

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, F. Citra, dan H. S. Rukmini. 2017. Formulasi tiwul dan beras instan tinggi protein menggunakan tepung ubi kayu tepung lembaga jagung dengan penambahan konsentrat protein kedelai. *Jurnal Gipas* 1 (1) : 36-56.
- Altindag, G., Certel, M., Erem, F., & Ilknur Konak, U. (2015). Quality characteristics of gluten free cookies made of buckwheat, corn, and rice flour with/without transglutaminase. *Journal Food Science and Technology International* 21(3) : 213–220.
- Amalia, S.N., Rimbawan, dan M, Dewi. 2011. Nilai indeks glikemik beberapa jenis pengolahan jagung manis (*Zea mays saccharata sturt*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 6 (1): 36-41.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Asmarawati, R.A. 2016. Karakteristik amilum biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan uji aktivitas antioksidan secara in-vitro [skripsi]. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga serangkai, Solo.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2010-2020*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Biskuit, 2973 : 1992*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Margarin, 3541 : 2014*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Garam Konsumsi Beriodium, 3556 : 2016*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont.
- Buckle, K.A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G. Dan Rafika, S. 2021. Sifat fisik dan daya terima cookies dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Prosiding SAINTEK* 3: 612-621.
- [DEPERINDAG RI] Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia. 2000. *Kandungan Zat Gizi Tepung Biji Nangka*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DEPKES RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1972. *Kandungan Gizi Gizi Kacang Kedelai*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DEPKES RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. *Perbandingan Kandungan Gizi Biji Nangka Gandum dan Jagung*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- [DEPKES RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Gafar, P. A. 2020. Pengembangan cookies dengan penambahan kopi robusta bubuk (*Coffea canephora L.*) dan ekstrak kunyit putih (*Curcuma zedoaria Berg. Roscoe*). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 31(2) : 87-93.
- Gayati, I. A. P. 2018. Pemanfaatan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis L. DC*) dan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada cookies ditinjau dari sifat fisiko kimia dan kensori [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hanafi dan Anton, R. P. 2016. *Penuntun Praktik Analisis Makanan dan Minuman* 1. Politeknik AKA, Bogor.
- Hadi, N., Yusmarini, dan Efendi, R. 2017. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan flakes. *Jurnal FAPERTA* 4(2).
- Hasta, L. 2013. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dengan telur asin dan lama pengukusan pada pembuatan kerupuk telur terhadap daya pengembangan dan tingkat kerenyahan. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):307-303.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Dunia Kreasi, Jakarta.

- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan*. Plantaxia, Yogyakarta.
- Karyantina, M. dan Kurniawati, L. 2016. Substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan variasi perlakuan pendahuluan pada pembuatan Cookies. *Jurnal Biomedika* 9(2): 63-68.
- [KEMENTAN] Kementerian Pertanian. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *E-Book Isoflavon Senyawa Multimanfaat dalam Kedelai*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Laboko, A. I. 2018. Pengaruh penambahan tepung ikan roa asap (*Hermihampus sp*) terhadap mutu cookies. *Jurnal Dunia Gizi* 19 : 50-54.
- Larasati, D. 2016. Penurunan kadar saponin pada minyak biji carica dieng (*Carica pubescens*). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian* ISBN 978-602-70530-4-5.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, M. Yusuf. Kadar protein, tekstur, dan sifat organoleptik cookies yang disubstitusi tepung ganyong (*Canna edulis*) dan tepung kacang kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan dan Gizi* 8 (6): 53-63.
- Mancebo, C. M., Rodriguez, P., & Gomez, M. (2016). Assessing rice flour starch protein mixtures to produce gluten free sugar snap cookies. *Journal Lebensmittel Wissenschaft und Technologie Food Science and Technology* 67 : 127–132.
- Manley. 1998. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited Publishers, Chisester.
- Nastiti dan Christyaningsih. 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.
- Nurdjanah, S., Musita, N., Indriani, D. 2011. Karakteristik biskuit coklat dari campuran pisang batu dan tepung terigu pada berbagai tingkat substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 16 (1).

- Ocloo, F.C.K., D. Bansa, R. Boatin, T. Adom, dan W.S. Agbemavor. 2010. Physicochemical, functional, and pasting characteristics of flour produced from jackfruits (*Artocarpus heterophyllus*) seeds. *Agriculture and Biology Journal of North America* 1(5) : 903-908.
- Palupi, N. S., Zakaria, dan Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prasetya, A. 2018. Fortifikasi biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan tulang ikan pepetek sebagai bahan olahan mie basah [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Rahayu, W. M. 2020. *Hand Out Mata Kuliah Uji Inderawi*. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. ANDI, Yogyakarta.
- Riskiani, D., Ishartani, D., dan Rachmawanti, D. 2014. Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit yinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1) : 96-105.
- Rohman, A. 2013. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2019. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Jurnal Agrotek* 14(1): 45-56.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Santoso, M. T., Hidayati L., dan Sudjarwati, R. 2014. Perilaku Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan* 37(2):167-178.
- Setyowati W.T. dan Nisa F.C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 224-231.
- Setyowati, M.T. 2002 . Sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam yang menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena [skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Supriyadi, A. 2014. Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa. *Jurnal Tata Boga* 3(14) : 225-223.
- Tsen, C.C., Peters, E. M., Schaffer, T., dan Hoover, W. J. 1973. High protein cookies effect of soy protein fortification and surfactants. *Journal Baker Digest* 47(4) : 34-39.
- Utomo, L., Nurali, E., dan Ludong, M. 2015. Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit gluten free casein free berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi* 8(1): 9-10.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan kulit pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai bahan Dasar nata de banana pale dengan penambahan gula aren dan gula pasir [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Sukoharjo.
- Wahyuni, A. M dan Made, A. 1998. *Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Wayne G. 2013. *Profesional Baking Sixth Edition*. John Willy & Sons. Inc. Hoboken, New Jersey, Canada.
- Widaningrum, W. S. dan Soekarto ST. 2005. Pengayaan tepung kedelai pada pembuatan mie basah dengan bahan baku tepung terigu yang disubstitusi tepung garut. *Journal Pascapanen* 2(1) : 41-48.
- Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective*. Prentice Hall, New Jersey.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. dan Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 2016.