

DAFTAR PUSTAKA

- agustin, H. I., & Putriningtyas, N. D. (2024). *Analisis Kadar Protein, Kadar Zat Besi Dan Sifat Organoleptik Pada Mi Kering Dengan Substitusi Kacang Tolo (Vigna Unguiculata)*. 7, 461–467.
- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Nanang, D., & Iwansyah, A. C. (2020). Optimasi Formula Dan Karakterisasi Produk Cookies Berbahan Dasar Pasta Kacang Mete (*Anacardium Occidentale L.*). *Riset Teknologi Industri*, 176–187.
- Akbar, W., & Subiyantoro, H. (2022). *Impact Of The Russia-Ukraine Invasion On Wheat Imports In Indonesia Implications On Economic G Rowth In Indonesia*. 3(12).
- Amara, D., Prima, A., & Miensugandhi, C. (2024). Daya Terima Dan Estimasi Harga Cookies Berbasis Pisang Kepok Dan Kacang Merah. *Journal Of Food Technology And Nutrition*, 120–129.
- Anggraeni, R. (2019). *Karakterisasi Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah (Musa Sp . L)(Chemical And Sensorial Properties Of Cookies Suplemented With Unripe Nangka Banana Flour (Musa Sp . L))*. 12(2), 248–257. <https://doi.org/10.29239/J.Agrikan.12.2.248-257>
- Anugraheni, Z., Darwanto, D. H., & Rohmah, F. (2024). *Determinants Of Indonesi A ' S Wheat Imports*. 5(1), 22–30.
- Anwar, K. (2019). *Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L.) Dan Tepung Umbi Garut (Maranta Arundianacea) Terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies*. 8(2), 258–267.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/Jtip.2020.31.2.155>
- Assalam, S., Sutisna, R. A., & Sari, W. (2022). Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 9(1), 25–31.
- Avila, D. Z., Khatimah, N. H., & Putri, D. O. (2025). Daya Terima Cookies Daun Turi (*Sesbania Grandiflora*) Pada Ibu Menyusui Di Wilayah Puskesmas Lambitu. *Kesehatan Masyarakat*, 9, 5962–5968.
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C. J., Hill, S. E., Linforth, R., & Fisk, I. D. (2021). The Role Of Sodium Chloride In The Sensory And Physico-Chemical Properties Of Sweet Biscuits. *Food Chemistry: X*, 9(December 2020), 100115.

<https://doi.org/10.1016/J.Fochx.2021.100115>

- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan Dan Minuman*.
- De Almeida, D. T., Souza, E. L., De Almeida, E. S., Monteiro, S., Santos, W. P. C. Dos, Alves, A. S. B., Ribeiro, C. D. F., & Cardoso, L. A. (2026). Innovative Cookies For School Meals: Nutritional, Technological, And Sensory Potential Of Crude Palm Olein (*Elaeis Guineensis*) And Cowpea Flour [*Vigna Unguiculata* (L.) Walp.]. *Food Chemistry Advances*, 10(January). <https://doi.org/10.1016/J.Focha.2026.101240>
- Devitasari, P. (2024). Optimasi Formula Tepung Komposit Jagung Dan Labu Kuning Pada Muffin Menggunakan Metode Simplex Lattice Design. *SKRIPSI*. Politeknik Negeri Jember
- Apriyani, E., N., Dwi Andrestian, M., Mas, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Dan Mocaf Pada Mutu Kimia Dan Subjektif Cookies Piscaf Sebagai Produk Pangan Fungsional Antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1), 105–125.
<https://ejournal.amirulbangunbangsapublishing.com/index.php/jpnmb/article/view/449>
- Ginting, A. S. G., Yusa, N. M., & Ina, P. T. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp) Dengan Buah Anggur Bali (*Vitis Vinifera*) Kering Terhadap Karakteristik Snack Bar. 11(2), 237–247.
- Guin, R. P. F. (2022). *Applied Sciences Textural Properties Of Bakery Products : A Review Of Instrumental And Sensory Evaluation Studies*.
- Hadini, D. P., & Afriani, M. (2025). Substitusi Tepung Kacang Tolo Pada Pembuatan Kue Putu Bambu Terhadap Kandungan Nutrisi Dan Organoleptik. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 6(11), 4857–4871.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Julianтони, Y., & Wirasisya, D. G. (2021). Application Of Simplex Lattice Design Method On The Optimisation Of Deodorant Roll-On Formula Of Ashitaba (*Angelica Keiskei*). *Biologi Tropis*, 21(2), 501–509.
- Haliza, W., & Purwani, E. Y. (2022). Penggunaan Mixture Design Dalam Formulasi Kukis Bebas Gluten Dari Pati Sagu, Pasta Ubi Jalar Dan Kacang Hijau Use Of Mixture Design On Gluten-Free Cookies Formulation From Sago Starch, Sweet Potatoes And Mung Bean Paste. 1–12.
- Hamidatun, H., Putri, R. N. E. E., & Giyatmi, G. (2025). Optimasi Formula Minuman Tablet Effervescent Berbahan Dasar Kayu Manis Dan Alginat Menggunakan Teknik Response Surface Methodology. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 9(1), 24–41.

<https://doi.org/10.26877/jiphp.v9i1.22076>

- Harun, I. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Kandungan Protein Pada Bolu Kukus. *Info Kesehatan*, 10(1), 293–299.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi : Pati Jagung Dan Penambahan Margarin). *Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 138–147.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. 94 PANGAN, Vol. 23 No. 1 Maret 2014 : 93 - 107
- Hendrawan, Y., Susilo, B., Wahyu Putranto, A., Firmanda Al Riza, D., Maya Maharani, D., & Nisa, M. (2016). Rsm-Ccd Algorithm For Optimizing Waterjet Vacuum Evaporator Using Fuzzy Temperature Control In The Milk Candy Production. *Agritech*, 36(2), 226–232.
- Hidayah, N., & Poernomo, A. (2023). Mutu Dan Umur Simpan Cookies Yang Difortifikasi Dengan Hidrolisat Protein Ikan *Quality And Shelf Life Of Cookies Fortified With*. 18(1), 75–86.
- Rifky, H., I., Sopyan, I., & Zuhrotun, A. (2021). Design-Expert Sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1), 99–120.
- Islamiyah, W. (2021). *Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Cookies Tepung Tape Singkong (Manihot Esculenta)*.
- Jaya, N. K. Y. L. W., & Tamam, G. P. S. P. B. (2025). Pengaruh Rasio Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) Dan Tepung Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata L.*) Terhadap Karakteristik Mutu Sereal “Sokato.” *Jurnal Ilmu Gizi: Journal Of Nutrition Science*, 15(1), 52–60. <https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/17345>
- Karaman, K., Pinar, H., Ciftci, B., & Kaplan, M. (2025). Effects Of Banana Flour On Some Physicochemical, Textural, Bioactive, And Sensory Properties Of Gluten-Free Cookie. *Food Science And Nutrition*, 13(1), 1–13. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4756>
- Lestari, A. P. (2022). Penambahan Tepung Pisang Pada Snack Cookies Terhadap Uji Organoleptik Dan Kadar Kalium Untuk Ibu Hamil. *Jurnal Info Kesehatan*, 12(2), 557–563.
- Lestari, I., & Lavenia, E. S. (2009). Penentuan Karbohidrat Pada Pisang Kepok Kuning Atau Putih Sebelum Dan Sesudah Direbus Untuk Dikonsumsi Penderita Diabetes Mellitus. 41–47.
- Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, E. R., Siregar, D., & Afriany, J. (2018). Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. 5(1), 24–28.

- Masrikhiyah, R. (2021). Retensi Kadar Gluten Cookies Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 20–25. <https://doi.org/10.26877/jiphp.V5i1.8485>
- Maulana, C., Sutrisno, Turmala, E., & Rahman, T. (2016). Optimalisasi Formula Tepung Bumbu Ayam Goreng Crispy Berbahan Baku Tepung Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Modifikasi Autoclaving-Cooling Cycle. *Universitas Pasundan*, 1–19.
- Musita, N. (2012). *Kajian Kandungan Dan Karakteristiknya Pati Resisten Dari Berbagai Varietas Pisang*. 57–65.
- Nairfana, I., & Rizaldi, L. H. (2022). Sifat Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Yang Ditanam Di Lokasi Berbeda Di Kabupaten Sumbawa. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 8(1), 44–52.
- Nanská, T. B., Musilová, J., & Vollmannová, A. (2024). *Optimasi Konsentrasi Agar, Xanthan Gum, Dan Guar Gum Sebagai Gelling Agent Pada Marshmallow Berbasis Aquafaba Kacang Arab Menggunakan Response Surface Methodology*. 2, 306–312.
- Njapndounke, B., Ngouénam, R. J., Kouam, E. M. F., Bouno, G. T., Klang, J. M., & Ngoufack, F. Z. (2023). Mixture Design Approach For The Development Of A Cowpea And Banane Cochon Flour-Based Gluten-Free Biscuit: Chemical, Glycemic Load, Sensory And Microbiological Characteristics Of The Optimal Biscuit. *Future Foods*, 8(August). <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2023.100264>
- Oktavia, N., S., L., & Murtini, E. S. (2017). Formulasi Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. In *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* (Vol. 28, Issue 2, Pp. 194–200). <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.2.194>
- Nurhalimah, R., Kundera, I. N., Tureni, D., Studi, P., Biologi, P., & Tadulako, U. (2019). *Uji Kandungan Karbohidrat Pada Buah Pisang Kultivar Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L .) Pada Tingkat Kematangan Dan Olahan Yang Berbeda Analysis Of Carbohydrate Content In Banana Cultivars Of Kepok Banana (Musa Paradisiaca L .) At Different Ripening And*. 7(2), 463–469.
- Nurliyani, Jamhari, Widodo, & Agustin1, C. (2021). *Characteristics Of Cured Egg Yolk Cookies Subtituted With Skim Milk Powder During Storage*. 32(1), 22–34. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jiip.2022.032.01.03>
- Oktabriyana, T., Nawansih, O., Satyajaya, W., Rizal, S., & Nurainy, F. (2025). Karakteristik Sensori Dan Kimia Bakpia Kering Dengan Formulasi Tepung Terigu Dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana Colla*). *Agroindustri Berkelanjutan*, 4(2), 271–285.
- Oktaviana, A. S., Horsoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung

- Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Pangestu, M. W., Wulandari, Z., & Soenarno, M. S. (2025). *Physicochemical , Microbiological , And Organoleptic Characteristics Of Cookies During Storage With Egg Yolk Powder Formulation*. 13(105), 28–33.
- Pradana, D. M., & Widjanarko. (2025). Studi Optimasi Pengaruh Tekanan Dan Waktu Pengeringan Terhadap Kadar Air Ikan Pada Proses Freeze Drying. *Mars: Jurnal Teknik Mesin, Industri, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 3(3), 271–284. <https://doi.org/10.61132/Mars.V3i3.895>
- Prihapsari, F. A., & Nurani, D. (2021). *Substitusi Tepung Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L . Walp) Pada Produk Cookies*. 9(2), 155–161.
- Rahayu, D., Maessa, A. V., & Rafsnjani, M. F. D. (2024). Inovasi Banana Cookies Berbasis Tepung Mocaf Sebagai Camilan Tinggi Serat Dan Gluten-Free. *Seminar Nasional Ptbb*, 19(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/83368/23071>
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey Physico-Chemical Characteristics Of Cookies In Different Level Of Sorghum Flour , Corn Starch , Margarine , And Whey*. 9(2), 89–99.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. (2017). Review Pemanfaatan Design Expert Untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati Sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1), 11–16. <https://doi.org/10.33795/Jtkl.V1i1.5>
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Razak, A. R., & Amar, A. A. (2024). *Pelatihan Pembuatan Tepung Serbaguna Berbahan Dasar Pisang Kepok (Musa Acuminata Colla.) Untuk Anggota Persaudaraan Muslimah (Salimah) Kota Palu Sulawesi Tengah*. 77–85.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis : Review. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3), 61–68.
- Rukmana, J. (2019). Optimasi Formulasi Biskuit Tepung Jerami Nangka Sebagai Sumber Pangan Fungsional (Betakaroten). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 164. <https://doi.org/10.23969/Pftj.V5i3.1264>
- Salgado, J. C., Romero, S. A., Márquez, M. F., & González, U. M. (2026). Optimization Of A Beverage Using Mixture Design With Operational Variables. *Journal Of Engineering (United Kingdom)*, 2026(1).

<https://doi.org/10.1155/Je/1772750>

- Samsoedin, Marwa, F., Saati1, E. A., & Anggriani1, R. (2023). *Formulasi Gluten Free Cookies Dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (Prunus Dulcis)*. 6(1), 1–17.
- Buulolo, S., (2023). Dampak Penggunaan Air Kelapa Terhadap Pertumbuhan Tanaman Kacang Tolo. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 27–37. <https://doi.org/10.57094/Jsa.V2i2.1198>
- Setyawan, H. Y., Belianna, E. W., Afifal, L. I., Damayanti, D. D., & Wijayanti, D. A. B. S. K. (2025). *Optimization Of Wet Noodle Formulation Fortified With Spirulina Platensis L . Powder Using D-Optimal Mixture Design*. 13(1), 42–54.
- Smucker, B. J., Edwards, D. J., & Weese, M. L. (2021). Response Surface Models: To Reduce Or Not To Reduce? *Journal Of Quality Technology*, 53(2), 197–216. <https://doi.org/10.1080/00224065.2019.1705208>
- Sugijanto, N. E. N., Makayasa, C. H. A., Deseria, G., Bridgeta, R. A. I., Putri, M. R., Setiawan, C. D., & Sugijanto, S. (2020). Identifikasi Pengaruh Proses Perebusan Dan Penggorengan Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp.*) Terhadap Komposisi Fitosterol. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 7(1), 7. <https://doi.org/10.20473/Jfiki.V7i12020.7-18>
- Suhartini, Sari, J., & Hayati, N. (2021). Modifikasi Stick Kacang Tolo Dalam Peningkatan Kadar Haemoglobin Remaja Putri Di Desa Sugiharjo. *Jurnal Keperawatan Priority*, 4(1), 32–41.
- Suriani, R., M., Nursalim, Mustamin, & Azisah, N. (2021). *Cookies Substitusi Tepung Bayam Merah Dan Tepung Kacang Tolo Sebagai Makanan Tambahan Remaja Putri Anemia*. 32(3), 167–186.
- Sutata, F., Nur'aini, H., & Widawati, L. (2025). Identifikasi Mutu Kukis Berbasis Tepung Pisang Jantan (*Musa Acuminata Colla*) Dan Tepung Ikan Selengek (*Anodontostoma Chacunda*). *Teknologi Agro-Industri*, 12(2), 127–139.
- Taufik, Y., Sutrisno, A. D., & Gozali, T. (2018). Optimalisasi Formulasi Minuman Fungsional Black Mulberry (*Morus Nigra*) Dengan Design Ekspert Metode D-Optimal Terhadap Sifat Kimia, Fisika Dan Organoleptik. *Penelitian Strategis Nasional*, November.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi , Nilai Energi , Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yadnya, M. S., Wulandari, H. A., Maryani, I., Zulvia, R., Ananda, M. D., Holis, M. S., Zulhidayati, M., & Apriandi, M. I. (2025). Jurnal Gema Ngabdi Program Peningkatan Dengan Substitusi Tepung Berbahan Dasar Daun Kelor Untuk Makanan Sehat Di Desa Koreleko Selatan. *Gema Ngabdi*, 7(1), 94–

102.

Yoga, M., Kurniawan, G., Septiandani, F. R., Rani, R. C., Arifin, D. F., Ramadhan, N., Rahmawati, W., A, N. U. P., Oktavia, S., & Yudiastuti, N. (2025). *Formulasi Dan Stabilitas Produk Pangan Dari Limbah Kulit Ari Coklat : Studi Cookao Sebagai Inovasi Camilan Formulation And Stability Of Food Products From Cocoa Peel Waste : A Study Of Cookao As A Snack Innovation.* November 2024, 257–267. <https://doi.org/10.25047/Nacia.V3i1.298>

Zukryandry, Hartari, W. R., Maryanti, & Delvitasari, F. (2026). Physical And Chemical Characteristics Of Cookies Based On Modified Janten Banana Flour With Cassava Starch Substitution. *Teknik Pertanian Lampung*, 15(1), 445–455.