

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis. The Assosiation of Official Agicultural Chemists, Washington D.C.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agicultural Chemist 16th edition. AOAC International, Irginia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan cara uji biskuit (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 tentang syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [DKBM] Daftar Komposisi Bahan Makanan. 1990. Departemen Kesehatan RI, Jakarta
- [Persagi] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2010. *Tabel komposisi pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ambarwati, F.R. 2014. *Konsep kebutuhan dasar manusia*. Dua Satria Offset, Yogyakarta
- Anni, F. 2008. *Patiseri Jilid 3. Departemen Pendidikan Nasional*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Arimba, W.Y., Farina, A., & Sri, W.E. 2017. Peningkatan kadar kalsium dengan penambahan tepung wijen pada cake ampas tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition* (2) No. 2 : 101-107.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Bastos, D.M., Monaro, E., Diguemoto, E., dan Sefora, M. 2012. Maillard reaction products in processed food: Pros and Cons dalam: *Food Industrial Processes-Methods ad Equipment*. P.282-297 InTech, Published.
- Dahrul, S. dan Anggita, W.R. 2008. Kajian formulasi cookies ubi jalar (Ipomoea batatas L.) dengan karakteristik tekstur menyerupai cookies keladi. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*. IPB, Bogor
- Dravie, E.E., Kortei, N.K., Essuman, E.K., Tettey, C.O., Boakye, A.A., and Hunkpe, G. 2020. Antioxidant, phytochemical and physicochemical properties of sesame seed (*Sesamum indicum* L). *Journal pre-proof*. Scientific African.
- Faridi, D. 1994. *The Science of cookies and crackers production*. Chapman and Hall. New York.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk *cookies* (Choco *cookies*, brownies sukun dan fruit pudding brownies) [skripsi]. Progam Studi Teknik Bogafakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

- 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.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K. and Kumar, D.S. 2016. Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Journal Food Science and Human Wellness* 5 (2016) 49-56.
- Graf, E. 1983. Application of Phytic Acid. *J. Am. Oil. Chemists. Soc.*, 60: 1861-1867.
- Haryoto. 1996. *Susu dan yogurt kecipir*. Kanisius, Yogyakarta.
- Hastuti, A.R., Afifah, D.N. 2019. Analisis aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik snack bar sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College* 4 (8): 219-230.
- Husain, E. 1993. Biscuits, Crackers, dalam pengenalan tentang aspek bahan baku, teknologi, dan produksi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ikhwan, R.K., Kurniawati, L., dan Suhartatik, N. 2019. Karakteristik yoghurt susu wijen (*Sesamun indicum* L.) dengan variasi penambahan susu skim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (2): 95–105.
- Islaku, D., Djarkasi, G.S dan Oessoe, Y.Y. 2017. Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung sukun (*Artocarpus communis*) terhadap sifat sensoris dan kimia biskuit [skripsi]. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Juanda, D., dan B. Cahyono. 2005. *Wijen: Teknik budidaya dan analisis usaha tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kartono. 2004. *Teknik penyimpanan benih kedelai varietas wilis pada kadar air dan suhu penyimpanan yang berbeda*. BBPPBSGP. Bogor
- Kusumah, F. 2021. Kandungan protein, kalori serta profil hedonik dan tekstur dari snack bar tepung biji kecipir dan biji wijen dengan binder tepung tapioka. [skripsi]. Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan, Universitas Djuanda, Bogor.
- Lailiyana. 2012. Analisis kandungan zat gizi dan uji hedonik cookies kaya gizi pada siswi SMPN 27 Pekanbaru tahun 2012 [skripsi]. Universitas Indonesia, Depok.
- Matz, S.A dan Matz, T.D. 1978. *Cookies and cracker technology*. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Nagendra, P.M.N., Prasad S., Deepika K.R., Neha, V., Ruchiks, K., Nanjunda S.S. 2012. A Review on nutritional and nutraceutical properties of sesame. *J Nutr Food Sci.* 2(2) : 1-6.
- Novrini, S. 2020. Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Ilmu Pertanian.* 8(1):61-65.
- Nursten, H.E. 2005. *The Maillard reaction: chemistry, biology and implications*. Royal Society of Chemistry, London.

- Putri, M.F. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *Teknobuga*. 1(1):32-43.
- Quasem, J.M., Mazareth, A.S., dan Abu-Alruz, K., 2009. Development of vegetable sesame (*Sesamum indicum* L.). *American Journal of Biotechnology* (9): 1450-1454.
- Rahmah, U.N. dan Sofyaningsih, M. 2020. Substitusi biji wijen dan tepung biji wijen dalam pembuatan pie susu sumber kalsium tinggi fosfor untuk ibu hamil. *ARGIPA* 5(2): 55-65.
- Rosniar, Mariza, Eni P., Rusdin R. 2016. Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh [thesis]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Santika, Novrila. & Widia, D. 2017. Pengaruh substitusi tepung wijen (*Sesamum indicum*) terhadap kandungan gizi dan mutu organoleptik biskuit labu kuning (*Cucurbita moschata*) [skripsi]. STIKes Perintis Padang, Padang.
- Sarifudin A, Riyanti E, Diki N.S., Siti K. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech* 35(1): 1-8.
- Schuster, W. H. 1992. Biji Wijen [Internet]. Tersedia pada : www.ensiklopedia.com diakses tanggal [1 Jan 2022].
- Shabella, R. 2012. *Pahami waspadai cegah dan musnahkan kolesterol*. Cable book. Klaten.
- Sitohang, K.A.K., Lubis, Z dan Lubis, L.M. 2015. Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (3): 308-315.
- Soehardi, S. 2004. Memelihara kesehatan jasmani melalui makanan [Internet]. Tersedia pada <https://onsearch.id/Record/IOS2882.BALLI000000000000780> diakses tanggal [5 Feb 2022].
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Prosedur analisa untuk bahan makanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarto dan Askar, S., 2005. Uji kimiawi dan organoleptik sebagai uji mutu yoghurt. *Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian*. Bogor.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E.R dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autisme. *Valensi*. 4 (1) : 13-19.
- Suprpti, Lies. 2002. *Tepung Sukun : pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Suyanti, 2009. Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai makanan olahan. Tersedia pada : [Hppt://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr252037](http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr252037) [2 Jan 2022].

- Triastini M. C., 2018. Uji Aktivitas antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai. [skripsi]. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- USDA. 2020. Food data central: Cookies [Internet]. Tersedia pada: <https://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/fooddetails/173151/nutrients>. [5 Juni 2021]
- Wani, YA., Farina, A. dan Wahyuni, E.S. (2015). Peningkatan kadar kalsium dengan penambahan tepung wijen pada cake ampas tahu. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), 101-107.
- Widowati, S. 2003. *Prospek tepung sukun untuk berbagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan*. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Progam Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widowati, S., Dwi A., R. Siti Nurlaela. 2019. Reduksi senyawa penyebab rasa pahit dalam pembuatan tepung sukun. *Jurnal Pangan Halal 1* (2) : 59 – 65.
- Winarno, (1992), *Kimia pangan dan gizi*, PT Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Rahman, A. 2002. *Kimia pangan dan gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Rahman, A. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi (Edisi Terbaru)*. M-BRIO PRESS, based milk from decorticated .
- Wirnaningsih, L.K. 2014. Pembuatan susu kecipir dengan variasi berat wijen dan lama perebusan [skripsi]. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi Surakarta, Surakarta.
- Wulandari, F.K., Bhakti. Etza dan Siti, 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.