembuatan food bar berbahan dasar tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung kecambah kacang gude (*Cajanus cajan* L.). sebagai alternative pangan darurat menggunakan teknik linier programing [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Oktavia, D. A. 2007. Kajian SNI 01-2886- 2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standarisasi* 9 (1): 1-9.

Phadungath, C. 2007. *Basic Measurement for Food Texture*. Publishing Limited Abington, England.

Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol I Ed ke-4. IPB Press, Bogor.

Poedjiati, A. 2007. *Dasar- dasar Biokimia*. UI Press, Jakarta.

Pricilya, V., Bambang, W., dan Andriani, M. 2015. Daya terima proporsi kacang hijau (*phaseolus radiata* l) dan bekatul (rice bran) terhadap kandungan serat pada snack bar. *Media Gizi Indonesia* 10:2

Purwono dan Hartono, R. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Bogor.

Putri. 2012. Pengaruh kadar air terhadap tekstur dan warna keripik [skripsi]. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Risa, U. 2016. Perbandingan tepung sukun (*Artocarpus communis*) dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata l*) dan suhu pemanggangan terhadap karakteristik cookies [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Royani, F. 2012. Substitusi tepung kacang hijau pada produk *brownies roll*, *pound cake* dan *fruit cake* [skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

Rohmawati, N. 2019. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(3): 19-24.

Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.). *Jurnal Agarika*. 2: 143- 149.

Septiani, D. 2016. Mempelajari pembuatan cookies kaya serat dengan bahan dasar tepung asia ubi jalar [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Setiaji, B. 2012. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik soyflakes [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sidabutar, W. B., Nainggolan, R. J., dan Ridwansyah. 2013. Kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu cookies. *Jurnal Rekayasa dan Industri Pertanian* 1(4): 67-75
- Simanjuntak, R. 2008. Budidaya gandum di indonesia sebagai alternatif dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum dan impor terigu [Internet]. Tersedia pada: <http://ridwansimanjuntak.multiply.com> [26 Agustus 2021].
- Soerapto, 2000. *Bertanam Kacang Hijau*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suarni, 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2).
- Sugito dan Hayati. 2006. Penambahan daging ikan gabus dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 147-151
- Suprpto, H., Rakhmat F., dan Asih E.K. 2009. *Sifat fisikokimia pada pengemasan dan penyimpanan cassava flakes fortifikasi*. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian, Bogor
- Susanti, I., Lubis, E.H., dan Meilidayani, S. 2017. Flakes sarapan pagi berbasis mocaf dan tepung jagung. *Journal of Ago-Based Industry* 34(1): 44-52.
- Sutopo, J. W. 2012. Pengolahan kulit buah naga sebagai bahan tambahan pada masakan kroket mie letheck dan pudding [thesis]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Trianto, Y., Sutedja, A. M., dan Trisnawati, C. Y. 2013. Karakteristik sifat fungsional kacang hijau kukus dengan variasi waktu pengukusan. *Jurnal teknologi Pangan dan Gizi* 12(2): 69-74.
- Utafiyani., Yusasrini, N., dan Ekawati, G. A. 2018. Pengaruh perbandingan kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal ITEPA* 7(1): 12-22
- Vania, A. P. 2016. Pengaruh perbandingan jamur tiram (*Pleurotus sp.*) dengan tepung (*Colocasia esculenta (L) Schot*) dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies talas jamur [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Winarno, F.G. 1997. *Gizi dan Makanan Bagi Bayi dan Anak Sapihan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Wulandari, F.K., B.E., Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5:4, 107-112.