

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, N., & Xyzquolyna, D. (2020). Substitusi tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1).
- Adiari, N. W. L., Yogeswara, I. B. A., & Putra, I. M. W. A. (2017). Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara dan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) sebagai Makanan Selingan bagi Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 51–57.
- Ahmed, H., Satheesh, N., Dibaba, K. (2018). Functional, Physical and Sensory Properties of *Cookies* Prepared from Okara, Red Teff and Wheat Flours. *Croatian Journal of Food Science and Technology* 10(1), 23–32.
- Alpandi, A., Tamrin, T., & Hermanto, H. (2024). *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum zeylanicum) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*.
- Amalia, A. (2023). Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima *Cookies* Substitusi Tepung Okara (*Glycine Max* (L) Merrill) dan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.). *NUTRIZIONE - Nutrition Research and Development Journal*, 4(1), 45–52.
- Amalia, A. (2024). *Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Okara (Glycine Max (L) Merrill) dan Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.)*.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemists]. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of official Analytical Chemists. New York: Chemist Inc].
- Badan Pusat Statistik. (2018). Data Impor Gandum Indonesia. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Kedelai Menurut Provinsi. [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/24](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/24)
- Badan Standar Nasional. (2018). Standar Mutu Biskuit. SNI 2973:2018

- Badan Standarisasi Nasional. (2002). SNI 01-3541-2002. Syarat Mutu dan Cara Uji Margarin, Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 3751:2018 tentang Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan *Cookies* Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 25-36.
- Dunya, D., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Okara Dan Alpukat Sebagai Lemak Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Organoleptik *Cookies*. *J.Teknol. Memiliki. Pertan* , 15 , 134.
- Fadila, A, N. (2024). Analisis Profil Tekstur Dan Uji Organoleptik Pada Otak-Otak Daging Ayam Gluten Free Dengan Tepung Pati Garut Dan Tepung Mocaf. Skripsi, Universitas Tidar Magelang.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Fitriya, W., & Alfionita, K. (2019). The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for *Spirulina platensis* enriched Food Product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), 95-102.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Bakutepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Carbohydrate Polymers*, 6(1), 5-10.
- Hasbiyah, H., Wulandari, A., & Rosida, D. A. (2024). Respon Kesukaan Panelis Terhadap *Cookies* Dengan Subsitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Dan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanni). *Agroteksos*, 34(3), 879-887.
- Herawati, H. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik *Cookies* Labu Kuning. *Eduscotech*, 5(1).
- Herdiana, N., S. Susilawati., D. Koesoemawardani., dan E. Rahayu. 2023. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur nugget ikan lele. *Agritech*, 43(2): 127-133.

- Hutomo, H. S., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kasar kolesterol belut kmonopterus Albus) ASAP. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(1).7-14.
- Idris, H. & Mayura, E. 2019. *Teknologi Budidaya Dan Pasca Panen Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii)*. Balai Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Iriyanti, I. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Okara dan Alpukat Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Kimia*. Universitas Sebelas Maret.
- Kaaohao, A., Herawati, N., dan Ayu, D.F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM Faperta* 4(2), 1-15.
- Kadir, A. (2016). Karakteristik *Cookies* Verkade Dengan Substitusi Tepung Sorgum (Shorgum Bicolor) Dan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomun Burmanni). *Karya Ilmiah Mahasiswa Fatipa*, 2(2).
- Kharisma, D., Putri, Y., Sudrajat, H., Susanti, A., & Batuthoh, W. I. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Berserat Pangan Tinggi dan Rendah Lemak sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 27–35.
- Kharisma, P. D., Kusumaningrum, H. D., & Aryani, T. (2020). The application of cinnamon powder in *Cookies* and its effect on antioxidant activity and water content. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 56-63.
- Khatarina, S. (2018). Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik.
- Komalasari, W. B., Sabarella, Wahyuningsih, S., Manurung, M., Herwulan, M., Sehusman, dan Rinawati. 2017. *Statistik Konsumsi Pangan (Statistics of Food Consumption)*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar udara, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* , 9 (2), 165-171.

- Lestari, B. (2022). Variasi Campuran Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Donat Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Kalsium. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, 6–18.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Arifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20–34.
- Lestiarini, et al. (2023). Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy *Cookies* Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal kesehatan* Vol.11 No.1 April 2023 hal 20-32.
- Lian, H., Luo, K., Gong, Y., Zhang, S., & Serventi, L. (2020). Okara flours from chickpea and soy are thickeners: increased dough viscosity and moisture content in gluten-free bread. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(2), 805–812.
- Liu, K. 2019. Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, Vol. 40, Hal. 1-5.
- Nadia, LS, Lejap, TYT, & Rahmanto, L. (2023). Pengaruh Pengolahan Pangan terhadap Kadar air Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Produk Pertanian Inovatif*, 5-8.
- Ningsih, I. S., & Advinda, L. (2023). Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2), 257-263.
- Ostermann-Porcel, M. V., Quiroga-Panelo, N., Rinaldoni, A. N., & Campderrós, M. E. (2017). Incorporation of Okara Into Gluten-Free *Cookies* with High Quality and Nutritional Value. *Journal of Food Quality*, 1-8.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96.
- Putri, AD, Zuhro, F., & Al Habib, IM (2018). Analisis gizi limbah ampas kedelai sebagai tepung substitusi mie untuk menunjang sumber belajar mata kuliah biokimia. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1 (1), 11-22.

- Putri, D. A., dan S. S. Yuwono. 2016. Pengaruh penambahan tepung ampas tahu dan jenis koagulan pada pembuatan tahu berserat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 321- 328.
- Rachmayani, N., Rahayu, W. P., Faridah, D. N., & Syamsir, E. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) Dan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(2), 139-149.
- Rastiti Rahayu, N. K. (2020). *Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Rohmatussiamah, S. (2017). Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Perlakuan Penyangraian.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2023). Pengaruh proporsi penambahan pati ganyong (*Canna edulis* Ker.) terhadap sifat fisiko kimia serta tingkat kesukaan *Cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2).
- 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.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari., A. C. Iwansyah., D. P. Putri., W. Agustina., E. Sholichah., dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1): 9- 18.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* , 10 (1), 51-57.
- SNI 01-3714-1995. (1995). Kayu Manis Bubuk. Dewan Standarisasi Nasional.
- Subagio, A. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember : 139.
- Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). *Cookies* tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).

- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Okara dan Alpukat sebagai Lemak terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 134–142.
- Utomo, L. I., Nurali, I. E., & Ludong, I. M. (2017, January). Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit gluten free casein free berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*). In *cocos* (Vol. 1, No. 2).
- Vicilia, M. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pada Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kulit Pie Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Widodo, A. (2023). Pengembangan mocaf (modified cassava flour) berbasis desa mandiri mocaf: Studi kasus Kabupaten Banjarnegara. *Bappenas Working Papers*, 6(1).
- Wijaya, J., Purwanto, M. G. M., Bernard, J. E., Pantjajani, T., & Sukweenadhi, J. (2023). Pengaruh penambahan tepung ampas kedelai terhadap sifat fisikokimia dan sensori kukis kacang rendah gluten tinggi serat dan protein. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2).
- Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. 2019. Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), pp. 53–57.
- Zhou, Y., Zhang, H., Chen, J., & Zhao, Y. (2021). Effect of cinnamon powder on physicochemical properties and storage stability of baked products. *Food Research International*.