

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, A. A., Sanni, S. A., Dan Awonorin, S. O. 2022. Effect Of Soy Flour Substitution On Quality Characteristics Of Cookies. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 46(5), e16523.
- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Dan Rosianajayanti. 2024. Karakteristik Sensori Dan Kandungan Gizi Cookies Berbahan Tepung Kulit Buah Naga. (Artikel Ilmiah).
- Alim, M., Rahmawati, F., Dan Hidayat, T. 2025. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Naga Merah Dan Karakteristik Fungsionalnya. *Jurnal Teknologi Dan Pangan Gizi*, 14(1), 12-20.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemist. Association Of Official Analytical Chemists.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. *Biskuit*. SNI 01-2973:2011. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI 3751:2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chamroenvidhayakul, S., Phomkaivorn, N., Dan Sae-leaw, T. 2023. Dragon Fruit Peel Waste AS A Functional Ingredient In Cookies: Physicochemical Properties And Antioxidant Activity. *Antioxidants*, 12(5), 1002.
- Chakarborty, P., Sahoo, S., Bhattacharyya, D.,K., Ghish, M. 2019. Marine Lizardfish (Harpadon Nehereus) Meal Concentrate In Preparation Of Ready To Eat Protein And Calcium Rich Extruded Snacks. *J Food Sci Technol*, 57 (1): 338-349
- Choo, K. Y., Dan Yong, W. K. 2020. Nutritional Composition Bioactive Compounds and Health Benefits of Dragon Fruit Peel.
- El fath, A., Maulana, N. A., Dan Yogaswara, R. R. 2024. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol Melalui Proses Hidrolisis Enzimatis. *G-Tech : Jurnal Teknologi Terapan*, 8(2), 515-524.
- Elvinta, E., Munir, M., Dan Arifin, A. D. R. 2024. Formulasi Cookies Berbasis Tepung Campuran Terhadap Mutu Organoleptik. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 659-668.

- Ghosal, G., Dan Kaushik, P. 2020. Development of Soymeal Fortified Cookies of Combat Malnutrition. *Legume Science*, 2(2), e43.
- Kaewthong, P., Dan Karnjanapratum, S. 2024. Effect of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel Powder on Physical, Antioxidative, and Sensory roperties of Biscuits. *Journal of Culinary Science dan Technology*.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan: Kedelai 2020. Jakarta: Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian.
- Kumar, R., Singh, B., Dan Kaur, A. 2020. Development And Quality Evaluation of High Protein Biscuits Enriched With Legume Flour. *Journal Of Food Science And Technology*, 57(4), 1425-1432.
- Kumalasari, I. D., Dan Devira, A. P. 2024. *Aktivitas Antioksidan Dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kulit Buah Naga Merah*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 67-78.
- Lestiriani, N., Dan Rindiani, R. 2023. Tepung Kedelai Dan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 20-32.
- Lestari, D., Dan Batubara, S. C. 2023. Potensi Cookies Kencur Sebagai Inovasi Produk Usaha. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 6(1).
- Li, Y., Jia, X., Wang, Z., He, Z., Zeng, M., Dan Chen, J. 2022. Characteristics Changes in Maillard Reaction Indicators in Whole Milk Powder And Reconstituted Low-temperatute Pasteurized Milk Under Different Preheating Conditions. *Journal of Food Science*, 87, 103-205.
- Manley, D. 2021. *Manley's Technology Of Biscuits, Crackers And Cookies* (5th ed). Woodhead Publishing.
- Meligaard, M., Civille, G. V., Dan Carr, B. T. 2021. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press.
- Messina, M., Blanco Mejia, S., Cassidy, A., Duncan, A., Kurzer. M., Nagato, C., Dan Barnes, S. 2021. Neither soyfoods nor isoflavones warrant classification as endocrine disruptors: A technical review of the observational and clinical data. *Critical Reviews in Food Science and Nutrion*, 62(21), 5824-5885. CrossRef.

- Nisriina, R., Susilawati, Nurainy, F., Dan Suharyono. 2024. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Penstabil Es Krim Susu Kambing Etawa*. Jurnal Agroindsutri Berkelanjutan, 3(1), 78-88.
- Park, H. R., Kim, G. H., Na, Y., Oh, J. E., Dan Cho, M. S. 2021. Physicochemical and Sensory Properties of Protein-fortified Cookies According To The Ratio of Isolated Soy Protein To Whey Protein. Food Science and Biotechnology, 30(5), 653-661.
- Puspita, D., Rahmawati, N., Dan Winarsih, S. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisikdan Organoleptik Biskuit. Jurnal Gizi Dan Pangan, 16(1), 45-23.
- Ramadhani, L., Dan Anggraeni, A. 2020. Pengembangan Butter Cookies Dari Tepung Talas Dan Isolat Protein Kedelai. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana.
- Razip, N. H. M., Manikam, R. V. S., Dan Gandaseca, S. 2025. *Physicochemical And Sensory Characteristics Of Bread Substituted With Dragon Fruit Peels*. Indonesian Food Science And Technology Journal.
- Reyes-Garcia, V. 2024. Pitahaya Peel and Fresh Flour Obtained From Fruit CoProducts-Assessments of Chemical, Techno-Functional and In Vitro Antioxidants Properties: Molecules, 29(10).
- Sari, N., Dan Rahmawati, E. 2022. Pengaruh Protein Terhadap Reaksi Maillard Pada Produk Bakery. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Shaffira, S. Z., Kusumaningrum, I., Dan Rifqi, M. 2024. Karakteristik Sensori Dan Kimia Cookies Dengan Penambahan Pati Maizena. Karimah Tauhid, 3(9).
- Septiana, A., Basuki, E., Dan Amaro, M. 2024. Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Kedelai Terhadap Komponen Gizi Dan Sensori Cookies. *Journal Edukasi Pangan*, 2(4).
- Septiana, A.T., Indarto, Dan Suliman, N. M. (2024). Impact of baking powder and leavening acids on batter and pound cake.
- USDA (United States Department Of Agriculture). 2020. *FoodData Central: Soybeans, Mature Seeds, Raw*. U. S. Departement Of Agriculture.

- Utami, H. M, Novidahlia, N., Dan Aminullah. 2022. Sifat Mutu Kimia Dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8 (2), 270-277.
- Widyawati, N. S. 2018. *Formulasi Cookies Berbahan Dasar Pangan lokal Sebagai Alternatif Snack Bagi Ibu Hamil*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wijaya, F., Hintono, A., Dan Pramono, Y. B. 2022. Sifat. Fisikokimia Dan Hedonik Cookies Oats Dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.
- Wulandari, D., et al. 2023. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Pada Produk Pangan. *Jurnal Pangan*.
- Yulia, R., Sari, D., Dan Putri, A. 2024. Karakteristik Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 15-25.