

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Data Komoditas Impor Pangan di Indonesia. BPS, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Data Komoditas Impor Pangan di Indonesia. BPS, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2793-2011. Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Ardiyanti, D. T. 2001. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Bran Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu *Cookies* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Asmarajati, T. 1999. Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies [Skripsi]. Fakultas Pertanian. UNSOED, Purwokerto.
- Benget, V. V. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap *Bacillus cereus* dan *Vibrio cholerae* dengan Variasi Pengekstrak. *Jurnal UAJY*: 1–13.
- Dalimartha, S. 2002. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid I. PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara, Jakarta.
- Gisslen, Wayne. 2013. Professional Baking Sixth Edition. Canada: Published by John Wiley and Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Harjiyanti. M. D., Y. B. Pramono., dan S. Mulyani. 2014. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera Indica*) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 104-107.

- Ika, O, Ingrid, dan Ulilalbab, A. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Dalam Pembuatan Roti Tawar Terhadap Kadar Air Dan Daya Terima. *Jurnal Teknologi Pangan Kes.*, 2(1), hal. 4452
- Indriyati, R. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Terhadap Kadar Air, Kadar Abu Dan *Water Activity* (Aw) Kerupuk Ceker Ayam. *Sarjana thesis*, Universitas Brawijaya.
- Jastari, S. S. 2023. Karakteristik Kimia dan Sensori *Egg Roll* Dengan Bahan Baku Tepung Hanjeli (*Coix Lacrymajobi L.*) dan Penambahan Pewarna Alami Dari Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda.
- Jayanti, W. T. 2017. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik *Cookies* [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro.
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*.
- Menanti, N.W., Zeta, L.S., dan Busi, S. 2021. Pengaruh penggunaan tepung buah pandan tikar (*Pandanus tectorius Park*) terhadap sifat organoleptik dan komposisi kimia kue kering sagu (*Metroxylon sp.*). *Agritechnology* 4(1):23-32.
- Muchtadi, T. R., Purwoyatino, dan A. Basuki, 2011. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. PAU. IPB. Bogor. 70 : 30-33.
- Nurbaya, S. R dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) Dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) : 46-55.
- Ophart C.E. 2003. Virtual chembook. Elmhurst. College Perss.
- Parinding, Y. R., Suryanto, E., dan Momuat, L. I. 2021. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill). *Chesmitry Progress*, 14(1).

Permata, D. 2013. Daya Terima Konsumen Terhadap *Egg Roll* Dengan Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Utilissima*) [Skripsi]. Fakultas Teknik Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Plantamor. 2012. Informasi Spesies Alpukat. Diambil dari <http://plantamor.com>, diakses pada Tanggal 16 Juni 2017.

Pradipta, I. B. Y. V., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (3):793-802.

Prambandita, K. D. S., Suter, I Ketut., dan Gunadnya, I. B. P. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana*) Terhadap Karakteristik Biskuit. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)* Vol.9, No.1, 15 - 29, Maret 2022

Prameswari, dan Widjanarko, S. B. 2014. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2):16-27.

Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Prasetyowati, P. R., dan Tris, F. O. 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 17, No. 2 April 2010:16. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Pratama, R.I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatik.*, 5 (1): 30-39.

Purnamasari, P. 2016. Tinjauan Tingkat Keamanan Pangan Susu Kedelai Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (Skp), Angka Kuman Dan Zat Perwarna Yang Diproduksi Oleh Industri Rumah Tangga Di Daerah Tempel. Diploma Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Purwanita, R. S. 2013. Eksperimen Pembuatan *Egg roll* Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang

Berbeda [internet] Tersedia pada: <https://lib.unnes.ac.id/19038/> [3 Juni 2022].

Ramadhan, H., Rezky, D. P., dan Susiani, E. F. 2021. Penetapan Kandungan Total FenolikFlavonoid pada Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Kasturi (*Mangifera casturi* K.). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 58-67.

Rastini, E. K., Minah, F. N., Puspita, A., dan Berliana, R. 2017. Pemanfaatan Sumber OMEGA-9 Dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* mill) Dalam Pemuatan Keripik Simulasi. *SENIATI*, D6-1.

Rivai, H., Putri, Y.T. & Rusdi, R. 2019. Qualitative and Quantitative Analysis Of The Chemical Content Of Hexane, Acetone, Ethanol and Water Extract

From Avocado Seeds (*Persea americana* Mill.). *Scholars International Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 2(3), 25-31.

Sarah, M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake. Program Studi Gizi : Universitas Binawan.

Septiaji, R.L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber officinale* R.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* M.) [Skripsi]. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.

Sudarmadji, S. 1997. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sutriono, Y., dan Pato, U. 2016. Pemanfaatan buah terung belanda dan kulit pisang kepek dalam pembuatan selai. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Pertanian*

Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek. Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.

Trisnawati, N. W. 2015. Pemanfaatan Bekatul dan Tepung Labu King Sebagai Bahan Keripik Simulasi Kaya Serat dan Antioksidan [Disertasi].

Universitas Udayana.

- Violita, L., Purba, R., Emilia, E., Damanik, M., dan Juliarti. 2021. Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Nutrition and Culinary* 1(2).
- Wibowo, A., dan Fathul F. 2017. Identifikasi Kandungan Zat Makanan pada Biji Buah di Pasar Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 5 (1):23-27.
- Winarno. F.G. 1986. Air Untuk Industri Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. F.G. 1992. Kimia Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: M.Brio Press.
- Winarti, S., dan Purnomo, Y. 2006. Olahan Biji Buah. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Zai, K., Sidabalok, I., dan Asnurita, A. 2021. Karakteristik Mutu Flakes Dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir*, 7(1).