

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta : Bandung.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta:Dian Rakyat.
- Andi, A. 2013. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Alpukat (Persea americana Mill.) terhadap Aktivitas Diuretic Tikus Putih Jantan Sprague Dawley* . [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB.
- Arukwe U., D.S. Amadi., M.K.C. Duru., F.M. Agomuo., A. Adindu., P.C. Odika., K.C. Lele., L. Egejuru., & J. Anudike. 2012. Chemical Composition of Persea Americana *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan* Vol. 7 N0.1 Januari 2021 19 leaf, fruit dan seed, 11, 346–349.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Dipetik 10, 1, 2016, dari <http://Masnafood.com>: <http://Masnafood.com>.
- Astawan, M. 2010. Snack Kedelai Hambat Penuaan. <http://www.cbn.net.id>. [5 Juni 2015]
- Astuti, L. 2016. Ketahui Kandungan Nutrisi Tersembunyi Biji Alpukat . Viva.Co.Id.
- Avokad. 2021. Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Avokad>
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2793- 2011 Syarat Mutu Cookies. BSN, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2019. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018. Badan Pusat Statistik (BPS) RI, Jakarta.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. 2017. Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Bogasari. 2016. Tepung Terigu. <http://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>. [13 September 2017].
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Gita, D. L., & Suari, R. 2021. Karakteristik cookies berbasis tepung terigu yang disubstitusi tepung biji nangka dimodifikasi secara enzimatik. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1), 1- 13.

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula tanpa Rasa Takut*. Jakarta: Sinar Ilmu.
- Djulardi, A. 2004. Respon Ayam Broiler terhadap Penggantian sebagian Jagung dengan Tepung Biji Alpukat dalam Ransum. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. 7, 18 - 24.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2 (1) : 36-44.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal teknoains pangan*, 1(1).
- Fitriani, L., & Sadimantara, M. S. 2020. Kajian Pengembangan Produk cookies berbasis tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) fermentasi dengan bubuk kakao (*Theobroma cacao*) untuk menghasilkan produk cookies. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2).
- Halimah Aulia Dewi Nur, Istiqomah, Siti Syofiatul Rohmah. 2014. Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang.
- Halimah, A. D. N., Istiqomah dan S. S. Rohmah. 2014. Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *J. Ilmiah Mahasiswa*. 4 (1) : 32-37.
- Hariana, A. 2004. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya : Depok.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hastuti Ningrum Dwi, Frangky Fransiskus Tumion. 2017. Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu Dan Penambahan Air Pada Pembuatan Donat Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Politeknik Negeri Ketapang. Pontianak.
- Hastuti, W., Setyowati, S., & Rini, W. A. 2018. Pengaruh Variasi Buah Salak pada Pembuatan Selai Pancake terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat (Doctoral dissertation, POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA).
- Ilma Amalia Puteri. 2017. Penambahan Tepung Biji Avokad (*Persea Americana Lady Violita Jurnal Engineering Development - 71 Mill*) Pada

- Pembuatan Butter Cookies. (Karya Ilmiah, Politeknik Negeri Balikpapan).
- Katja D.G, Suryanto E, Wehantouw F. 2009. Potensi Daun Alpukat (*Persea americana* Mill) Sebagai Sumber Antioksidan Alami.
- Kementerian Pertanian. 2013. Klon-klon Alpukat. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/index.php/hasil-penelitian-mainmenu-46/524-jenis-jenis-alpukat>. 21 Januari 2019 (10.20).
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020 (E. Susilawati & S. Wahyuningsih, Eds.). (<http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-perstatistikan/163-statistik/statistik-konsumsi/751-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2020>). [Diakses tanggal 11 April 2021].
- Krisdayanti. 2021. Karakteristik Mutu Flakes Dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan* Vol. 7 N0.1 Januari 2021.
- Mahawan, Macey A., Ma. Francia N. Tenorio dan Jaycel A. Gomez. 2015. Characterization of Flour from Avocado Seed Kernel. Alangilan: Asia Pacific *Journal of Multidisciplinary Research*, Vol. 3, No. 4: 34 – 40.
- Malanggi, L.P. Sangi, M.S. Paendong, J.J.E.2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE* vol 1 no 1. Hlm. 5-10.
- Mudzofar, A., & Bowo, P. A. 2020. Analisis Determinan Impor Gula Indonesia. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 880-893.
- Muin, R., D. Lestari dan T. W. Sari. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asam Sulfat dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol yang Dihasilkan dari Biji Alpukat. *J. Teknik Kimia*. 4 (20) : 1-7.
- Nur Alim. 2022. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Asal Enrekang Sulawesi Selatan dengan Metode DPPH. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Terapan*. VI 2022.
- Ozdemir, F dan A. Topuz. 2004. Changes in Dry Matter, Oil Content and Fatty Acids Composition of Avocado During Harvesting Time and Post-Harvesting Ripening Period. *Food Chem*. Food Chem, 86, 79 - 83.
- Parinding, Y. R., Suryanto, E., & Momuat, L. I. 2021. Karakteristik dan aktivitas antioksidan serat pangan dari tepung biji alpukat (*Persea americana* M.I.). *Chesmitry Progress*, 14(1).
- Piga, A., Catzeddu, P., Farris, S., Roggio, T., Sanguinetti, A., Scano, E. 2015. *Textural Evaluation of Amaretti Cookies during Storage*. *Food Res. Technol*, 221, 387-391.

- Pradipta, I. B. Y. V dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *J. Pangan dan Agroindustri*. 3 (3) : 793-802.
- Prasetyowati., R. Pratiwi dan T. O. Fera. 2010. Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) dengan Metode Ekstraksi. *J. Teknik Kimia*. 2 (17) : 16-24.
- Pratiwi, S.T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga
- Purba, E. S dan T. Gultom. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Etanol dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill)*. Artikel Skripsi. Jurusan Pendidikan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Qinghu, W., Jinmei, J., Nayintai, D., Narenchaoketu, H., Jingjing, H., Baiyinmuqier, B. 2016. Anti-Inflammatory Effects, Nuclear Magnetic Resonance Identification And High-Performance Liquid Chromatography Isolation Of The Total flavonoids From Artemisia Frigida, *Journal Of Food And Drug Analysis*, 24, 385-391
- Ramadhan, H., Rezky, D. P., & Susiani, E. F. 2021. Penetapan Kandungan Total FenolikFlavonoid pada Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Kasturi (*Mangifera casturi K.*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 58-67.
- Rangkuti, P. A., R. Hasbullah dan K. S. U. Sumariana. 2012. Uji Performansi Mesin Penepung Tepi Disc (disc Mill) Untuk Penepungan Juwawut (*Setaria italica (L.) P. Beauvois*). *AGRITECH*. 32 (1) : 66-72.
- Rastini Endah Kusuma, Faidliyah Nilna Minah, Auwallina Puspita Regina Berliana. 2017. Pemanfaatan Sumber Omega - 9 Dari Subtitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana M.*) Dalam Pembuatan Keripik Simulasi. Teknik Mesin, Institut Teknologi Nasional. Malang.
- Risyad, Atikah, Resi Levi Permadani, Siswarni MZ. 2016. Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) menggunakan Pelarut N-Heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 5, No. 1.
- Rumanti, T. R. 2011. Efek Propolis Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Tikus Model Tinggi Lemak. Bandung: Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha.
- Rivai, H., Putri, Y.T. & Rusdi, R. 2019. Qualitative and quantitative analysis of the chemical content of hexane, acetone, ethanol and water extract from avocado seeds (*Persea americana Mill.*). *Scholars International Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 2(3), 25-31.
- Sarah Megarani. 2018 . Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake . *Jurnal Nutri-Sains Universitas Binawan* Volume 2/Edisi 2/2018.

- Sarofa, U., T. Mulyani dan Y. A. Wibowo. 2012. Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). REKAPANGAN. 5 (2) : 58-67.
- Sayuti, Kesuma; Yenrina, Rina., 2015. Antioksidan, Alami Dan Sintetik. Andalas University Press. Padang. ISBN : 978-602-8821-97-1.
- Septiaji Rendra Lukmana, Merkuria Karyantina, Nanik Suhartatik. 2017. Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana mill*). Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. 2019. Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri*, 1 (2), 245-260.
- SNI (01-2973-1992). Syarat Mutu Cookies. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- SNI (3751-2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Sulaiman, H. 2013. Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojampi (*Skripsi, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar*).
- Suhartami, P.A. 2020. *Pengaruh Rasio Sari Okra dan Buah Naga terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Elsaraga (Jelly Sari Okra dan Buah Naga) bagi Penderita Kanker*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Sunarjono, H. 2008. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Cetakan 6. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sutrisna, E.M, Tridharyanti, I., Munawaroh, R., Suprpto, & Mahendra, D.A. 2015. Efek Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Biji Alpukat (*Persea americana M.*) Dengan Metode DPPH. University Research Colloquim.
- Syarbini, H.M. 2013. Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur. Solo: A-Z BAKERY.
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Agustus 2021].
- Turistyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Program studi teknologi hasil pertanian. Universitas sebelas maret. ucocephala)%20angkak Diakses pada 23 Juli 2017.
- Van Steenis, C. G. J. 2002. *Flora untuk Sekolah di Indonesia*. Diterjemahkan oleh Moeso Sarjowinoto, Edisi Ke 6. Prodni Paramita : Jakarta.

- Vinha, A.F., J. Moreira¹ dan S.V.P. Barreira¹. 2013. Physicochemical parameters, phytochemical composition and antioxidant activity of the algarvian avocado (*Persea americana Mill.*). *Jurnal of Faculdade de Ciências da Saúde*, Universidade Fernando Pessoa Rua Carlos da Maia, Portugal 5(12):1916-9752.
- Visita, B. F dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies. *J. Pangan dan Agroindustri*. 2 (1) : 39-46.
- Wahyuni, T. 2016. Biji Alpukat Lebih Tinggi Antioksidan Dibanding Buahnya. (online) (<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160128062616-262-107229/biji-alpukat-lebih-tinggi-antioksidan-dibanding-buahnya>) diakses pada tanggal 4 Februari 2018.
- Wijayanti, W., T. Mahfud dan D. K. Bambang. 2015. Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi. *Teknobuga*. 2 (2) : 9-17.
- Winarto, S dan Y. Purnomo, 2006. Olahan Biji Buah. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wiwin, T. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies.
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani dan S. Susanti, 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (4) : 107-112.
- Zulhida Rahmi, Hery Sugiarto Tambunan. 2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) sebagai Bahan Pembuat Pati. Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian UMSU. Medan.