

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N.N., Mulyati, A.H., dan Widiastuti, D. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk *Cookies* yang Kaya Akan Serat Pangan dan Protein. *Ekologia*. Vol 1(17) : 28-39.
- Agustina, Anna., Astuti, N. 2015. Keanekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays Sp*). *E-jurnal boga*. Vol 04(1) : 75-83.
- Aji, Dony. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Dan Penambahan Mentega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Cacang & Biji-bijian*. Penerbit : Swadaya. Depok.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992). Jakarta : BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI. 3751:2009.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-3541-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Universitas Negeri Malang.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

- Gafar, P.A. 2020. Pengembangan Cookies dengan Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffe canephora L.*) dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* [Berg.] Roscoe). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 31(2):87-93.
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) dengan Metode Enkapsulasi. Sumatera Utara. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hardoko., Tasia, C., Mastuti, T.S. 2021. Pembuatan Mi Singkong : Karakteristik Mi Singkong Hasil Penambahan Jenis Protein dan Rasio Tepung Singkong Terhadap Tapioka. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*. Malang. Univesitas Brawijaya.
- Intan, A.N.T. 2007. *Pembuatan minuman instan secang. Tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2):61:71.
- Khotijah, Siti F. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Kikuzaki, H., Nakatani, N. 1993. *Antioxidant effect of same inger constituents*. *Journal of Food*.
- Kurniadi, M., M. Angwar, Miftakhussolikhah, D., R. Affandi dan N. Khusnia. 2019. Karakteristik Cookies dan Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau, dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 30(1):1-9.
- Lamusu, D. 2018 .Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol 3(1) : 9-15.
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, England.

- Marsigit, W., Bonodikun, dan Sitanggung, L. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf. *Agroindustri*. Vol 7(1) : 1-10.
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale L.* Pusat Penelitian dan Penembangan Tumbuhan Obat UNAS.
- Meilita, Qisthin. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik *Cookies*. Bandung. Universitas Pasundan.
- Millah, Irma Ika Izzatul., Wignyanto., Dewi, Ika Atsari. 2013. Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill) Subgrade dan Margarin. Malang. Universitas Brawijaya.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rose.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Surakarta. Univesitas Sebelas Maret.
- Purnomo, H., Jaya, F. Dan Widjanarko, S.B. 2010. *The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (Zingiber officinale Roscoe) Rhizome Antioxidant Coumpounds and Its Quality.* International Food Research Journal. Brawijaya University, Malang.
- Raharjo. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan.* Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Saragih, J., Assa, J., dan Langi, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) Sulawesi Utara. Universitas Sam Ratulangi.

- Seveline., Diana, N., Taufik, M. 2019. Formulasi *Cookies* dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal Bioindustri. Vol 01 (02).
- Sintia, N.A., Astuti, N. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. Surabaya. Universitas Negeri Surabaya.
- Sipan, M., Pramuyanti, Rony K. 2020. Deteksi Kualitas Kuning Telur Ayam Kampung Menggunakan Ekstraksi Ciri Secara Statistika Orde Satu Berbasis Logika Fuzzy. *Elektrika*. Vol 12 (2) : 73-79.
- Solekah, Nusbatun. 2019. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Standar Nasional Indonesia 01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional 01-4320*. Jakarta.
- Syukri, M., Wahyuni, S., Noviyanti. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung *Wikau Maombo*. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 1(1) : 5-66.
- Winarni, Astriati. 1993. *Patiseri*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.
- Zakaria. 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Ziniber officinale Roscoe) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Aclbaab Kedun Badak*, Boor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XI, No.1, Th.2000. IPB. Bogor.