

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. AOAC Int. Washington D.C.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2001. Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue). Graindand Olseed. J. AOAC. Int.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Maryland; AOAC Internasional. William Harwitz (ed). United States Of America.
- Aprilia, N. P. R. D., Yusa, N. M., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2019. Perbandingan modified cassava flour (MOCAF) dengan tepung kacang hijau terhadap karakteristik sponge cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 2: 171-180.
- Apriliani, M. W. 2010. Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka dan carboxymethyl cellulose (CMC) pada Pembuatan Keju Mozarella terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Yasni, S., dan Budijanto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 2973:2018 tentang Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Chandra, L., Marsono, Y. dan Anita, M. S. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik flakes beras merah dengan variasi suhu perebusan dan suhu pengeringan. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 13(1): 57-68.
- Crane, J. H. dan Balerdi, C. F. 2016. Canistel Growing in The Florida Home Landscape [Internet]. Tersedia pada: <http://edis.ifas.ufl.edu>. [15 Juli 2021]
- Crane, J. H., Balerdi, C. F., Campbell, C. W., and Regalado, R. 2001. Evaluation of „Oro“ and „Trompo“ Canistel (*Pouteria campechiana* Baehni) at The University Of Florida Tropical Research and Education Center, Homestead. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 114:3-4.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas *Cookies* [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., dan Liswanti, Y. 2008. *Patiseri, Jilid 1*. Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Gayati. 2014. Analisis kandungan gizi, nilai energi dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi*

- Grace, M.R. 1977. *Cassava Processing*. Rome : FAO.UNO.
- Hellyer, J. 2004. Pengujian Kualitas dengan Analisis Tekstur Instrumental pada Manufaktur Makanan. [Internet]. Tersedia pada: <http://www.labplusinternational.com> [15 Desember 2021]
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi Menguk Dunia Mikroorganisme*. Yrama Widya, Bandung.
- Kanak, F. A., dan Mohd, F. A. B. 2018. Canistel-Pouteria campechiana (Kunth) Baehni. [Internet]. Tersedia pada: <https://www.sciencedirect.com> [15 Juli 2021].
- Kartika, B. Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., dan Widjaja, T. 2012. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan proses fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyces cereviseae*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik Pomits*. 1(1): 1-6.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan food bars (kajian rasio tapioka, tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(1): 67-68.
- Lestari., Mardika., dan Utami. 2018. *Kandungan Zar Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Manley. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. CRC Press, Washington.
- Manullang, M., Theresia, M., dan Irianto, H. E. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripoliphosfat terhadap mutu dan daya awet kamaboko ikan pari kelapa (*trygon sephen*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 6(2): 21-26.
- Matz, S. A. dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. AVI Publishing. Co. Inc., Westport.
- Mehraj, H., Sikder, R.K., Mayda, U., Taufique, T., dan Jamal Uddin, A.F.M. 2015. Plant physiology and fruit secondary metabolites of canistel (*Pouteria campechiana*). *World Applied Sciences Journal*. 33(12): 1908-1914.
- Moorthy, S. N. 2002. Physicochemical and Functional Properties Of Tropical Tuber Starches. *Starch/ Stärke*. 54 : 559-592.
- Morton, J. F. 1987. *Canistel. Fruits of Warm Climates*. Julia F. Morton, Miami. 402-405.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mulyani, T., Djajati, S., dan Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan *cookies* bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf) dengan penambahan margarine.

Jurnal Rekapangan. 9(2): 1-8.

- Nida, K. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum [Skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjar Baru.
- Nirmala, D. 2018. Aplikasi Komposit Non-Gluten Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*)-Maizena-Mocaf-Tapioka pada Pengolahan Brownies Kukus [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- 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]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nugrahani, A. 2014. Sifat Fisik dan Kesukaan Sensori Kulit Bakpia yang Disubstitusi dengan Tepung Singkong [Skripsi]. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Nurhadi, B., dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjajaran, Bandung.
- Oktavia, D. R. 2008. Evaluasi Produk Good Time *Cookies* di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Orthofer, F. T. and Cooper, D. S. 1996. Evaluation of Used Frying Oil. In *Deep Frying: Chemistry, Nutrition, and Practical Applications*. Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson. Champaign, Illinois, USA. AOCS Press Publications. pp. 258-96.
- Paragados, D. A. 2014. Acceptability of canistel (*Lucuma nervosa* A.DC) fruit flour in making cookies. *Asia Pasific Journal of Multidisciplinary Research* 2:66-73.
- Paran, S. 2009. *100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Pertiwi, S. R. R., Aminullah., Hutami, R., dan Nirmala, D. 2018. Aplikasi komposit non-gluten tepung campolay (*Pouteria campechiana*)-maizena-mocaf-tapioka pada pengolahan *brownies* kukus. *Jurnal Agroindustri Halal* 4(2): 153-161.
- Pertiwi, S. R. R., Nurhalimah, S., dan Aminullah, A. 2020. Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, e2019056.
- Peter, S. M. 2003. *Understanding Food Nutrition and Technology*. United States of America: Thomson Learning. pp. 120-148.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan tepung jagung (*Zea mays*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 No. 1: 15-25.
- Rasulu, H., S. S. Yuwono., dan J. Kusnadi. 2012. Karakteristik tepung ubi kayu

- terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13 (3) : 1 - 7.
- 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*. Vol. 2 No. 1: 1-7.
- Retnaningsih, C., Juniarti, T. C., dan Meiliana. 2020. *Cookies* tepung komposit mocaf dan tempe koro gude (*Cajanuscajan*) ditinjau dari sifat sensori, kimia dan aktivitas antioksidan. *Jurnal PRAXIS*. Vol. 3 No. 1: 25-35.
- Rosmeri, V. A., Monica, B. N., dan Budiyati, C. S. 2013. Pemanfaatan tepung umbi gadung (*Dioscorea hispida Dennst*) dan tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 2 No. 2: 246–256.
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1988. Sayuran Dunia; Prinsip. Produksi dan Gizi Jilid 1. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 163-177.
- Rukmana. 1997. *Budidaya Dan Pasca Panen Ubi Kayu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sadjilah, N. 2011. *Mengolah Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Surabaya, Jawa Timur.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Sekretariat Jenderal Pertanian. 2018. Statistik Konsumsi Pangan 2018. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sinaga, F. 2009. Studi Pembuatan Serat Makanan dari Tongkol Jagung [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Stork. 2021. *Simple Cookies* [Internet]. Tersedia pada: <https://www.bakewithstork.com/recipe/simple-cookies-192593> [15 Juli 2021].
- Suarni. 2009. Pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* Volume II, Nomor 28. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Subagio, A., W. Siti, Y. Witono., dan F. Fahmi. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi MOCAL Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFASST) Center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sultantriy. 1985. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid. 2015. Effect of cooking process of

- composition nutritional substances some food ingredients protein source. *Journal Media Litbangkes* 25(4) : 235 -242.
- Susilawati, S. Nurdjanah, dan S. Putri. 2008. Karakteristik sifat fisik dan kimia ubi kayu (*Manihot esculenta*) berdasarkan lokasi penanaman dan umur panen berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 13(2): 59-72.
- Sutrisno, E. T., Arief, D. Z, dan Oktapiani, T. 2018. Karakteristik tepung campolay (*Pouteria campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2): 111-121.
- Suwandi, D. 2010. Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol Total Metode Electroda-Based Biosensor dengan Metode Spektrofotometri [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. *Pouteria campechiana (Kunth) Baehni Canistle* [Internet]. Tersedia pada: <https://plants.usda.gov/>. [15 Juli 2021].
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Koro Pedang. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka, 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.
- Zahro, N. 2013. Analisis Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Jember.