

DAFTAR PUSTAKA

- A., R. F. (2021). Lindungi Dirimu dengan APD (Anti Penyakit Degeneratif). In R. F. A., *Lindungi Dirimu dengan APD (Anti Penyakit Degeneratif)* (pp. 1-2, 8). Yogyakarta: Orbit Indonesia.
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L. (2020). Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*, 9(1), 131.
- Agustina, L., Yuliati, N., Oktavianasari, F., & Ranumsari, M. (2021). Skrining Fitokimia dan Uji Potensi Biji Sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench) Sebagai Serat Secara In. *Jurnal Wiyata*, 8(2), 35–46.
- Arum W. Prita, R. S. Bayu Mangkurat, & Anggara Mahardika. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41–46.
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006>
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif Therapeutic Potentials of Moringa oleifera (Kelor) in Degenerative Disease. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 3, 210–214.
- Binugraheni et al. (2015). Pengaruh Pemberian Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L) Fermentasi terhadap Profil Lipid Tikus Putih (*Rattus Norvegicus* Berkenhout, 1769) Hiperlipidemia. *Jurnal biomedika*.8(1).
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan BPOM*, 11, 1–16.
- [BPOM]. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. *[Bpom]*, 1–9.
- Cahyani W. K. D., & Wulnandari A., (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*,-100.
- Claudina, I., Rahayuning, D., & Kartini, A. (2018). Hubungan Asupan Serat Makanan Dan Cairan Dengan Kejadian Konstipasi Fungsional Pada

Remaja Di Sma Kesatrian 1 Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(1), 486–495.

Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I.W.S., Dwikasari, L.G., Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Jurnal Prosiding Saintek*, 3, 9–10. <https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>

Damayanti S., Bintoro V. P., & Setiani B. E. (2020). Pengaruh Penambahan tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Clollege Nutrition*.

Darni L. (2020). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 13.

Dhani, S. R., & Yamasari, Y. (2014). Rancang Bangun Sistem Pakar untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. *Jurnal Manajemen Informatika*, 03(02), 17–25.

Dieny et al. (2016). Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (Soluble), dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Remaja Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 5(3), 148–155.

Dwicahyo, A., Santosa, K. M., & Nurfadila, A. R. (2024). Analisis Kualitas Mutu Produksi Bubuk Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 24(3), 222–227.

Dharlyansyah, R., & Utomo, J. S. (2023). Penghambatan Penurunan Mutu Cookies Substitusi Tepung Oat Dengan Jenis Kemasan Plastik Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selama Penyimpanan. 6(1), 18–32.

Dwi Ratnani, R., & Indah Hartati, dan. (2015). Fakultas Teknik-Universitas Wahid Hasyim Semarang 99 Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartan dan DAN Asam Klorida. *Momentum*, 11(2), 99–103.

Dwi, W. K., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i1.12562>

Farikhah, A., Indriani, F., Yulianti, A., Nur, A., Restuti, S., Klinik, P. G., Kesehatan, J., & Jember, P. N. (2019). Intervensi Bubuk Kakao Terhadap Kadar Hemoglobin Tikus Putih Galur Wistar Anemia. *Jurnal Seminar Nasional INAHCO*, 80-81.

- Fatihaturahmi F., Y. Y. (2023). Penyakit Degeneratif : Penyebab, Akibat, Pencegahan, dan Penanggulangan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, -.
- Fathimah A. (2024). Studi Pembuatan Boba Pearls Dengan Penambahan Coklat Bubuk Sebagai Pangan Fungsional Sumber Serat. *Skripsi Politeknik Negeri Jember : Politeknik Negeri Jember*.
- Galieno, R., Rahmawati, V., & Mettan, S. V. (2021). Peran Kualitas Produk dan Promosi terhadap Minat Beli Produk Coklat. *Journal of Emerging Business Management and Entrepreneurship Studies*, 1(2), 259–272.
- Ghani, L., Susilawati, M. D., & Novriani, H. (2016). Faktor Risiko Dominan Penyakit Jantung Koroner di Indonesia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3), 153–164.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*) Pada Produk Quick Bread Studi Kasus Pada produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589.
- Hadi, A., Siratunnisak, N., Gizi, J., Kesehatan, P., Aceh, K., & Soekarno-Hatta, J. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul (Effect of addition cocoa powder to physical, chemical and organoleptic of bran drink products). In *AcTion Journal* (Vol. 1, Issue 2).
- Hamidah, S. (2015). Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 1–10.
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107.
- Hariyadi, P. (2022). TEKSTUR: Tantangan Reformulasi Pangan Olahan. *Jurnal Institut Pertanian Bogor (Bogor Agricultural Univercity)*. *Agusutus*, 23.
- Haryanto & Titani, F. R. (2017). Bioplastik Dari Tepung Tapioka Dan Tepung Maizena. *Jurnal Techno*, 18(1), 1–6.
- Hasibuan, H. A., Akram, A., Putri, P., & Rangkuti, B. T. (2019). Pembuatan Margarin dan Baking Shortening dari Minyak Sawit Merah dan Aplikasinya dalam Produk Bakery. *Agritech*, 38(4), 353.
- Hendrita, V. (2023). *UNES Journal of Agricultural Scienties*. 7(1), 1–9.

- Herawati, D., & Romadhon, A. (2020). Analisa Kadar Mg, Ca dan Fe Garam Rich Mineral Pada Tambak Garam Prisma Lamongan. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(3), 400–405
- Hidayah, N., Widiani, E., Palupi, L. M., & Rahmawati, I. (2022). Upaya Pencegahan Dan Penanganan Penyakit Degenartif Pada Lanjut Usia. *Jurnal IDAMAN (Induk Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan)*, 6(1), 33.
- Kemenkes 2018. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (p. hal 156).
- Khairani, S. et al (2019). Mutu Selai Campuran (*The Qualitry Of Mixed Fruit Jam Of Kolang Kaling and Pinple Fruit*) 18(1), 17–24.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Kurniawan, D., Ratih Tunjungsari, K., & Kunci, K. (2023). Modifikasi Produk Churros dengan Menggunakan Tepung Almond dan Tepung Gandum Utuh Modification of Churros Products Using Almond Flour and Whole Wheat Flour. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(11), 2412–2417. <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i11>
- Laga, A. (2017). *The Effect of the Use of Initial Liquefaction Temperature and the Sacarification Time in Producing Glucose Syrup*. 17(1), 74–79.
- Lestiarini, N., & Rindiani. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.25047/j-kes.v11i1.276>
- Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi . L*) (*Organoleptic Test Fruit Juice Drink (Averrhoa Bilimbi . L)*). 6(November), 594–601.
- Manggarayu. (2022). 3 Tekstur Cookies. *Tesktur Cookies*, -.
- Mardiyah, L. N., & Soegesti, D. G. (2022). Pengaruh Cita Rasa, Desain Kemasan, Dan Variasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Minuman (Survei Pada Konsumen Xi Bo Ba Bandar Lampung). *Duniabisnis.Org*, 2(1), 1–17.
- Marischa, S., Anggraini, D. I., Putri, G. T., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2017). Malnutrisi Pada Pasien Kanker. *Malnutrion In Patient Cancer*. 7(November), 107–111.

- Matter, O., & In, O. M. (2022). *UNES Journal of Agricultural Scienties*. 6(1), 10–19.
- Maulidia I. (2024). *Studi Pembuatan Macaroon Subtitusi Bubuk Cokelat Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat*. Skripsi Politeknik Negeri Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 175–180.
- Nadhifah Aprillia, D., & Suryadarma, P. (n.d.). Pemanfaatan Biji Kakao dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat (The Utilization Of Cocoa Beans In Processed Chocolate Jam). In *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Mei* (Vol. 2020, Issue 3).
- Nasir, M. (2019). Gambaran Asam Urat Pada Lansia Di Wilayah Kampung Selayar Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, 8(2), 78.
- Nisak, R., Maimunah, S., & Admadi, T. (2018). Community empowerment efforts through early detection and degenerative disease control in elderly in Dsn. Karang Pucang, ds.Ngancar, Kec.Pitu Pitu Health Centre Working Area Ngawi District. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan*, 4(2), 59–63.
- Nurainy, F., Nawansih, O., & Sitanggang, M. M. (2018). Pengaruh Perbandingan Bubuk Cokelat dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol Coklat (Effect of the Comparison of Cocoa Powder and Glutinous Rice Flour on the Chemical and Sensory Properties of Chocolate Dodol). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 21.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Maulana, C. A., Delyani, N. W., Nailina, N., & Syefani, T. A. (2022). Pengembangan Mochi Tinggi Serat Dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dan Aneka Sayuran. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 2(2), 55–64.
- Nurpalah, R., Kusmiati, M., Kasmanto, H., Ferdiani, D., & Nurhasanah, A. (2023). Monitoring Kadar Glukosa Darah Sewaktu Sebagai. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 7(6), 8–12.
- Noer, Z., Irma, M. (2021). Klasifikasi Jenis-Jenis Gandum Di Dunia. Indonesia: Guepedia. *The First On-Publisher in Indonesia*.
- ORA, H. F. (2015). Struktur & Komponen Telur. In H. F. ORA, *Buku Ajar Struktur & Komponen Telur* (p. 30). Yogyakarta: Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA.

- Palimbong, S., Suyanto, M., Febriyanti, M., Angel, C., Banjarnahor, D., & Nirmalasari, D. (2023). Karakteristik Fungsional Dan Uji Hedonik Kukis Ketawa Berbahan Dasar Tepung Gandum Utuh Lokal. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 82–88. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.105>
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1), 44–55.
- Permana, I. D. G. M., Mutyasih, K. J., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 1095. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p24>
- Priantini S. A., R. F. (2021). Subtitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan teknik Boga Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogayakarta*, 2.
- Purnama, M. R., Ilmi, I. M. B., Amar, M. I., & Syah, M. N. H. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Kokoa Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 49–58.
- Purwanto, E. H., Iflah, T., & Aunillah, A. (2020). Pengaruh Alkalisasi Nib Kakao terhadap Kandungan Kimia dan Warna Bubuk Kakao. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-8*, 253–260.
- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1714>
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6.
- Rantika et al, .. (2022). Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*.
- R., I. (2014). Resep Cookies, Desset, Cake, Roti, dan Kue Kecil Manis. In I. R., *Chocholatte Donat's Delight* (pp. 7, 11). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5.

- Rusmaini, I. (2020). Pengaruh Perbandingan Kacang Lupin (*Lupinus angustifolius*) Dengan Baking Powder Terhadap Karakteristik Flakes.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *AGROINTEK*, 14(1), 45–56.
- Rochim, N. (2021). Proporsi Tepung Gandum Utuh (*Whole Wheat Flour*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Serta Penambahan Tepung Pengikat Pada Pembuatan Nugget. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*.
- Safitri, A. (2021). Produksi dan Pemasaran Crinkle Cookies Ubi Jalar Ungu. *Tugas Akhir*, 27.
- Salbiah, & Warida. (2022). Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Prosiding Seminar Nasional Poltekkes Jakarta III*, 263–268.
- Sandrasari, D. A., & Chusna, A. C. (2020). Karakteristik Crispy Cookies Kaya Serat Berbahan Dasar Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 105–114.
- Saputro, P. S., & Estiasih, T. (2015). Pengaruh Polisakarida Larut Air (PLA) dan Serat Pangan Umbi-Umbian Terhadap Kadar Glukosa Darah: Kajian Pustaka Effect of Water Soluble Pollysacarides and Dietary Fiber Tubers on Blood Glucose : A review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 756–762.
- Sari M. W., A. S. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensoris Cookies dengan Penambahan Susu Kambing Etawa dan Bubuk Cokelat. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 159.
- Setiawan et al. (2021). Diagnosis Dan Tatalaksana Stroke Hemoragik. *Jurnal Medika Utama*, 02(01), 402–406.
- Silvianti, E., & Asyik, N. (2022). Pengaruh Penambahan Cocoa Butter Substitute (CBS) dan Minyak Jagung (Corn Oil) Terhadap Organoleptik dan Aktivitas Produk Cokelat Compound. 7(2), 4866–4878.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9–15.

- Siswanto, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2020). Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu Dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 17–21.
- Sunarti. (2018). Serat pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. (pp. 2-5). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, Anggota IKAPI, Anggota APPTI.
- Suling, F. R. W. (2018). *Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Indonesia*.
- Teknik, F. (2017). Bahan Ajar Teknologi Gula. Program Studi Kimia Teknik.
- Thewakan, J., Bukhari, A., Syam, N., & Ashari, N. (2020). Pengaruh Terapi Nutrisi Pada Pasien Post Operasi Laparatomi Eksplorasi Three Ostomy Decompression, Jejunostomy Feeding, Perforasi Gaster, Laserasi Duodenum Pars Iv Et Causa Trauma Tumpul Abdomen, Fistel Enterokutan Dan Hipoalbuminemia. *Ijcnpp (Indonesian Journal of Clinical Nutrition Physician)*, 3(1), 29–37.
- Utama, C. S., Sulistiyanto, B., Barus, O., & Haidar, M. F. (2022). Kualitas Kimia dan Profil Serat Bekatul Gandum dengan Kadar Air dan Lama Pemanasan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 26–33. <https://doi.org/10.17728/jatp.11457>
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2021). Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *Home Economics Journal*, 4(2), 44–48.
- Widiany, F. L., Prasetyaningrum, Y. I., & Afriani, Y. (2020). Pemanfaatan Buah dan Sayur Sebagai Upaya Antisipasi Konstipasi pada Anak di TK Mekar Siwi Panjen Maguwoharjo, Depok, Sleman. *Jurnal Pengabdian Dharma Bakti*, 3(2), 15.
- Widiyawati, E., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2020). Daya Terima dan Kandungan Gizi Millet Crispy dengan Memanfaatkan Tepung Millet sebagai Alternatif Snack Sumber Serat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 37(1), 66. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v37i1.5907>
- Yosmar, R., Almasdy, D., & Rahma, F. (2018). Jurnal Sains Farmasi Dan Klinis. *Survei Risiko Penyakit Diabetes Melitus Terhadap Kesehatan Masyarakat Kota Padang*, 5(Agustus 2018), 134–141.
- Yuwana et al., (2016). Pengaruh Suhu dan Penyangraian pada Biji Kakao. *Jurnal Agroindustri*, 2.

Yuwono S. S., W. E. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri. (hal. 5-5). Malang: UB press.

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.