

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, V., Angkasa, D., Wijaya, H. Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma
- Ariantya, F. S. (2016). Kualitas *Cookies* Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Bendri, Putu D. (2019). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Nugget Mocaf Labu Kuning (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., dkk. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima *Cookies* Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
- Dayani, F., Sari, R.N. (2023). Formulasi *Cookies* Bebas Gluten Dengan Kombinasi Tepung Komposit Lokal Umbi Gadung, Beras Cokelat, dan Daun Kelor. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1-13.
- Devi, I.C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan gizi dan Organoleptik *Cookies* Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1).
- Faustina, Debby S. (2023). Formulasi Tepung Pisang Nangka (*Musa paradisiaca L*) dan Kacang Kratok Merah (*Phaseolus lunatus L*) Dalam Pembuatan *Snack Bar* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Firdanansi, A. (2022). Evaluasi Karakteristik Sensorik *Cookies* yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Handayani, A. (2020). Identifikasi Sistem Tanam dan Varietas Padi yang Dikembangkan Petani di Kabupaten Pemalang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, Volume 18 Nomor 1*, 13-23.
- Hati, I. P., Setiani, B. E., & Bintoro, V. P. (2020). Optimasi Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Kimia *Cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 100-105.

- Herawati, A.R.B., Suhartatik, N., Widanti, Y.A. (2018). *Cookies* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1), 33-40
- Hustiany, R. (2016). Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan.
- Ihromi, S. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek*, 5(1), 73 - 77.
- Jamilah, J., Ahmad, R., Ernita, M. (2020). Penggunaan Pupuk Cair *Chromolaena Odorata* Dan Kalium Dalam Menekan Kehampaan Dan Meningkatkan Hasil Padi Ungu *Black Madras*. *Agronida*, 6(1), 55-63.
- Kalbarwati, Alifia M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) dan Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Pada Produk Cookies Terhadap Karakteristik Fisik dan Tingkat Penerimaan Produk Pada Konsumen Toko Roti.
- Karfinto, K., Anugrahati, N.A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Kue Semprong yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15 (1), 34 - 45.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe. 1-8.
- Kurniawati, R. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah Terhadap Kekerasan Dan Warna *Cookies* Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Lestari, S. (2017). Kajian Pengolahan Tepung Mocaf Pada Empat Varietas Ubi Kayu Menggunakan *Starter* BIMO-CF dan Lama Perendaman 18 Jam. 216-227.
- Madyasari, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Karakteristik *Butter Cake* (*Doctoral dissertation*, Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar 2021).
- Mubarokah, B. (2012). Pengaruh Rasio Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Biskuit.
- Ningtyas, N. S., Maryanto., Windrati, W.S. (2015). Karakteristik *Cookies* Terigu yang Disubstitusi Campuran Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). 1 - 6.
- Pebriyanti, S. (2022). Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer Flat di PT Javaindo Maju Sejahtera.

- Prastiwi, Eko K. (2018). Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik *Cookies* Beras Hitam (*Oryza sativa L. indica*). *Food Science and Technology Journal*, 1-10.
- Pratama, M. A., Nendra, H. (2017). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. *SenasPro UMM, Malang*, 584 - 591.
- Prayitno, S.A., Tjiptaningdyah, R., Hartati, F.K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik *Brownies* Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10 (01), 21 - 27.
- Putri, P. A. S. (2018). Pembuatan *Cookies* Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Tepung Kulit Pisang (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Denpasar Jurusan Gizi).
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dkk. (2021). Karakteristik sifat sensoris dan kimia pada kue kering hasil dari formulasi tepung beras merah (*Oryza nivara L.*) dan mocaf (*modified cassava flour*). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 59-65.
- Rahman, R. T. (2021) Identifikasi Kandungan Pigmen Selama Fase Vegetatif pada Tanaman Padi (*Oryza sativa L.*) *Black Madras*.
- Ramadani, A.S., Palupi, P.J. (2021). Analisis Variasi Waktu Fermentasi Teh Sari Alang - Alang (*Imperata Cylindrica*) Terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15 (1), 61 - 68.
- Rosida, D.F., Putri, N.A., Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 45-56.
- Saputra, Arif W. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Sensori *Cookies*.
- Suhartiningsih, Nur, C.A., PurwidianI, N. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *Jurnal Tata Boga*, 9 (2), 736 - 744.
- Suprayogi, A. (2019) Studi Populasi Hama Penggerek Batang Dan Parasitoid Padi Varietas *Black Madras* (*Doctoral dissertation*, Fakultas Pertanian).
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66 - 73..
- Veronika, N. (2022) Pengaruh Perbandingan *Stearin* dan *Red Palm Oil* Terhadap Kualitas Margarin. *Jurnal Sains dan Ilmu Terapan*, 5 (1), 18 - 25.

- Wati, Anita K., Ujianti, R.M.D., Umiyanti, R. (2020). Pengaruh Karakteristik *Cookies* Terhadap Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Science And Engineering National Seminar 5 (SENS 5)*, 425-428.
- Widyastari, N.K.W. (2022). Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Durch*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate L*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi *Cookies* (*Doctoral dissertation*, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. Skripsi, Universitas Negeri Semarang, Semarang.