

## DAFTAR PUSTAKA

- Anugrahati, N. A., Santoso, J., & dan Pratama, I. 2012. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin dalam Pembuatan Biskuit. *JPHPI*, 15.
- Arunabha, M., N. Satish. 2015. Study the immunomodulatory effects of combined extracts of *Sesbania grandiflora* flowers and *Cocculus hirsutus* leaves on the circulating antibody response. *Am. J. Phytomed. Clin. Ther.* 3(3): 199-208.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta. 42 hal.
- Darmawangsyah, Et al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2. 2016. 149-156 Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering.
- Esti S P. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cookies. Skripsi diterbitkan. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Giuberti, G., Rocchetti, G., Sigolo, S., Fortunati, P., Lucini, L., & Gallo, A. 2018. Exploitation of alfalfa seed (*Medicago sativa* L.) flour into glutenfree rice cookies: Nutritional, antioxidant and quality characteristics. *Food Chemistry*, 239, 679–687. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.004>.
- Harris, R.S. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung.
- IDN Medis. 2022. Turi: Manfaat – Efek Samping dan Tips Penggunaan. <https://idnmedis.com/turi>.
- INDONESIA, Standar Nasional. Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu. SNI 01-3751-2009, 2009.

- Joshi, A., A. Kalgutkar, N. Joshi. 2016. Value of floral diversity of the Sanjay Gandhi National Park (SGNP). *Ann. Plant Sci.* 5(2): 1276-1279.
- Kifayah, R. & Basori. 2015. Cookies berbasis pati garut (*Marantha arundinaceae* L.) dengan tepung bekatul dan tepung whole wheat sebagai sumber serat. *Nabatia* 12: 63-71.
- Kompas.com. 2021. Jenis Tepung Terigu untuk Kue Kering, Penting agar Kue Tidak Keras. <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/14/143600675/jenis-tepung-terigu-untuk-kue-kering-penting-agar-kue-tidak-keras?page=all#page3>
- Kompas.com. 2021. Rekomendasi Suhu Panggang Kue Kering agar Kue Matang anti Gagal. [Rekomendasi Suhu Panggang Kue Kering agar Kue Matang Anti Gagal Halaman all - Kompas.com](#)
- Mardhiyahuji, N. 2020. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Turi Merah dan Putih (*Sesbania grandiflora*) dengan Perbedaan Pelarut Pada Tiga Bakteri Patogen Menggunakan Metode Difusi Sumuran. <https://eprints.umm.ac.id/70123/3/BAB%20II.pdf>
- Meilgard, M., Civille, G. V., Car, B. T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida : CRC Press.
- Ng, S. H., Robert, S. D., Wan Ahmad, W. A. N., & Wan Ishak, W. R. 2017. Incorporation of dietary fibre-rich oyster mushroom (*Pleurotus sajor-caju*) powder improves postprandial glycaemic response by interfering with starch granule structure and starch digestibility of biscuit. *Food Chemistry*, 227, 358–368. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.108>
- Okorie, S. U., & Onyeneke, E. . 2012. Production and Quality Evaluation of Baked Cake. *Natural and Applied Sciences*, 3(2), 171–177.
- Panda, C., U.S. Mishra, S. Mahapatra, G. Panigrahi. 2013. Free radical scavenging activity and phenolic content estimation of *Glinus oppositifolius* and *Sesbania grandiflora*. *Int. J. Pharm.* 3(4): 722-727.

- Paran, Sangkan. 2009. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering. Jakarta : Kawasan Pustaka.
- Prasetya, Meri dan Purwidiani, N. 2014. Pengaruh Proporsi Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprit. *E-Journal Boga*, 3(3), 151–161.
- Pratiwi M A. 2008. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi diterbitkan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W. P. 2004. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Rena, W. 2021. Manfaat Kembang Turi Bagi Kesehatan dan Kandungan Nutrisinya. <http://www.sehat.com/artikel/manfaat-kembang-turi>
- Reski, A, M. 2011. Pemanfaatan Ekstraksi Kulit Ari Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) Pada Produk Cookies Cokelat, skripsi diterbitkan. Makassar: Fakultas Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin
- Ririn, D, H. 2011. Kue Kering Kaya  $\beta$ -Karoten dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.), laporan tugas akhir diterbitkan. Surakarta: F. Pertanian, Teknologi Hasil Pertanian Universitas Negeri Surakarta.
- Saifudin, A., A. Fadhilah, K. Tirtodiharjo, W.D. Melani, D. Widyasari, T.A. Saroso. 2016. Bioprospecting for antiStreptococcus mutans: the activity of 10% *Sesbania grandiflora* flower extract comparable to erythromycin. *Asian Pac. J. Trop. Biomed.* 6(9): 751-754.
- Slavin, J., & Carlson, J. 2014. Carbohydrates. *Advances in Nutrition* (Bethesda, Md.), 5(6), 760–761. <https://doi.org/10.3945/an.114.006163>
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.

Vinothini, K., M.S. Devi, V. Shalini, S. Sekar, R.B. Semwal, P. Arjun, D.K. Semwal. 2017. In vitro micropropagation, total phenolic content and comparative antioxidant activity of different extracts of *Sesbania grandiflora* (L.) Pers. *Curr. Sci.* 113(6): 1142-1147.

Winarno, F.G. 1989. *Enzim Pangan*. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.