

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W., & Handayani, M. N. (2016). Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota*) terhadap karakteristik sensori dan fisikokimia selai buah naga merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Edufortech*, 1(1), 16-28.
- Ahadi, Bagus Djuni, and Mohammad Yasir Effendi. 2019. "Validasi Lamanya Waktu Pengeringan Untuk Penetapan Kadar Air Pakan Metode Oven Dalam Praktikum Analisis Proksimat." *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan* 2(2):34–38.
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., ... & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1-4.
- Andarwulan, N., Adawiyah, D.R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R.N., Affandi, A.R., Nur, R.C., Tjahjadi, S. dan Ellen, M.F. (2014). Aplikasi margarin minyak sawit merah pada produk pound cake dan roti manis. IPB 2014. ISBN: 978-602- 8853-22-4. Bogor I: 192-206.
- Anonim, 2016. SNI 3556-2016. Syarat Mutu Garam Badan Standarisasi Nasional : Jakarta. Diakses pada 19 Juli 2024
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station. Washinton, D. C.
- Apriyantono, A., D., Fardiaz,, N.L., Puspitasari, Sedarnawati, S. Budiyanto,. 1989. Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Arief, I. H. D. Z. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109. Badan Standardisasi Nasional, 2002. Margarin. SNI 3541-2014.

- Badan Standardisasi Nasional, 2002. Margarin. SNI 3541-2014.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014) SNI Margarin (SNI 3541: 2014). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional 1991, Natrium bikarbonat teknis, Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973- 1992 Tentang Biskuit. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Caessara, A. (2011). Studi kelayakan pendirian industri tepung dan biskuit ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*).
- Cicilia, Sumale E., Thelma DJ Tuju, dan Maya M. Ludong. “Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L) terhadap kualitas sensoris, fisik, dan kimia chiffon cake.” *Jurnal Teknologi Pertanian (Jurnal Teknologi Pertanian)* 12.2 (2021): 73-79.
- Devaki SJ, Raveendran RL. Vitamin C: Sources, Functions, Sensing and Analysis. Vitam C. 2017;
- Driyani. 2007. Cake Cracker substitusi Ampas Tahu. Konsentrasi Tata Boga, jurusan teknologi jasa dan produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Effendi, R. D. C., Tamrin, T., & Amin, M. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Tingkat Ketebalan Irisan Wortel Terhadap Mutu Tepung Wortel. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4), 488-495.
- Fambrene, L. M., Lالujan, L., & Djarkasi, G. S. (2016, February). Pengujian Organoleptik Crackers Berbahan Baku Tepung Pisang “Mulu Bebe” Indigenous Halmahera Utara. In *COCOS* (Vol. 7, No. 1).
- Istinganah, M., R. Raul., dan E. N. Widyaningsih. 2017. “Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Terigu Dengan Volume Air yang Proporsional”. Dalam *Jurnal Kesehatan*. Vol 10 No 2. Hal : 83 – 93.
- Jariyah, Azkiyah, L., Widjanarko, S.B., Estiasih, T., Yuwono, S.S and Yunianta. 2013, Hypocholesterolemic Effect of Mangrove (*Sonneratia case-olaris*) Fruit Flour in Wistar Rats. *International Journal Of Pharm Tech Research*, 5(4), 1619- 1627, 2013, ISSN. 0974-4304
- Jayanti, R. S. (2021). Pengaruh lama fermentasi adonan terhadap sifat fisik dan

kimia crackers substitusi tepung komposit (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).

- Kiswari, G., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Increasing the nutritional value of wheat-based bread and mocaf with carrot flour fortification. *Food and Agro-industry Journal*, 4(1), 28-41.
- Kurniawan, L., K., Dwi, I., Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Panelis pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycin max* (L) Merr.) dan Tepung Kacang Hijau (*vigna radiata*) dengan Penambahan Flakes Talas (*colacasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Lambrecht, M.A., I. Rombouts, and J.A. Delcour. 2016. Denaturation and covalent network formation of wheat gluten, globular proteins and mixtures thereof in aqueous ethanol and water. *Food Hydrocolloids* 57: 122-131. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2016.01.018.
- Lestiarini, N., & Rindiani, R. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20-32.
- Majidi MIHA, Al-Gubury HY. Determination of Vitamin C(ascorbic acid) Contents in various fruit and vegetable by UV-spectrophotometry and titration methods. *J Chem Pharm Sci*. 2016;9(4):2972–4.
- Mariana, E. 2010. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannyadengan Pendekatan Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Marliyati, S. A., Sulaeman, A., Rahayu, M. P. (2012). Aplikasi serbuk wortel sebagai sumber β -karoten alami pada produk mi instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 127-134.
- Millar, K.A., C. Barry-Ryan, R. Burke, K. Hussey, S. McCarthy, and E. Gallagher. 2017. Effect of pulse flours on the physiochemical characteristics and sensory acceptance of baked crackers. *International Journal of Food Science and Technology* 52: 1-9. doi: 10.1111/ijfs.13388.
- Munandar, dan Iskak, A. 1995. Teori Pastry. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.Yogyakarta.
- Nasional, B. S. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. *SNI*, 3751, 2009.
- Nasional, Badan Standarisasi. "SNI 01-3751-2009." *Tepung terigu sebagai bahan makanan. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional* (2009).

- Nugroho, S. A., & Hariono, B. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Okra (*Abelmoschus Esculentus* L. Moench). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 171-183.
- Pathy, K. (2018). Process for Preparation of Vitamin C and Method for Determination of Vitamin C in Tablets. *Surgery & Case Studies: Open Access Journal*; 1; 1-14.
- Picauly, P. dan Tetelepta. 2016. Uji organoleptic crackers pisang tongka langit. *Agritekno* 5: 53-57.
- Pratama, S., H., Fitriyono, A. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(3).
- Potter, N. N and J. H. Hotchkiss. (1995). *Food Science*. JJ Offset Press. New Delhi.
- Putranto, K. (2021). Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(1).
- Rahmani, A. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. *Jurnal ITB* : 01-13
- Restyawati, D. T. (2011). Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi
- Sabir, N. C. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1):41-54.
- Salsabilla, A. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota* L.) Pada Pembuatan Roll Cake Dengan Isian Selai Wortel. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Santoso, Slamet., (2013), *Statistik Ekonomi Plus Aplikasi SPSS*, Ponorogo: Umpo Press
- Santoso, YF, Pranata, FS, & Swasti, YR (2021). Kualitas Nutrisi dan Organoleptik Kerupuk Non-Flaky dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian* , 10 (1), 1-16.
- SNI 01-2982-1992. 1992. Syarat Mutu Roti. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty

- Suhardjo, 2005, Perencanaan Pangan dan Gizi, Bumi Aksara, Jakarta.
- Suryono dkk. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Jurnal Pariwisata, Vol.5 No.2
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi & Pasta*. Kawan Pust
- Tanjung, R. A. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2).
- Tarau, E. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q.) Gaimart) dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Biskuit Crackers. Skripsi. Program Sarjana Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- Tim Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pakan Fapet IPB. 2012. Pengetahuan Bahan Makanan Ternak. CV Nutri Sejahtera, Bogor.
- Tjahjadi, Sacharissa Frederica. Arbita, Ariestya Arlene. & Kristijarti, Anastesia Prima. (2013) Karakteristik Fisika Kimia Tepung Wortel. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri Pangan, volume tidak diketahui, hal.4
- USDA, 2016. United States Department of Agriculture. Agriculture Research Service. National Nutrient Database for Standard Reference Release 28. Vegetables and Vegetable Products. <http://www.nal.usda.gov>. [Diakses 10 februari 2025]
- Utami, M. (2024). Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik cookies modifikasi. Skripsi. Universitas Jambi.
- Vernanda Alvionita, P., Angkasa, D., Gz, S., Gizi, M., & Wijaya, H. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma Making Free Gluten Cookies By Using Substitutes Ingredients Mocaf and Brow Rice Flour With Dates Extract.
- Wahyudi. (2013). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.