

DAFTAR PUSTAKA

- Abdjul Sitti, N. L. 2017. *Perbandingan Tepung Kacang Tanah (Arachis Hypogaea, L.) Dengan Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas, L.) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Artaty Marita, A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica) Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi.
- Agustina Ayu, W. 2016. *Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional.1995. *SNI 01-3921-1995. Standarisasi Kacang Tanah*. Bandung. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional.2009. *SNI 3549 : 2009. Standarisasi Tepung Beras*. Bandung. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional.2011. *SNI 2973 : 2011. Standarisasi Biskuit*. Bandung. Badan Standarisasi Nasional.
- Dwinova, N. 2017. *Formulasi Cookies Berbahan Mocaf Dan Bekatul Dengan Penambahan Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Bagi Lansia*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor,
- Engelen. A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agitech Science* Vol 2 No 1. Politeknik Gorontalo. Bone Bolango.
- Fatimah S.P., Nasution E., Aritonang Y.F. (tahun tidak disebutkan). *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah*. Fakultas Kesehatan Masyarakat.USU.
- Hendra F. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.
- Kaemba. A, Suryanto. E, Mamujaja. F C. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimi Dan Aktifitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arega Microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol.5 No. 1. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Kurniawan F .2017. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Edamame Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Edamame*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember

- Lestari N. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies*. Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Nisrina H.H. 2018. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Cookies Beras Hitam*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Nurchayani R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Universitas Negeri Semarang.
- Prastiwi S. K. E. 2018. *Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (Oryza Sativa L. Indica)*. Universitas Trunojoyo Madura.
- Purba Juliardo, E. Nainggolan Rona, J. Ridwansyah. 2017 . *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensori Cookies Dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah Dan Mocaf)*. Fakultas Pertanian USU Medan.
- Sidowati R, Santosa B. A, Yulifianti R. (tahun tidak disebutkan). *Teknologi Pengolahan Dan Produk Olahan Kacang Tanah*. Pengembangan Pascapanen Bogor.
- Sulistiyani, Ningtyas Farida W, Santi Nevi R. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacanga Tanah (Arachis hypogaea L.) Terhadap Daya Terima, Kadar Air, Dan Kadar Protein Nugget Edamame (Glycin Max(L) Merril)*.
- Tahar N. , M. Fitrah, Nur A., Maulidia. 2017. *Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (Hyrundictyus oxycephalus) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Bisakuit*. Jurusan Farmasi FKIK, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Wahyuningtiyas, D. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant*. Jurusan Hotel Management Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Bina Nusantara.
- Wijayanti Intan, W. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Butter Cookies*. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulandari K.F, Setiani B.E, Susanti S .2016.*Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun*. Universitas Diponegoro.Semarang.