

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. *Jurnal Wana Benih Vol 13 No 2*, 96-106. <http://www.biotifor.or.id/2013/lb.file/gambar/File/Wana%20Benih%202012/WANA%20BENIH%20Vol.13%20No.2%20September,%202012-5%20Hamdan%20dkk.pdf>
- Agustina, A. W., & Anjani, G. (2017). Cookies Tepung Beras Hitam Dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College, Volume 6, Nomor 2*, 128-137. <https://doi.org/10.14710/jnc.v6i2.16902>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Edition*. USA: AOAC International.
- Arisandi, F., Mahyudin, I., Suyanto, & Mahreda, E. S. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Sari Kedelai (Okara) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Kue Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan di Kabupaten Tapin Provinsi Kalimantan Selatan. *EnviroScienteeae Vol. 18 No. 1, April 2022*, 134-139. <http://dx.doi.org/10.20527/es.v18i1.13002>
- Asmaraningtyas, D. (2014). *Kekerasan Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning [Thesis]*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Pangan Olahan. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Kacang - Kacangan Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas): Tahu*. Retrieved April 15, 2022, from <https://www.bps.go.id/>: <https://www.bps.go.id/site/pilihdata>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Padi- Padian Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas): Tepung Terigu*. Retrieved Mei 16, 2022, from <https://www.bps.go.id/>: <https://www.bps.go.id/site/pilihdata>
- Baking Industry Research Trust. (2011). *Defining Biscuits (& Cookies) Information Sheet V1.0.2011*. Retrieved Agustus 5, 2021, from <https://www.bakeinfo.co.nz/>: https://www.bakeinfo.co.nz/wp-content/uploads/2021/11/BakeInfo_Info_Biscuits.pdf

- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture And Viscosity Concept And Measurement Second Edition*. New York: Academic Press.
- Dahlia, L. (2014). *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko kimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa*, L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1 Oktober 2012*, 50-55. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4186>
- Fransiska, & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2)*, 171-179. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>
- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. (2012). Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies. *J Food Sci Technol (March–April 2012) 49(2)*, 192-199. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0277-4>
- Irianti, A. P. (2018). *Analisis Komparatif Konsumsi Beras dan Terigu di Indonesia [Skripsi]*. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar.
- James, C. S. (1995). *Analytical Chemistry of Foods*. UK: Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic and Professional.
- Kaahoao, A., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Vol 4 No 2*, 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/view/17054/16467>
- Kaimudin, N. I., Lestari, H., & Afa, J. R. (2017). Skrining dan Determinan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri SMA Negeri 3 Kendari Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Vol. 2 NO.6, Mei 2017*, 1-10. <http://dx.doi.org/10.37887/jimkesmas.v2i6.2884>
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Retrieved Mei 16, 2022, from <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>: https://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi#
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh Palm Sugar Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning, dan Kacang Tunggak) Sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XI, No. 1, Februari 2018*, 53-62. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29096>

- Mardiah. (2017). Analisa Kadar Kalsium (Ca) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan* 8 (15), 49-52. <https://doi.org/10.20956/jal.v8i1.3930>
- Masita, S., Wijaya, M., & Fadilah, R. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Varietas Toddo'Puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3, 234-241. <http://dx.doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5722>
- Medrich, A. (2010). *Chewy Gooley Crispy Crunchy Melt In Your Mouth Cookies*. New York: Artisan.
- Mondelez. (2020). *The Second Annual: State of Snacking 2020 Global Consumer Trend Study*. Mondelez International. Diakses dari https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2021/2021_MDZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf
- Mubarok, A. Z., & Winata, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Konsentrasi Baking Powder terhadap Karakteristik Fisik Cookies Kaya Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 9(4), 175-180. <https://doi.org/10.17728/jatp.5864>
- Nielsen, S. S. (2010). *Food Analysis Fourth Edition*. New York: Springer.
- Nuraini, F. D. (2021). *Teknik Membuat Tahu*. Jakarta: Multi Kreasi Satu Delapan.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, 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. <https://doi.org/10.26714/jpg.7.2.2017.72-81>
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupa Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta.
- Pratama, S. H., & Ayustaningwarno, F. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, Vol 4 No 3, 252-258. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i3.10090>

- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol 10(1)*, 35-45. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2015.010.01.5>
- Puspitasari, D. (2015). *Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis Forst) Yang Diperkaya Dengan Tepung Kedelai (Glycine max (Linn.) Merrill) [Skripsi]*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake: Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding & Roti*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sabir, N. C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 6 Nomor 1 Februari 2020*, 41-54. <http://dx.doi.org/10.26858/jptp.v6i1.11178>
- Sadimin, S. E. (2019). *Proses Pembuatan Tahu*. Tangerang: Loka Aksara.
- Saputri, G. A., & Afrila, A. P. (2017). Penetapan Kadar Kalsium Pada Brokoli (*Brassica oleracea L.*) Segar, Kukus, dan Rebus Secara Spektrofotometri Serapan Atom (AAS). *Jurnal Analis Farmasi*, 251-257. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/2143>
- Sari, Y. D., & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan Juni 2020 Vol. 43 (1)*, 29-40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Sari, S. M. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar [Tugas Akhir]*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. (2015). Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Agritech Vol 3, No 1 Februari 2015*, 1-8. <https://doi.org/10.22146/agritech.9413>
- Sayow, F., Polii, B. V., Tilaar, W., & Augustine, K. D. (2020). Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu dan Tempe Rahayu di Kelurahan Uner Kecamatan Kwangkoan Kabupaten Minahasa. *Jurnal Nasional Sinta 5 Volume 16 Nomor 2 Mei 2020*, 245-252. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28758>
- Sina, I., Harwanto, U. N., & Mubarok, Z. R. (2021). Analisis Pengolahan Limbah Padat Tahu Terhadap Alternatif Industri Pangan Sosis (Grade B). *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia Vol. 5 No. 1 Januari 2021*, 52-60. <http://dx.doi.org/10.32493/jitk.v5i1.9193>

- SNI 01-2973-1992. (1992). *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI 01-2973-2011. (2011). *Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(2), 48-54. <http://dx.doi.org/10.23960/jipt.v3i2.p%25p>
- Sumbono, A. (2021). *Mineral Seri Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* Vol. 14, No. 1, 11-25. <https://doi.org/10.24853/jkk.14.1.11-25>
- Viani, D. H. (2017). *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang [Skripsi]*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2018). Sifat Kimia, Kekerasan Dan Organoleptik Stik Tahu Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8 (5), 42-52. <https://doi.org/10.26714/jpg.8.1.2018.42-52>
- Wardany, K. H. (2012). *Khasiat Istimewa Sukun*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wati, R. (2013). *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing [Skripsi]*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Winanti, R., Bintari, S. H., & Mustikaningtyas, D. (2014). Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Unnes Journal of Life Science* 3 (1), 39-46. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci/article/view/2981>
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4), 107-112. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yusmiati, S. N., & Wulandari, R. E. (2017). Pemeriksaan Kadar Kalsium Pada Masyarakat Dengan Pola Makan Vegetarian. *Jurnal SainHealth* Vol. 1 No. 1, 43-49. <http://dx.doi.org/10.51804/jsh.v1i1.77.43-49>