

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Tangke, U, Lekahena, V. N. L. 2019. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Alvionita, P. V., Angkasa, D., dan Wijaya, H. 2017. Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung *Mocaf* dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. Universitas Esa Unggul.
- Anonim. 1983. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International, Virginia USA.
- Apriliyanti, W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., dan Djamila, S. 2020. Kondisi Optimum Perlakuan Awal dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 31(2): 155-163.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (*Mocaf*) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food Agricultural Product*, 1(1): 34-43.
- Azizah, F. D. P. D. N. 2020. Mempelajari Konsentrasi Sari Daun Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L.*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 01-2973-2011. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BPOM, R. (2016). Peraturan BPOM RI NOMOR 13 TAHUN 2016 TENTANG PENGAWASAN KLAIM DAN IKLAN PANGAN OLAHAN. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 3(1), 1-16.
- Cendekiawan, S. N., Penelitian, A. P., Email, P. P., Pengujian, A., Nanas, P. N., Selatan, A., dan Melon, M. 2015. *Penelitian pengukuran kadar air buah*. 12-27.
- Damayanti, E. A., Nurlena., dan Gusnadi, D. 2021. Pemanfaatan Limbah Rambut Jagung Dalam Pembuatan *Healthy Cookies* Untuk Penderita Diabetes dan Kolesterol Tinggi. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5): 1648-1656.

- Efrilia, M., Agustina, I., dan Lestari, T. 2022. Evaluasi Mutu Fisika dan Kimia Sediaan Krim Lip and Cheek Pewarna Alami Ekstrak Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2): 247-255.
- Fadhilah, T. M., Sukmawati, I. A., Kristiana, I., Kumalasari, N. A., dan Liana, N. 2021. Penambahan Bubuk dan Bubur Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dalam Pembuatan Pudding. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 20 (2), hal. 153-164.
- Ferdiansyah, M. K., dan Affandi, A. R. 2017. Pengaruh Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Cookies*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1): 22-27.
- Handayani, A. P., dan Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, vol. 1, hal. 19-24.
- Hasbullah, U. H. A., & Umiyati, R. 2017. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 64. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i1.40>
- Herdiani, N., dan Putri, E. B. P. 2018. Pengaruh Antioksidan Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Superoksida Dismutase Tikus Yang Dipapar Asap Rokok. *Jurnal Nutrire Diaita*, 10(2): 55-63.
- Hermadayanti, Y. T. 2017. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik *Cookies* Green Tea. SKRIPSI. UNPAS, Bandung.
- Irmayanti., dan Anwar, C. 2020. Pelatihan Pembuatan Snack Semprit/Pret Khas Aceh Kaya Antioksidan Dengan Penambahan Pasta Buah Bit dan Buah Naga Merah di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih, Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2): 61-68.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2): 83-93.
- Kaltari, B. I., Setyowati., dan Dewi, D. P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulagnis L.*) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada *Cookies* Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1): 51-57.

- Kasmiyetti., Amri, Z., Hasneli., Rahmayeni, S., dan Mushollini, F. 2021. Kualitas dan Daya Terima Yoghurt Sari Buah Naga Merah Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 20 (1), hal. 8-14.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. *Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan*. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Halaman 101-103.
- Marsigit, W., Bonodikun., dan Sitanggang, L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Jurnal Agroindustri*, 7(1): 1-10.
- Masrikhiyah, R. 2021. Retensi Kadar Gluten *Cookies* Substitusi Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1): 20-25.
- Moehyi, S. 1992. *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nasrohtin, S. 2017. Evaluasi Kadar B-Karotein dan Uji Tingkat Kesukaan *Cookies* Rasio Tepung Jagung Kuning (*Zea mays*) dengan Maizena. SKRIPSI. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Nizori, A., Sihombing, N., dan Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2): 228-233.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., dan Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Jurnal Agroindustri*, 6(2): 197-204.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Pinardi, J., Widawati, L., dan Nur'aini, H. 2020. Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Agroqua*, 18(2): 194-201.
- Pradayana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., dan Anggraeni, E. 2021. Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau Terhadap Daya Terima dan Kadar Air *Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 3(1): 01-07.

- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 121-130.
- Puspita, D., Harini, N., dan Winarsih, S. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Research Article*. Ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/about.
- Puspitayanti, N. K. A., Yusasrini, N. L. A., dan Ekawati, I. G. A. 2021. Pengaruh Perbandingan *Mocaf* dengan Tepung Daun Papasan (*Coccinia Grandis*) Terhadap Karakteristik Kue Stik. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2): 256-267.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1): 29-42.
- Putri, R. M., Almasyhuri., dan Mirani, M. 2018. Penambahan Campuran Susu SKIM dan Lemak pada *Cookies* Pelancar ASI Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr) Terhadap Daya Terima Panelis. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1(1): 1-18.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., dan Anggraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori *Cookies Mocaf* dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1): 1-7.
- Rista, E., Marianah., dan Sulastri, Y. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal AGROTEK UMMAT*, 5(2): 127-133.
- Rizta, A. R., dan Zukryandry. 2021. Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1): 37-48.
- Rochmawati, N. 2019. Utilization of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel as Flour for Making *Cookies*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3): 19–24.
- Romdonah, F. S., Kusumo, E., dan Supartono. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(1): 1-4.
- Rosaini, H., Rasyid., dan Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara

- Kjehdahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 120-127.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., dan Sumariyadi, A. 2018. Peningkatan Kadar Pati Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *BIOPROPAL Industri*, 9(1): 9-23.
- Smith, W. H. 1991. Biskuit, Crackers and *Cookies*: Technology, Production and Manajement. *Applied Science Publisher ltd. London*, 1.
- Soekarto, S. T. 2000. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Soleha, P. 2020. Karakteristik *Cookies* dengan Perbedaan Subtitusi Bahan Baku Tepung Ikan (Studi Literatur). SKRIPSI. Poltekkes Kemenkes Riau, Riau.
- Sulistianingsih, Y., Setiaries Johan, V., Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada Utilization of Red Dragon Fruit Peel in the Manufacture of Pedada'S Jelly Candy. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–13.
- Suwamba, K. 2008. *Tepung Mocaf dan Komposisi Kimia serta Keunggulannya*. Tesis. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Triwulandari, D. A., Mustofa, M., dan Karyantina. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik *Cookies* Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) Dengan Subtitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1), 61-66.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2): 146-153.
- Wulandari, E. 2017. Sosialisasi *Cookies* Sorgum Sebagai Cemilan Sehat di Desa Sayang Jatimangor Kabupaten Sumedang. 2017. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 6(3): 185-188.
- Yono, A. A. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kuning Telur dan Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan *Cookies* Tepung Kulit Kacang Hijau. SKRIPSI. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati., dan Sajida, S. 2017. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* Dan *Eucheuma cottoni*. *Jurnal*

Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 12(1): 23.