

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI No. 01-2973-1992 tentang Syarat Mutu Kue Kering. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI No.01-3728-1995 tentang Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [Menkes] Menteri Kesehatan. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Afrianti, F., Raswen, E., dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan pati sagu dan tepung kelapa dalam pembuatan kue bangkit. *JOM Faperta UR* 3(2) : 1-16.
- Agusman. 2013. *Pengujian Sensori*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Agustiana, D. 2020. Iseng-iseng makan kacang tanah setiap hari, jangan kaget rasakan hal ajaib ini pada tubuh, wajib tahu! [Internet]. Tersedia pada: <https://www.google.com/amp/www.grid.id/amp/042402081/iseng-iseng-makan-kacang-tanah-setiap-hari-jangan-kaget-rasakan-hal-ajaib-ini-pada-tubuh-wajib-tahu> [17 Sept 2022]
- Antonius. 2019. Penmbahan tepung ikan lele (*Clarias gariepinus*) dan rosella (*Hibiscus sabdariffa*) terhadap mutu cookies [SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning [SKRIPSI]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Darmawangsyah, Jamaludin, P., dan Kadirman. 2016. Fortifikasi tepung tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(1) : 149-156.
- De Man, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. The Avi Pub Co. Inc, New York.

- Dewi, P.D.P., Ni Wayan, S., dan Ida, A.P.H.E. 2014. Pemanfaatan tepung buah mangrove jenis lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) menjadi kue kering putri salju. *Jurnal BOSAPARIS* 2(1) : 1-10.
- Fairus, A., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y.I. 2021. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea balatas L. Poir*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*) pada pembuatan *cookies* : kajian kadar protein dan mutu sensori. *Health Care Media* 5(1) : 16-22.
- Fatmawati, Nurhastuti, dan H. Yarmis. 2018. Wirausaha pembuatan kue kering untuk meningkatkan keterampilan hidup anak tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Kebutuhan Khusus* 6(2) : 320-323.
- Gusmawan, R.A., Agustini, T.W., dan Fahmi, A.S. 2020. Efek penambahan bio-calcium powder tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan konsentrasi berbeda terhadap karakteristik cookies berbahan dasar tepung mocaf. *Jurnal Ilmu dan Teknologi perikanan* 2(2) : 22-30.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Antigagal membuat Kue Kering*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Hariadi, H. 2017. Analisis kandungan gizi dan organoleptik “cookies” tepung ,ocaf (modified cassava flour) dan brokoli (*Brassica oleracea L*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Agrotek Indonesia* 2(2) : 98-105.
- Hartati, M.E. 2013. Pengaruh penambahan pati jahe hasil samping pembuatan jahe instan pada mutu kue kering. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1) : 24-31.
- Herdianto, Y.F. 2016. Karakteristik sifat fisik, kimia, dan organoleptik biskuit (kajian proporsi tepung kacang tanah : kelapa kering dan volume jahe emprit) [SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin.
- Izzah, N.K., Hamidah, N., dan Ira, Y. 2019. Kadar lemak dan air pada *cookies* dengan substitusi tepung ubi ungu dan kacang tanah. *Jurnal Gizi* 8(2) : 106-114.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Khasanah, U. 2018. Formulasi crispy cookies berbahan baku tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) termodifikasi [SKRIPSI]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.

- Khodijah, N. 2020. Pengaruh variasi pencampuran tepung udang rebon (*acetes erythraeus*) pada stick ditinjau dari sifat fisik, sifat sensori, dan kadar protein [SKRIPSI]. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftahkussolikhah, Affandi, D.R., dan Khusnia, N. 2019. Karakteristik cookies dari campuran tepung ubi kayu termodifikasi (mocaf), tempe, telur, kacang hijau dan ikan lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 30(1) : 1-9.
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)* 9(1) : 1-8.
- Lestari, S., dan Susilowati, N. 2015. Uji prganoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. *Pros Sem Nas Biodiv Indon* 1(4) : 941-946.
- Marsono, Y. 2006. Diskusi Lisan, Tidak Dipublikasikan Guru Besar pada Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Marzuki, R. 2009. *Bertanam Kacang Tanah*. Panebar Swadaya, Jakarta.
- Menanti, N.W., Zeta, L.S., dan Busi, S. 2021. Pengaruh penggunaan tepung buah pandan tikar (*Pandanus tectorius* Park) terhadap sifat sensori dan komposisi kimia kue kering sagu (*Metroxylon* sp.). *Agritechnology* 4(1) : 23-32.
- Muzakki, H. 2020. Produksi kue brownies sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement* 1(2) : 87-99.
- 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, Surakarta.
- Nurani, S., dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2) : 50-58.
- Pranoto, I.R. 2020. Kadar lemak, kadar protein dan total padatan es krim dengan penambahan pasta ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) [SKRIPSI]. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

- Purwono, L., dan Purnamawati. 2007. *Budidaya Tanaman Pangan*. Penerbit Agromedia, Jakarta.
- Rasyid, M.I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian* 2(1) : 1-7.
- Sampoerna, A. 2022. Penjelasan tentang sifat kimia, ciri-ciri dan contohnya [Internet]. Tersedia pada: <https://www.sampoernaacademy.sch.id/id/sifat-kimia-adalah/> [27 Agust 2022]
- Santi, N.R., Ningtyas, F.W., dan Sulistyani. 2017. Pengaruh penambahan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) terhadap daya terima, kadar air, dan kadar protein nugget edamame (*Glycin max* (L) Merril). *Amerta Nutr* 1(2) : 62-71.
- Sari, F., Karimuna, L., dan Sudimantara, M.S. 2019. Pengaruh penambahan kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) terhadap uji sensori dan nilai gizi kue *waje*. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 4(3) : 2220-2230.
- Sari, M.S., Efendi, R., dan Herawati, N. 2016. Karakteristik fisikokimia dan sensori kue bangkit berbahan pati sagu, tepung tempe dan tepung ubi jalar ungu. *Sagu* 15(1) : 18-27.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press, Bogor.
- Siswanto, N., dan Wanito, Y.P. 2017. Pengaruh cara pengeringan dan proses pengepresan terhadap mutu tepung kacang tanah. Di dalam Prosiding Seminar Hasil Pertanian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. hlm 472-481.
- Soekarto, S.T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sompie, F.N., Leke, J.R., Laihah, J., dan Tangkau, L. 2021. Peranan tepung kacang tanah (*peanut meal*) sebagai pakan ayam petelur. Di dalam Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar: Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Terkini untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan, Fakultas Peternakan, Universitas Jendral Soedirman; 24-25 Mei 2021. hlm 322-327.
- Stenis, Van, C.G.G.J. 2005. *Flora*. PT. Pradnya Piramida, Bandung.
- Syafi'i, R.F. 2010. Aktivitas antioksidan dan antimikroba fraksi polar ekstrak kulit kacang tanah (*arachis hypogaea* L) [SKRIPSI]. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Widiantara, T., Arief, D.Z., dan Yuniar, E. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2) : 146-153.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarto, A. 2012. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang Tanah (2009-2012)*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Malang.
- 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) : 107-112.
- Yulifanti, R., Santosa, B.A.S., dan Widowati, S. 2015. Teknologi pengolahan dan produk olahan kacang tanah. *Monograf Balitkabi* 13 : 376-393.