

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustrawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2):160-169
- Biro Pusat Statistik. 2008. *Statistik Industri dan Perdagangan*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-2973-2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- Chen, J., & Raymond, K.2008. Beta-glucans in the treatment of diabetes and associated cardiovascular risks. *Vascular Health and Risk Management*, 4(6), 1265-1272
- Ciecierska, A., Drywien, M. E., Hamulka, J., & Sadkowski, T.2019. Nutraceutical function of beta-glucans in human nutrition, *Roczniki Panswowego Zakladu Higieny*.70(4):315-324
- Edam, M. 2017. Aplikasi bakteri asam laktat untuk memodifikasi tepung singkong secara fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9(1):1-8
- Fauziyah A., 2011. Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies [skripsi], Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, C.H. Wijaya dan N. L., Puspitasari. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB Bogor.
- Fauziyyah, R., W dan Priyanti, E.2020. Kajian Daya Terima Kandungan Serat dan Protein dari Cookies Berbahan dasar Tepung Oat dan Tepung Tempe. *Jurnal FARMASINDO* Politeknik Indonesia Surakarta, 4(1): 16-17.
- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y.B. (2013) Kadar protein, Kadar kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan *Mocaf* dan penambahan tulang rawan. *Jurnal pangan dan Gizi*, 4(8): 52
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-lesitin*. Andi

Offset. Yogyakarta.

- Haryadi. 2001. Teknologi Tepung. Di dalam Prosiding Seminar Ketahanan Pangan. Kerjasama Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada dengan PT.Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Milk. Yogyakarta; 06 Maret 2001.hlm 102-118
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Agrotech*, 30 (1): 2011.
- Iswari, K., Astuti, F.H., & Srimaryati. 2014. Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu tepung *cassava* termodifikasi. *Jurnal teknologi industri pertanian*. 5(8): 1254
- Joyce, S. A., Kamil, A., Fleige, L., & Gahan, C., (2019), The c=cholesterol –lowering effect of *oats* and oat beta-glucan; modes of action and potential role of bile acids and the microbiome. *Frontiers in Nutrition*, 6, 171.
- Kim, H. S., Hong, J, T., Kim, Y., & Han, S, B (2011). Stimulatory effect of  $\beta$ -glukan on immune cells. *Immune Network*, 11(4), 191-195
- Koswara. 2013. Teknologi Modifikasi Pati. EbookPangan.com.
- Maerunis. 2012. Pengaruh Suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri* 4(3):26-30
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik biskuit yang dipengaruhi perbandingan ubi jalar (*Ipomea betatas*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). [Skripsi]. Fakultas Tenik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Midayanto D, Yuwono S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267
- Murphy, E.J., Rezoagli, E., Major, I., Rowan, N. J., & Laffey, J. G (2020).  $\beta$ -glukan metabolic and immunomodulatory properties and potential for clinical application. *Journal OF Fungi* 6(4), 356.
- Pratama, R. I, Rostini, I, dan Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp*), *Jurnal, Akuantika* Vol V. No 1:Bandung
- Priyanto, G, (1991), Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti. Jurusan Kimia FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit Crackers and Cookies Technology : Production and Management*. Applied Science Publisher : London

- Soekarto S. (2002). Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian bharata karya Aksara. Jakarta.
- Suarni. 2008. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). Di dalam Prosiding Seminar Nasional Balai Penelitian Serealia. Makassar; hlm 92-102
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. (2008). “Produksi Operasi Standar (POS): Produksi *Mocaf* Berbasis klaster”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Subagyo. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Food Review (3). Jakarta
- Sultan, W. J. 1969. Practical Baking. The AVI Publishing Company Inc : Westport, Connecticut
- Tarwendah, IP. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal pangan dan Agroindustri 5(2):65-73
- USDA. (2014). *National Nutrient Database For Standar Reference*. Retrieved from <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/nutrients> [02 Juli 2022]
- Vernanda, A.P., Angkasa, D. & Wijaya, H. 2017. Pembuatan *cookies* bebas gluten berbahan tepung *mocaf* dan tepung beras pecah kulit dengan tamabahan sari kurma. Jurnal tekonologi pangan. 5(24):
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita., R. N. 2010. Kajian Penggunaan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan *Cookies* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.