

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, A., 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-Journal Boga*. 4(1)
- Aliyah, S., Setiawati, S., I. 2018. Perbandingan Formula Enternal Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*, 13(1):1-11.
- Asmaraningtyas, D., 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Caessara, A. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Industri Tepung dan Biskuit Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 37561:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Standart Nasional Indonesia.
- Gusnadi, D., Riza, T., Edwin, B., 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Mouse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry,1(3)
- Irferamuna, A., Yulastri, A., Yuliana., 2019. Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. Universitas Negeri Padang, 8(2).
- Iskandar, M., Muhammad, I., Winaruddin, Sulasmi, Herialfian, Rusli. 2016. Analisis Kadar Protein Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Vetereria*,10(1).
- Istinganah, M., Rauf, R., Endang, N.W., 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proposiolan. *Jurnal Kesehatan*, 10(2):1979-7621.
- Jariyah, Mulyani, Setya, P.P., 2013. Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. *J. REKAPANGAN*, 7(1).

- Jaya, I., K., S., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Cita Rasa dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram.
- Karani, R. A. D., 2021. Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi untuk Mencegah Anemia. Skripsi: Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Kiranawati, T., M., Umami, R., Rahma, S., J., 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Adonan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Crackers Substitusi Tepung Komposit. *Jurnal Agroindustri*, 11(2):133-142.
- Kurniawan, L., K., Dwi, I., Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Panelis pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycin max* (L) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Korompot, A., R., H., Feti, F., Audi, D., W., 2018. Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Berbagai Kadar Garam dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1).
- Larasati, D., Dodie, A., B., Elly, Y., S., 2019. Evaluasi Pembekuan Edamame (*Glycine Max* (L) Merr.) terhadap Kalsium dan Susut Bobot. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Lioner, M., 2019. *Sifat Enjineri* Tepung Edamame (*Glycin max L. Merill*) Hasil Pengeringan Microwave. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Marella, O., L., 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dengan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Flakes. Laporan Akhir: Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- Meldawati B., R., 2011. Pemanfaatan Bekatul sebagai Bahan Makanan Berserat pada Pembuatan Biskuit Crackers. Skripsi: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Nawansih, O., Rangga, A., Nurdjanah, S., Ernani, A.P., 2020. Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi dalam Pembuatan Crackers. *Majalah Teknologi Agro Industri* (Tegi), 12(1).
- Prasetyo, T. F., Abghi, F.I., Harun, S., 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of things*. *SMARTICS Journal*, 5(2):81-96.

- Pratama, S., H., Fitriyono, A. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3).
- Rahmani, A., 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. Institut Teknologi Bandung.
- Restyawati, D.T., 2011. Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi. Tugas Akhir: Universitas Sebelas Maret.
- Sabir, N. C. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1):41-54.
- Santoso, E. B., 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Sari, D. P., Nopianti R., Baehaki, A., 2017. Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2):115-125.
- Sartika, M., 2013. Kualitas Crackers Daun Pepaya (*Carica papaya L.*) dengan Substitusi Pati Batang Aren (*Arengan pinnata Merr.*). Skripsi: Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. Kementerian Perindustrian.
- Sekarini, G. A., 2011. Kajian Penambahan Gula dan Suhu Penyajian terhadap Kadar Total Fenol, Kadar Tannin (*Kateik*) dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Teh Hijau (*Camellia sinensis*). Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Tahar, N., Fitrah, M., David. N. A. M., 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *JF FIK UINAM*, 56(4).
- Tanjung, R., A. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis, Jacq.*). Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

- Widiantara, T., Dede, Z., A., Eska, Y. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2).
- Wodi, S., I., M., Frets, J., R., 2017. Biskuit Tinggi Protein Berbasis Daging Ikan dan Sagu (*High Protein Biscuit Meat and Sago Flour-Based*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 3(2):73-77.