

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists., Washington D.C.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009 tentang Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 tentang Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [PerKa BPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Nomor 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2018. Nutrition Values of *Cookies, Chocolate Wafers*. Data Central. USDA, United State.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2019. Classification for Kingdom *Plantae* Down to Species *Cicer arietinum* L. Food Data Central. USDA, United State.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2019. Wheat flour, white, all-purpose, unenriched. Food Data Central. USDA, United State.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2019. Whole Wheat Flour. Food Data Central. USDA, United State.
- Afkar, M., Nisah, K., dan Sa'diah, H. 2019. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldahl. *AMINA: Ar-Raniry Chemistry Journal* 1 (3).
- Alifianita, N., dan Sofyan, A. 2022. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan Pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi* 12 (2): 37-45.
- Alviola, J.N.A., and Monterde, V.G. 2018. Physicochemical and Functional Properties of Wheat (*Triticum aestivum*) and Selected Local Flours in the Philippines. *Philippine Journal of Science* 147 (3): 419-430.
- Anggo, A.A., Riyadi, P.H., Rianingsih, L., dan Wijayanti, I. Metode TTSR (Tekanan Tinggi Suhu Rendah) Dalam Pengolahan Bandeng Duri Lunak. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 2(1).
- Arif, D.Z., Cahyadi, W., dan Firdhousa, A.S. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setalia italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal* 5 (3).
- Arshad, M.U., Anjum, F.M., and and Zahoor, T. 2007. Nutritional Assesment of Cookies Supplemented with Defatted Wheat Germ. *Food Chemistry* 102, 123-128 1-8.
- Arsyaf. 2012. Pembuatan Roti Kering Pegagan Sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

- ASIA PACIFIC FOOD INDUSTRY. 2014. The rise of gluten-free. Retrieved from <http://www.apfoodonline.com/index.php/hnf/item/366-the-rise-of-gluten-free> on 4 Sep 2016.
- Atudorei, D., and Codină, G.G. 2020. Perspectives on the Use of Germinated Legumes in the Bread Making Process, A Review. University of Suceava. Romania.
- Atudorei, D., Atudorei O., and Codină, G.G. 2022. The Impact of Germinated Chickpea Flour Addition on Dough Rheology and Bread Quality. *Plants*, 11, 1225.
- Budiarti, T.F., dan Kristiantuti, D. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Penambahan Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Organoleptik Roti Bagelen. *E-Jurnal Tata Boga* 8 (3): 398-410.
- Choi, Y., Hyun, D.Y., Lee, S., Yoon, H., Lee, M., Oh, S., Ko, H., Shin, M., Hur, O., Yi, J.Y., and Desta, K.T. 2020. Agricultural Characters, Phenolic and Nutritional Contents, and Antioxidant Activities of Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Germplasms Cultivated in the Republic of Korea. *Korean J, Plant Res.* 33 (1): 50-61.
- Dahal, S., Dangal, A., Pradhananga, M., and Timsina, P. 2022. The Preparation and Quality Evaluation of Biscuit Using Composite Flour by Mixing Wheat Flour, Chickpea Flour, and Peanut Flour. *International Journal on Food, Agriculture, and Natural Resources* 3 (01): 14-19.
- Damar, U. 2021. *Manfaat Kacang Arab Untuk Kesehatan Anda yang Lebih Baik.* <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kesehatan-kacang-arab/>
- Damayanti, S., Bintoro, V.P., dan Setiani, B.E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College* 9 (3): 180-186.
- Dandachy, S., Mawlawi, H., and Obeid, O. 2019. Effect of Processed Chickpea Flour Incorporation on Sensory Properties of *Mankoushe Zaatar*. Faculty of Public Health, Lebanese University, Lebanon.
- Dhankhar, J., Vashistha, N., and Sharma, A. 2019. Development of Biscuits By Partial Substitution of Refined Wheat Flour With Chickpea Flour and Date Powder. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences (JMBFS)* 8(4).
- Diachanty, S., Kusumaningrum, I., dan Asikin, A.N. 2021. Uji Organoleptik *Butter Cookies* Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida (*Chitala lopis*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan* 4 (1): 13-19.
- El-Hamid, E.A., and Rabou, A.A. 2017. Effect of Enriched Gluten Free Biscuits with *Chickpea* Flour or Kareish Cheese on Chemical, Nutritional Value, Physical and Sensory Properties. Home Economics Dept., Fac. of Specific Education, Aswan Univ. *Alex. J. Agric. Sci.* 62 (1): 93-101.
- Firdausa, A.R. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, FT UNY* 15 (1).

- Gozali, T., Garnida, Y., dan Yasinta, N.S. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung Nikstamal dan Tepung terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar Manis. *Pasundan Food Technology Journal (FFTJ)* 8 (3).
- Gupta, D.S., Gupta, S., and Kumar, J. 2021. Breeding For Enhanced Nutrition and Bio-Active Compounds in Food-Legumes. *SpringerLink*.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., dan Suardani, N.K.N. 2022. Karakteristik *Cookies* dari Terigu dan Tepung Jagung Fermentasi. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram* 4.
- Harahap, A.O. 2019. Mutu Fisik dan Mutu Kimia *Cookies* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi, Program Studi Siploma IV Gizi.
- Harianja, M.S.D. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Arab Terhadap Kualitas Kue Brownies Sebagai Alternatif Snack Gluten-Free. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* 01 (05).
- Hermayanti, M.E., Rahmah, N.L., dan Wijana, S. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 107-113.
- Imawan, M.L., Anandito, R.B.K., dan Siswanti. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Carnivalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian XII* (1).
- Izza, K.N., Hamidah, N, S.Gz, M. Gizi., dan Dr. Ira, S.Y, S.TP, M.Si. 2019. Kadar Lemak dan Air Pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi* 8 (2).
- Legowo, J.G.A., Fitriyanti, A.R., Handarsari, E., dan Sulistyaningrum, H. 2022. Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Leon-Lopez, L., Escobar-Zuniga, Y., Salazar-Salas, N., Rochin, S. M., Cuevas-Rodriguez, E. O., Reyes Moreno, C., and Milan-Carrilo, J. 2020. Improving Polyphenolic Compounds: Antioxidant Activity in *Chickpea* Sprouts Through Elicitation with Hydrogen Peroxyde. *Article Foods MDPI*, 9, 1–15.
- Martin, R.C. 2018. Physico-chemical Properties of Chickpea Flour Obtained Using Roller Milling and Exstrusion Pre-cooking [Thesis]. Department of Grain Science and Industry College of Agriculture, Kansas State University.
- Medho, M.S., Muhammad, E.V., dan Salli, M.K. 2022. Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode *Creaming* Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Politanikoe* 27 (1).
- Noor, A.A.A., Mohamad Noor, A.Y., and Ho, L.-H. 2012. Physicochemical and Organoleptic Properties of *Cookies* Incorporated with Legume Flour. *International Food Research Journal* 19 (4): 1539-1543.

- Nurlita. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Pasqualone, A., Angelis, D.D., Squeo, G., Difonzo, G., Caponio, F., and Summo, C. 2019. The Effect of the Addition of *Apulian black* Chickpea Flour on the Nutritional and Qualitative Properties of Durum Wheat-Based Bakery Products. *Foods* 8 (504).
- Pramadi, I.A., Rejeki, F.S., dan Rahayuningsih, T. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan *Cookies*. *Jurnal Agroteknologi* 13 (2).
- Puspita, D., Harini, N., dan Winarsih, S. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Bauh Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology & Halal Science Journal* 4 (1).
- Putseys, J.A., and Schooneveld-Bergmans, M.E.F. 2019. Enzymes Used in Baking. *Industrial Enzyme Applications*, 95-123.
- Rahmaningsih, F., dan Syainah, E. 2022. Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L. Merr*) dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Terhadap Nilai Kalori, Kadar Protein, dan Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesian Journal of Health)* XII (2).
- Rahmawati, Y.D., dan Wahyani, A.D. 2021. Sifat Kimia *Cookies* dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 8 (1).
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke, dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung untuk Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7 (3); 19-24.
- Sakr, A.M., and Hussien H.A. 2017. Nutritional Quality of Gluten Free Biscuits Supplemented with Sweet Chickpeas and Date Palm Powder. *International Journal of Food Science and Nutrition* 2 (1);128-134.
- Salim, C., Artina, V.S., dan Raditya, Y. M. 2018. Pembuatan *Meringue Pavlova* Menggunakan Air Rendaman Kacang *Chickpeas* Sebagai Pengganti Putih Telur. *Jurnal Pariwisata* 5 (1).
- Sari, A.M., Melani, V., Novianti, A., Dewanti, L.P., dan Sa'pang, M. 2020. Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari *Puree* Kacang Hijau (*Vigna radiata l*), *Puree* Kacang Kedelai (*Glycine max*), dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Gizi* 10 (02):49-60.
- Septiani, D. 2016. Mempelajari Pembuatan *Cookies* Kaya Serat dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. Skripsi Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Seveline., Diana, N., dan Taufik, M. 2019. Formulasi *Cookies* dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri* 1 (2).
- Shrestha, A. 2022. Preparation and Quality Evaluation of Chickpea Flour Incorporated Muffin and The Storage Stability [Thesis]. Department of Food Technology, Institute of Science and Technology, Tribhuvan University.
- Sumarno dan M.J. Mejaya. 2017. Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia. [balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/01/marnogdm.pdf](http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2017/01/marnogdm.pdf).
- Swandani, N.P.P., Sandhi, W.P.A., dan Ina, P.T. 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza* L.) Terhadap Karakteristik Donat. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Bali.
- Taranova, E.S., Zenina, E.A., Mel'nikov, A.G., Kryuchkova, T.E., Skorokhodov, E.A., and Ileneva, S.V. 2021. Use of Chickpea Flour in Food Production. *International Conference on Agricultural Science and Engineering*.
- Tazhkira, A., Supriatiningrum, dan Prayitno, S.A. 2020. Optimalisasi Kandungan Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Serat) dan Daya Terima *Cookies* dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja. *Ghidza Media Journal* 2 (1):137-146.
- Torra, M., Belorio, M., Ayuso, M., Caroch, M., Ferreira, I.C.F.R., Barros, L., and Gomez, M. 2021. Chickpea and Chestnut Flours as Non-Gluten Alternatives in Cookies. *Foods*, 10, 911.
- Umbara, D.M.A., dan Azizah, D.N. 2020. Karakteristik Roti Kering Bagelen dengan Substitusi Tepung Gembili. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Utami, W.N., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2022. Yoghurt Susu Kacang Arab (*Cicer arietinum* L.) dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Variasi Jenis Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI (JITIPARI)* 7 (1): 89-99.
- Wallace, T. C. 2016. The Nutritional Value and Health Benefits of *Chickpeas* and Hummus. *Nutrients* 2016. 8. 766.
- Webb, D., Plattner, B.J., Donald, E., Funk, D., Plattner, B.S., and Alavi, S. 2020. Role of Chickpea Flour in Texturization of Extruded Pea Protein. *Journal of Science*.
- Widyastuti, R., Afriyanti., Asmoro, N.W., dan Aini, A.N. 2019. Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Millet (*Setaria italica* L.). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 3 (2).
- Yashinta, M.R., Handayani, C.B., dan Afriyanti. 2021. Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product* 1 (1).
- Zuhra, C.F. 2006. Flavor (Citarasa) [Karya Ilmiah]. Fakultas MIPA, Universitas Sumatera Utara.