

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, Z. (2011). Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus* L) Dalam Pembuatan Kue Kering Terhadap Daya Terima Konsumen. *Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*.
- Anggriawan, F. E. Yulianto, And Mak'ruf, M.R. 2020. Alat penghitung kalori pada makanan. *J. Teknokes* 10(2).
- [AOAC] Association of Official Analytica. 2005. *Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2022. SNI 2973-2022 tentang Biskuit. BSN, Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhatara, Jakarta
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Feringo, T. 2019. Analisis kadar air, kadar abu, kadar abu tidak larut asam dan kadar lemak pada makanan ringan di balau aset dan standarisasi industri medan. [Skripsi]. Program Studi Analis Farmai dan Makanan, Univesitas Sumatera Utara, Meda
- Fitriani, T.K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gozalli, M. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*cucurbita moschata*). *Fullerene Journal Of Chemistry* 4(1): 8-11
- Jannah, S. (2021). Sifat Mutu Fisikokimia Dan Profil Hedonik Mini Cookies Non Gluten Dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Biji Bunga Matahari. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. Perbaikan Gizi untuk Generasi agar Mampu Menangkan Persaingan. Tersedia pada: <https://www.kemkes.go.id/article/print/16122100005/perbaikan-gizi-untuk-generasi-agar-mampu-menangkan-persaingan.html> [14 Maret 2023].

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Kemenkes RI, Jakarta.
- Rahmawati, A. A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Agrotek Ummat Vol. 7 No. 1*, 30-36.
- Matz, S. A. Dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Midyanto, Yuwono. 2014. Penentuan atribut tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam syarat standarisasi nasional Indonesia. *Jurnal Agroindustri Pangan* 2(4):259-267.
- Munira, (2023) Hasi survey status gizi Indonesia (SSGI) 2022. Kementrian Kesehatan RI
- Nagraj, G. (1997), "Oilseeds and their byproduct utilisasi report of short course on recent developments in grain processing", edisi ke-4, Pusat Studi Lanjutan, Departemen Pangan dan Gizi, Universitas Pertanian Andhra Pradesh, Hyderabad.
- Neti, S. (2013). Ensiklopedia dan Tanaman Obat. Malang: Rumah Ide Prasetyo, Anindito. 2010. Batik Karya Agung Warisan Budaya Dunia. Yogyakarta: Pura Pustaka.
- Ramadhanti, F. P. (2023). Karakteristik Mutu Sensori, Kimia, Dan Mikrobiologi Kukis Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Tapioka Dan Mocaf. *Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor*.
- Rani, H., Zulfahmi, Widodo, Y.R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* vol. 13 (3) : 188-196.
- Ravindran, V. dan Blair, R. (1992), "Sumber pakan untuk produksi unggas di Asia dan Pasifik. II. Sumber protein nabati", *World's Poultry Science Journal*, Vol. 48, hlm. 205-31.
- Rojas, W., Gabriela, A., Jimena, I., Jorge, B., & Tania, S. (2011). La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. *Oficina Regional Para America Latina y El Caribe, FAO 37*, <https://doi.org/10.1016/j.jaridenv.2023.07.22>
- Santoso, A. F., dan Fibrianto, K. 2017. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4): 92-96.
- Sariani, A. L. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Gizi Prima*, 1-7.
- Setiawati, M., dan Mitro S. 2021. Pemenuhan gizi berdasarkan akg bagi anak di lembaga pemasyarakatan mengenai hak mendapatkan makanan yang layak. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 13(2): 1-11.

- Sitoresmi, M.A. 2012. Pengaruh pemanggangan dan ukuran tebal tempe terhadap komposisi proksimat tempe kedelai [skripsi]. Program studi Gizi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Sutriono, Y., dan Pato, U. 2016. Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai. *JOM FAPERTA*, 3(2): 1-13.
- Stevia Tafdhila Ramadhani, S. H. (2019). Pannacotta Biji Bunga Matahari (*Helianthus Annuus*. L) Bagi Vegetarian. *Home Economics Journal*. Vol. 3, No. 2, 38-42.
- Venktesh, A. Prakash, V. 1993, "Functional properties of the total proteins of sunflower (*Helianthus annus* L.) seed. Effect of physical and chemical treatments", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 41, pp. 18-23.
- Wati, A. K., Rizky M. D. U., dan Rini U. 2020. Pengaruh karakteristik cookies terhadap perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung beras merah (*oryza nivara*). *Science and Engineering National Seminar* 5(1): 425-428.
- Winarno, F., 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.