

DAFTAR PUSTAKA

- Angela Martina, Judy Retti Witono, Ginajar Karya Pamungkas, & Willy. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Rasio Umpan Terhadap Pelarut Pada Proses Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi Batch. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1517>
- Ardianti, D. Y., Anggriani, R., & Sukardi, S. (2019). Pembuatan Cookies Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schot) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1), 167. <https://doi.org/10.22219/ftsh.v2i1.12973>
- Ariana, R. (2016). *Pemanfaatan Daun Katuk Untuk Peningkatan Produksi ASI pada Ibu Hamil dan Menyusui*. 6, 1–23.
- Ayuningtyas, C. E. (2020). Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu (Consumer Preference To Cookies Gluten Free'S Organoleptic). *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 81–86. <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i2.2291>
- BSN. (1992). *Kupdf.Net_Sni-01-2891-1992-Cara-Uji-Makanan-Dan-Minumanpdf.Pdf*.
- Cahyadi, W. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* L) Terhadap Karakteristik Nugget. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 190. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1268>
- Danil, S. N. dan M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi*, 8(1), 186–190.
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22>
- Dolang, M. W., Wattimena, F. P. ., Kiriwenno, E., Cahyawati, S., & Sillehu, S. (2021). Pengaruh Pemberian Rebusan Daun Katuk terhadap Produksi Asi Pada Ibu Nifas. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 6(3), 256. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v6i3.9570>

- Eny Safitri, N. K., Masdarini, L., & Panti Ariani, R. (2022). *Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies*. 2(2), 2809–5561. <http://10.0.93.79/jk.v2i2.40832>
- Erdiyawati, M., & Astuti, N. (2020). Uji Kesukaan Rich Biscuit Dengan Penambahan Bubuk Daun Katuk. *JTB Vol. 9 No. 1 (2020) 123-129 ISSN: 2301-5012*, 9(1), 123–129.
- Fatriani, Aryati, H., & Yuniarti. (2019). Karakteristik Gula Semut dari Pengaron sebagai Pemanis Pangan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(1), 34–37. <http://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-lit/article/view/155>
- Fauziah, R. R., Lovabyta, N. S., & Wahyuningtyas, W. S. (2016). Pembuatan Ciweed (Cilok-Seaweed) Sebagai Alternatif Pangan Sehat dan Bergizi. *Agroteknologi*, 10(02), 160–166.
- Garnida, Y., & Cahyadi, W. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 17–25. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2694>
- Harnis, P., Sari, Y. A., & Rahman, M. A. (2019). Segmentasi Citra Kue Tradisional menggunakan Otsu Thresholding pada Ruang Warna CIE LAB. *Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(7), 6799–6808. <http://j-ptiik.ub.ac.id>
- Juliastuti, J. (2019). Efektivitas Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui Di Puskesmas Kuta Baro Aceh Besar. *Indonesian Journal for Health Sciences*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.24269/ijhs.v3i1.1600>
- Junarli, Tamrin, T., & Suharyatun, S. (2018). Pengaruh Penambahan Aroma Vanili Terhadap Karakteristik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Yang Diperkaya Dengan Protein Ikan Lele. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 6(3), 181. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v6i3.181-188>
- Kaemba. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 1–8.

- Kemenkes. (2020). Tabel Komposisi. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Maulida Nusantari. (2015). *Potensi Ekstrak Katuk (Sauropus androgynus (L). Merr.) Terhadap Aktivitas Mikrobisida Sel Neutrofil yang Dipapar Streptococcus mutans*. 3(3), 69–70.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. *Matara*, 134.
- Mulyawanti, I., Hernani, Febriyezi, & Widowati, S. (2011). Teknologi Pengolahan Roti Kering Substitusi Tepung Sukun. In *Jurnal Pascapanen* (Vol. 8, Issue 2, pp. 64–71).
- Ngadiarti, I., & Muntikah, M. (2021). Uji Organoleptik, Analisis Kandungan Zat Gizi, Dan Skrining Fitokimia Minuman Campuran Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*), Daun Pepaya (*Carica Jurnal Nutrisia*, 23(1), 14–21. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.212>
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk Dan Tepung Daun Kelor Untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i02.24960>
- Qosthari, S., & Anna, C. (2016). Pengaruh penggunaan jumlah tapioka dan soda kue terhadap hasil jadi amplang ikan lele (*Clarias Sp.*). *E-J. Boga*, 5(1), 265–273.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(1), 42–54. <https://doi.org/10.34128/jtai.v8i1.135>
- Ridha, M., & Darminto, D. (2016). Analisis Densitas, Porositas, dan Struktur Mikro Batu Apung Lombok dengan Variasi Lokasi dan Kedalaman. *Jurnal Fisika Dan Aplikasinya*, 12(3), 124–130. <https://doi.org/10.12962/j24604682.v12i3.1403>
- Salsabila, A., Agustin, R., & Budiati, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar. *JOFE* :

Journal of Food Engineering, 1(2), 66–79.
<https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3179>

Santana, T., Rahayu, A., & Mulyaningsih, Y. (2021). Karakteristik Morfologi dan Kualitas Berbagai Aksesori Katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *Jurnal Agronida*, 7(1), 15–25. <https://doi.org/10.30997/jag.v7i1.4102>

Santoso, U. (2018). Penggunaan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai Suplemen Pakan pada Unggas. 1. Pengaruhnya terhadap Performa Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 13(2), 151–156. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.13.2.151-156>

Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3), 1–6.

SNI. (2011). *Biskuit*. 2973.

Sukarminah dkk., 2017. (2017). Tepung sorgum sebagai pangan fungsional produk sinbiotik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(5), 329–331. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/16421/pdf>

Surahman, D. N., Cahyadi, W., & Stania, A. (2019). KARAKTERISTIK BUBUR INSTAN MP-ASI BERBASIS SORGUM PUTIH (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) DAN WORTEL (*Daucus carota* L.). *Biopropal Industri*, 10(2), 119–140. <http://litbang.kemenperin.go.id/biopropal/article/view/5330>

Violita, Lady, Purba, R., Emilia, E., & Damanik, M. (2021). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Biji Alpukat (Organoleptic Test And Nutrient Content Analysis Of Cookies With Avocado Seed Flour Substitution). *Journal Nutrition And Culinary (JNC)*, 1(2), 1–10.

Widowati, S., Asni, N., & Nuraeni, F. (2020). Formulasi, Karakterisasi, Dan Optimasi Waktu Rehidrasi Produk Nasi Kuning Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 95. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n2.2020.95-107>

Wulandari, E., Sukarminah, E., Mardawati, E., & Furi, H. L. (2019). Profil Gelatinisasi Tepung Sorgum Putih Termodifikasi A-Amilase. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2), 173–179. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.173>

- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yudhistira, B., Ratna, T., & Rachmawanti, D. (2019). 276549569. 36(2), 83–95. <https://core.ac.uk/download/pdf/276549569.pdf>
- Yuliana, D. A., Asy'ari, M., & Rahmanto, W. H. (2009). Pengaruh Penambahan Natrium Klorida pada Larutan Karbohidrat untuk Efisiensi Proses Pemasakan Nasi. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 12(3), 81–87. <https://doi.org/10.14710/jksa.12.3.81-87>
- Yustendi, D. (2017). Pemanfaatan tanaman katuk (*Sauropus Androgynus* L.Merr) dalam ransum untuk meningkatkan produksi susu kambing betina peranakan ettawa. *Journal Biology Education*, 6(1), 21–29.