

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. 2013. Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Agusta, D. E. 2017. *Cookies Tinggi Serat Dari Tepung Garut Dan Bubuk Cokelat Sebagai Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2*. [skripsi]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Aji, Dony. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Penambahan Metega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Alvionita, P.V., Angkasa, D., dan Wijaya, H. 2020. “*Pembuatan Cookies Beras Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma*”. Jakarta Barat. Universitas Esa Unggul.
- Amir, R.M., Anjum, F.M., Khan, M.I., Khan, M.R., Pasha, I., dan Nadeem, M. 2013. “*Application of Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy for the Identification of Wheat Varieties*”. *Journal of Food Science and Technology*. Vol. 50, 1018-1023.
- Anonym. 2013. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Ansori, M.S. 2023. *Produksi dan Pemasaran Cookies Substitusi Tepung Mocaf dengan Penambahan Bubuk Green Tea*. [laporan tugas akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Anonym*.1996. Gula Berstevia Pasir.
- David, W. dan David, F. 2020. “*Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R. Presefnce Mapping dan Survival Analysis*”. Universitas Bakrie Press.
- Anonym*.2013. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Hardiansyah dan Dodik Briawan, 2003. Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan. Jurusan Dizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga (GMSK) Fakultas Pertanian IPB.

- Harmita. 2012. Analisis Fisika Kimia *Spectroscopy*. [Modul Kuliah]. Semarang: Universitas Diponegoro. Diakses dari <http://ejournal.undip.ac.id> / [11 Mei 2024]
- Hidayat, R.R., Sughita, I.M., dan Wiadnyani, S. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L. indica) Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Bakpao*. Universitas Udayana. Bali. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol.8. No.2, 207-215.
- Islamiyah, Y. 2023. *Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Minuman Fungsional Ekstrak Kulit Melinjo*. [laporan tugas akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Karani, R.A.R. 2020. *Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi untuk Mencegah Anemia*. [laporan tugas akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Kim. C. K., Young S., Younhee S., et.al. 2015. “*Whole-Genome Resequencing and Transcriptomic Analysis to Identify Genes Involved in Leaf-Color Diversity in Ornamental Rice Plants*”. PLOSone 10(14):1-
- Mubarokah, B. 2012. *Pengaruh Rasio Mocaf (Modifies Cassava Flour) Dengan Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit*. [Skripsi]. Malang. Universitas Brawijaya.
- Muntana, N. and Prasong. 2010. “*Study on Total Phenolic Contents and Their Antioxidant Activities of Thai White, Red and Black Rice Bran Extracts. Pakistan Journal of Biological Sciences*”, 13(4): 170-174.
- Nasution, Z.A., dan Rambe, S.M. 2013. “*Karakteristik Dan Identifikasi Gugus Fungsi Dari Karbon Cangkang Kelapa Sawit Dengan Metode Methano-Pyrolysis*”. Medan. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol.24 No.2. Hal. 108-113.
- Nurdina, A. 2016. *Preparasi dan Karakterisasi Biomaterial Cangkang Kerang Simping (Amusium Pleuronectes dari Daerah Teluk Lampung Sebagai Bahan Dasar Biomerik*. [skripsi]. Universitas Bandar Lampung.
- Nurhanifah, F., Naenum, N.T., Silviwanda, S., dan Azkia, Z. 2020. “*Kadar Protein Pada Produk Substitusi Tepung Mocaf (Cookies , Mie, Brownies, Nugget Ayam)*”. Journal Of Food and Culinary, 3(1), 24-35.

- Pebriyanti, S. 2022. *Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer Flat di PT. Jayaindo Maju Sejahtera. Supervisor Jamninan Mutu Pangan*. Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor.
- Prayitno, S.A., Tjiptaningdyah, R., dan Hartati, F.K. 2018. “*Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu*”. Universitas Syah Kuala. JTIP Indonesia. Vol. 10, No. 01.
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., dan Pane, R. 2020. “*Karakteristik Sifat Sensoris Dan Kimia Pada Kue Kering Hasil Dari Formulasi Tepung Beras Merah (Oryza nivara L.) Dan Mocaf (Modified Cassava Flour)*”. Samarinda. Universitas Mulawarman. *Journal Of Tropical Agrifood* 2020; 2(2) : 59-65.
- Rafi, M., Anggundari, W.C., Irawadil, T.T. 2016. “*Potensi Spektroskopi FT IR-ATR Dan Kemometrik Untuk Membedakan Rambut Babi, Kambing Dan Sapi*”. Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor. *Indo. J. Chem. Sci.* 5(3) (2016).
- Rosida, F.D., dkk., 2020. “*Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma sagittifolium) dengan Penambahan Tapioka*”. UPN Veteran Jawa Timur. *Jurnal Agrotek* Volume 14 No 1 Maret 2020: 45-56.
- Rukmana, H.R., 2003. *Budidaya Stevia*. Kanisius. Jakarta.
- Sabikhi, L., & Muchtadi, D. 2017. “*Nutrient Content and Functional Properties of Cow’s Milk Powder With Different Types And Amounts Of Added Carbohydrates. International Food Research Journal*”. 24(1). 69-75.
- Sahri, M.M. dan Idris, N.A. 2010. “*Palm Stearin as Low Trans Hard Stock For Margarine. Sains Malaysiana*”. 39(5) : 821-827.
- Sanjiwani, N.M.S., Paramitha, D.A.I., Wibawa, A.A.C., Ariawan, I.M.D., Megawati, F., Dewi, N.W.T., Mariati, N.P.A.M dan Sudiarsa, I.W. 2020. “*Pembuatan Hair Tonic Berbahan Dasar Lidah Buaya Dan Analisis Dengan Fourier Transform InfraRed*”. Bali. Universitas Udayana. Vol.21(1) 249-262.
- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y.A. 2013. “*Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratiacaseolaris)*”. Rangkapangan, Vol.5 No.2.

- Setiawati, E., Ningsi, W. dan Khalim, A. 2021. "*Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan*". Jurnal Inovasi Penelitian, 2(6): 1821-1832
- Sintia, N.A. 2017. Pengaruh Penambahan Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarine dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *e-journal Boga*, Penggalan Judul Artikel Jurnal.
- Supriyanto, Sugeng. 2019. Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Wijayanti, I. 2015. *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. [skripsi]. Jawa Tengah. Universitas Negeri Semarang.
- Wulandari, & Arief, I.I.2022. Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 10 No. 2. Hlm: 62-68.
- Zahro, H. 2021. *Karakteristik Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. [laporan tugas akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.