

DAFTAR PUSTAKA

- 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. \Adi Santika, IGPTN. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tumbuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi Volume 1* : Hal. 89-98.
- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H., 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Amina*, 1 (3), hal. 108-113.
- Antasionasti, I. dan Jayanto, I. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*.10(1): 38-47.
- Ardhi, Arista Manopo. (2019). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Karagenan Serta Penambahan Aroma Kelapa Pada Sifat Fisik Mekanik Edible Film. Skripsi. Universitas Hasanudin.
- Ariani et al. 2024. Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara* Vol. 18, No.1, Maret 2024.
- Asmi, alifia Nurul (2023). Potensi Antioksidan Hidrolisat Protein Okara Menggunakan Bromelin Secara In Silico Dan In Vitro. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, 2023.
- Asti Firdanansi. (2022). Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda Skripsi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Asuka., *et al.* (2020). Improving Diet Quality for Chronic Disease Prevention With Okara "Food Waste". *American journal of Medicine*.
- Azhar, M. (2016). Biomolekul Sel Karbohidrat, Protein dan Ezim. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 01-2973-2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- 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-)

- Bandara, T., Inoka, U., and E. R. Jansz. 2011. Bioactivity of Cinnamon with Special Emphasis on Diabetes Mellitus: A review. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2011; Early Online: 1–7.
- Batool, R., Butt, M. S., Sultan, M. T., Saeed, F., & Naz, R. (2014). Protein-Energy Malnutrition: A Risk Factor for Various Ailments. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(2), 242–253.
- Colleti, A., Attrovio, A., Boffa, L., Mantegna, S., Cravotto, G. 2020. Valorisation of by-products from soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) processing. *J. Molecules* 24(2120): 1 – 33.
- De Garmo EP, WG Sullivan, and CR Canada. 1984. *Engineering Economy*. Seventh Edition. MacMillan Publishing Company. New York
- Diana, S., Aprilliana, P (2021). Analisis Kandungan Protein Yang Terdapat Dalam Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Menggunakan Metode Kjeldahl & Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmagazine* Vol. VIII No.2 Agustus 2021
- Dinkar., et al. 2020. Bioactive components, in vitro digestibility, microstructure and application of soybean residue (okara). *Book Legume Science*. Volume 2, Issue 1 March 2020.
- Dungir S, Dewa G.K, Vanda S. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal MIPA UNSRAT*. 2015; 1(1).11-15.
- Dunya D, Siswanti S and Atmaka W 2023 Pengaruh Substitusi Tepung Okara Dan Alpukat Sebagai Lemak Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Cookies J. Teknol. Has. Pertan. 15, 134-146.
- Fadhila, et al. (2024). Nutritional value and fiber content of cookies prepared from okara flour substitution: study on dietary fiber, isoflavone, and chemical properties. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 1338 (2024) 012036
- Gustiawan, S., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2018). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Mi Basah. *SAGU* 17(1), 40–49.
- Hawa, A., Satheesh, N., and Kumela, D. (2018). Nutritional and Anti-Nutritional Evaluation of Cookies Prepared from Okara, Red Teff and Wheat Flours. *International Food Research Journal*, 25(5), 2042–2050.
- Herawati, H. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik *Cookies* Labu Kuning. *Eduscotech*, 5(1).
- Hu Shi., et al. (2020). Solid-state fermentation with probiotics and mixed yeast on properties of okara. *Food Bioscience*, Volume 36, Augst 2020.

- Ibrohim, Muhammad Hasyim et al. (2022). Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. Seminar Nasional Penelitian 2022. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>.
- Kaahoao, A., N. Herawati. dan D. F. Ayu. 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 (*Cinnamomum Burmanni*). *Karya Ilmiah Mahasiswa Fatipa*, 2(2).
- Kew-POTW. 2019. *Cinnamomum Schaeff.*, Plant of the WORLD Online. Available at: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:328262-2> (Accessed: 27 February 2022).
- Kim, S. H., Hyun, S. H., & Choung, S. Y. 2006. Anti-diabetic effect of cinnamon extract on blood glucose in db/db mice. *Journal of Ethnopharmacology*, 104(1–2), pp. 119–123. doi: 10.1016/j.jep.2005.08.059.
- Kizilaslan, N. & Erdem, N. Z. 2019. The Effect of Different Amounts of Cinnamon Consumption on Blood Glucose in Healthy Adult Individuals. *International Journal of Food Science*. Hindawi, 2019, pp. 1–9. doi: 10.1155/2019/4138534.
- Kusnandar, F. et al., 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*. 9(2): 67–75.
- 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
- Liman. Lisia Stefani dan Sudiarta. Inyoman. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis* Vol 02 No 5, 2023 : 1294-1301 <https://paris.ipb-intl.ac.id/>
- Liu, J., Yu, L. L., & Wu, Y. (2020). Bioactive components and health beneficial properties of whole wheat foods. *Journal of agricultural and food chemistry*, 68(46), 12904–12915.
- Matej., et al. (2020). Okara-by-product from soy processing: characteristic, properties, benefits, and potential perspectives for industry. *Internasional Journal of experimental research and review* Vol. 28: 66 - 83 (2022).
- Marliyana Puspitadini, Irwan Budiono. (2022). Subtitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate L.*) pada Cookies sebagai Alternative Makanan Tambahan Ibu Menyusui. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/IJPHN>.

- Maryam, S. M., Pratama, R. Y., Effendi, N., & Naid, T. (2016). Analisis Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Yodium (*Jatropha multifida* L.) dengan Metode Cuprac Ion Reducing Antioxidant Capacity (CUPRAC). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 2(1).
- Maslahah, N, dan H Nurhayati. Kandungan Senyawa Bioaktif Dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamom burmannii*) (2023). Vol.1 No.3, Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Rempah, Obat, dan Aromatik (BSIP-TROA).
- Muhammad Fadhil, Martunis , Anshar Patria. (2019). Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) pada Cookies sebagai Alternative Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* Volume 4, Nomor. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP.
- Nurkhoeriyati, et al, (2019). Peningkatan Isoflavon Dalam Produk Berbasis Okara Yang Difermentasi Oleh Jamur. *Jurnal Dunia Gizi*, Vol. 2, No. 1, Juni 2019: 28-35.
- Novy Nur Adhimah, et al. (2017) Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Akan Serat Pangan dan Protein. *Ekologia*, Vol. 17 No.1 , April 2017:28-39
- Nugraheni. et al. (2024). Macam Macam Metode Pengujian Antioksidan. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)* Vol. 13 No. 1, Hal 39-5.
- Pan, W. C., Liu, Y. M., & Shiau, S. Y. (2018). Effect of Okara and Vital Gluten On Physico-Chemical Properties of Noodle. *Czech Journal of Food Sciences*, 36(4), 301–306.
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory* 1 (2), 29 - 35.
- Puspitarini., et al. (2012). Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik, Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Ketan. *Journal of Nutrition College*, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012.
- Pratiwi., et al. Analisa Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makasar*. 8 (2) : 65-74
- Rachmayani, N., Rahayu, W.P., Farida, d., Syamsir, E. Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) Dan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Teknololgi & Industri Pangan*. 2017; 28 (3): 139-149
- Raihan. U., R dan Makiyyah. F. A, (2024) Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKHRAITH-TEKNOLOGI* Vol 8 No 1. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1>.

- Rasyid H., (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. Jurnal ABDI: Vol. 3 No. 1, Januari 2021.
- Rasyid, et al. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 2(1)2020, 1-7
- Ratna., et al (2023) Sifat Fisiokimia Dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 14 No.1 Juni 2017 : 35 - 45
- Rismayanthi, Cerika. (2015). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. Medikora. 2 (2) 135-145.
- Sardarodiyani, M., & Mohamadi Sani, A. (2016). Natural antioxidant: sources, extraction and application in food system. Nutrition and Food Science, 46(3), 364-367. <https://doi.org/10.1108/NFS-01-2016-0005>.
- Sianturi, M. 2018. Pembuatan Sabun Transparan Berbasis Minyak Kelapa Dengan Penambahan Ekstrak Buah Mengkudu “*Morinda Citrifolia*” Sebagai Bahan Antioksidan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siddiqi, R. A., Singh, T. P., Rani, M., Sogi, D. S., & Bhat, M. A. (2020). Diversity in grain, flour, amino acid composition, protein profiling, and proportion of total flour proteins of different wheat cultivars of North India. *Frontiers in Nutrition*, 7, 141.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. 01-3714-1995. Syarat Mutu Kayu Manis (*Cinnamomum sp*).
- Standar Nasional Indonesia. 2009. 01-3751-2009. Syarat Mutu Tepung Terigu.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. 01-2973-2018. Kadar lemak minimum cookies.
- Sutedja, A.M 2010. Fraksinasi Protein dan Karakteristik Sifat Fungsional Tepung Okara. Tesis, Institut Pertanian Bogor.
- Tengku Mia Rahmiati, 2022. Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* Var *Ayumurasaki*) Dan Okara Dalam Pembuatan Makanan Selingan. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian. N – Vol. 2, 2022 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala– Banda Aceh, 15 September 2022.
- Utomo, Suratmin. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut (n-Heksana) terhadap Rendemen Hasil Ekstraksi Minyak Biji Alpukat untuk Pembuatan Krim Pelembab Kulit. KONVERSI Volum 5 No 1 April 2016.
- Vital et al., Okara residue as source of antioxidants against lipid oxidation in milk enriched with omega-3 and bioavailability of bioactive compounds after in vitro gastrointestinal digestion. *Journal of Food Science and Technology*. 2018 Feb 19;55(4):1518–1524.

- Wirda Insani ,2023 . Pengaruh Perbandingan Tepung Okara dan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Kue Apem, Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan
- Wulandari, M., Sunarti, D., dan Kismiati, S. (2019). Kualitas Interior Telur Itik Tegal dengan Sistem Pemeliharaan Semi Intensif dan Intensif di KTT Bulusari Kabupaten Pemalang. Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science), 21(2), 85-92.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.183>