

7. DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K., & Sa'diah, H. (2019). Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode Kjeldhal. *Amina*, 1(3), 108-113. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.46>
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169. <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Aj-juwita, A. T., & Kusnadi, J. (2015). Pembuatan biskuit beras parboiled (kajian proporsi tepung beras parboiled dengan tepung tapioka dan penambahan kuning telur). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1711-1721. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/297/307>
- Alghifari, V., & Azizah, D. N. (2021). Perbandingan Tepung Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1), 16-25. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33287>
- Aminullah, A., Mardiah, M., Riandi, M. R., Argani, A. P., Gustini, G., Syahbirin, S., & Kemala, T. (2018). Kandungan total lipid lemak ayam dan babi berdasarkan perbedaan jenis metode ekstraksi lemak. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), 94-100. <https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.949>
- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. (2012). Pengaruh gliserol terhadap karakteristik edible film berbahan dasar tepung jali (*Coix lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 17-23. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13534/11280>
- Aswari, A. (2023). Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik *Cookies* Melalui Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Flora: Jurnal Kajian Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 1(3), 9-17. <https://journal.asritani.or.id/index.php/Flora/article/view/8/8>

- Azizah, D. N. & Rahayu, A. D. (2017). Penambahan tepung pra-masak buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada pembuatan saus tomat. *Edufortech*, 2(2), 107- 113. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v2i2.12440>
- Basrin, F. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap mutu kimia kue semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7-14. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.31>
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., & Anam, C. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata* Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2), 13-19. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4634/4022>
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/284/293>
- Damayanti, E. D., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh substitusi tepung jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dan penambahan puree labu kuning (*Cucurbita*) terhadap sifat organoleptik kue semprong. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 11-16. <https://core.ac.uk/download/pdf/230742611.pdf>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP/article/view/79/36
- Departemen Kesehatan RI. (2017). Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Bathara. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Gizi Masyarakat.

- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik biskuit (crackers) yang difortifikasi dengan konsentrasi penambahan tepung ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2), 88-100. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855>
- Fafo, R., Lawa, Y., & Jasman, J. (2018). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Jali (*Coix lacryma-jobi* L) Terkombinasi Tepung dan Pasta Daun kelor (*Moringa oleifera* L) Dalam Pengembangan Olahan Pangan Kaya Protein. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Sains Kimia*, 2, 82-96. <https://www.researchgate.net/publication/342887543> KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BISKUIT JALI *Coix lacryma-jobi* L TERKOMBINASI TEPUNG DAN PASTA DAUN KELOR *Moringa oleifera* L DALAM PENGEMBANGAN OLAHAN PANGAN KAYA PROTEIN
- Fida, R. (2022). Uji Hedonik Produk Hard Biscuit Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing Dan Retrogradasi. *Jurnal Prodi Agribisnis*, 3(2), 43-50. <https://doi.org/10.56869/kaliagri.v3i2.412>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50-54. <https://doi.org/10.22373/amina.v3i2.2000>
- Grasso, S., Omoarukhe, E., Wen, X., Papoutsis, K., & Methven, L. (2019). The use of upcycled defatted sunflower seed flour as a functional ingredient in biscuits. *Foods*, 8(8), 305. <https://doi.org/10.3390/foods8080305>
- Gumilar, J., Rachmawan, O., & Nurdyanti, W. (2011). Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 11(1), 1-5. <https://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/393>

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888. <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/606>
- Hapsoro, M. T., Dewi, E. N., & Amalia, U. (2017). Pengaruh penambahan tepung cangkang rajungan (*Portunus Pelagicus*) dalam pembuatan cookies kaya kalsium. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 20-27. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20293/19138>
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech*, 34(3), 308-315. <https://doi.org/10.22146/agritech.9459>
- Herawati, H. (2011). Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31-39. <https://media.neliti.com/media/publications/123467-ID-potensi-pengembangan-produk-pati-tahan-c.pdf>
- Imam, R. H., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. (2014). Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 91-99. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27862>
- Interpares, P., Haryadi, H., & Cahyanto, M. N. (2015). Pengaruh retrogradasi pada pembuatan sohun pati jagung terhadap karakteristik fisikokimia produk dan aktivitas prebiotiknya. *Agritech*, 35(2), 192-199. <https://doi.org/10.22146/agritech.9406>
- Irawanto, R., Lestari D.A., Hendrian R. (2017). Jali (*Coix lacryma-jobi L.*): Biji, perkecambahan, dan potensinya. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 3(1), 147 – 153. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m030124>

- Irferamuna, A., Yulastri, A., & Yuliana, Y. (2019). Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221-226. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93. <https://doi.org/10.23917/jk.v10i2.5537>
- Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.; *Poaceae*) Untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan. *Berita Biologi*, 14(2), 163-168. https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850/1735
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Serealia Minor Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2), 6-17. <https://doi.org/10.35799/vivabio.3.2.2021.34113>
- Kamilah, I. H., Fitria, M., Sulaeman, A., & Widartika, W. (2022). Cookies Tepung Kedelai Dan Tepung Jali Sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Hiperemesis Gravidarum Grade 1. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(1), 35-48. <https://jurnal.polkesban.ac.id/index.php/jgd/article/view/945/469>
- Kartini, A. Z., & Putri, W. D. R. (2018). Pengaruh konsentrasi telur dan carboxymethyl cellulose terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik mi kering tepung jali (*Coix lacrymal jobi-L*) terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 52-62. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.6>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>

- Khotimah, K. (2022). Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(2). <https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/18689/8733>
- Khuenpet, K., Jittanit, W., Hongha, N., & Pairojkul, S. (2016). UHT skim coconut milk production and its quality. In *SHS Web of Conferences*, vol. 23, p. 03002. EDP Sciences, 2016. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20162303002>
- Kristoporus, L., & Saragih, B. (2019). Pengaruh pre-treatment dalam pengolahan terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensoris tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(2), 86-92. <https://core.ac.uk/download/pdf/287181506.pdf>
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *Sagu*, 21(1), 19-28. <http://dx.doi.org/10.31258/sagu.21.1.p.19-28>
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2019). Tingkat penerimaan panelis serta karakterisasi sifat fisik dan kimia snack bar tepung edamame (*glycine max* (l. Merrill) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dengan penambahan flakes talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(10), 1-9. <https://www.researchgate.net/publication/343257638> TINGKAT PENERIMAN PANELIS SERTA KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN KIMIA SNACK BAR TEPUNG EDAMAME *Glycine max* L Merrill DAN TEPUNG KACANG HIJAU *Vigna radiata* DENGAN PENAMBAHAN FLAKES TALAS *Colocasia escul*
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (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. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>

- Kutschera, M., & Krasaekoopt, W. (2012). The use of job's tear (*Coix lacryma-jobi* L.) flour to substitute cake flour in butter cake. *AU Journal of Technology*, 15(4), 233-238. <http://www.assumptionjournal.au.edu/index.php/aujournaltechnology/article/view/1377/1211>
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57-71. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>
- Laxmisha, K. M., Semwal, D. P., Gupta, V., Katral, A., Bisht, I. S., Mehta, P. S., ... & Bhatt, K. C. (2022). Nutritional profiling and GIS-based grid mapping of Job's tears (*Coix lacryma-jobi* L.) germplasm. *Applied Food Research*, 2(2), 100169. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100169>
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77-86. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.87>
- Marviana, F. E., Tsania, R., Saud, F. D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujianti, R. M. D. (2022). Comparison of Chemical, Physical and Sensory Properties of Cookies Made from Shellfish Flour. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 77-87. <https://doi.org/10.21009//JSB.005.2.01>
- Mawarno, B. A. S., & Putri, A. S. (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tinggi protein bebas gluten dengan variasi tepung beras, tepung kedelai, dan tepung tempe. *Journal of Agrifood, Nutrition, and Public Health*, 391, 47-54. <https://jurnal.uns.ac.id/agrihealth/article/view/60632/pdf>
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy, J. (2015). Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat dan

Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.

<https://ejournal.itn.ac.id/index.php/industri/article/view/968/866>

Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, S., & Nurtama, B. (2012). Komposisi kimia tepung jagung varietas unggul lokal dan potensinya untuk pembuatan mi jagung menggunakan ekstruder pencetak. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 2(1), 11-18. <https://doi.org/10.29244/jstsv.2.1.11-18>

Mukti, K. S., Rohmawati, N., & Sulistiyani, S. (2018). Analisis kandungan karbohidrat, glukosa, dan uji daya terima pada nasi bakar, nasi panggang, dan nasi biasa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 90-99. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8333>

Musita, N. (2016). Kajian Sifat Organoleptik Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalsasi Dan Terigu. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 27(2), 110-118. <https://core.ac.uk/download/pdf/230015682.pdf>

Nadhifah, E. I., Suhartiningsih, S., Nur, C. A., & Purwidiani, N. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *e-Jurnal Tata Boga*, 9 (2), 736 – 744. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/35685>

Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). KAJIAN SIFAT FUNGSIONAL DAN AMILOGRAFI PATI DENGAN PENAMBAHAN SENYAWA FENOLIK: KAJIAN PUSTAKA. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 14-19. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.03>

Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 15-26. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/537/394>

Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(4), 273-280. <https://core.ac.uk/download/pdf/290123417.pdf>

Nurmala, T. (2011). Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L) sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi

- Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri. *Jurnal Pangan*, 20(1), 41-48.
<https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/10>
- Nurprialdi, B., Gani, V. O. T., Halda, S., Pratama, P. A., & Panjaitan, R. S. (2022). Qualitative and quantitative identification of carbohydrates in commercial yoghurt products. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*, 2(2), 11-21. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/IJPR/article/view/4134/pdf>
- Öksüz, T., & Karakaş, B. (2016). Sensory and textural evaluation of gluten-free biscuits containing buckwheat flour. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), 1178693. <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1178693>
- Oktarini, I. T., Rosida, R., & Agung, L.. (2022). Effect of The Proportion Of Wheat Flour: Fermented Jali Flour And Additional NahCo3 on Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 9(2), 411-424.
<https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/3235/2782>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
<https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Perdani, R. E. P., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2018). Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 11-21.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3364/pdf>
- Prambandita, K. D. S., Suter, I. K., & Gunadnya, I. B. P. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana*) Terhadap Karakteristik Biskuit. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of*

- Food Technology*), 9(1), 15-29.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/90070/45642>
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal akuatika*, 5(1), 30-39.
<https://journal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/3702/2425>
- Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1), 32-43.
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6402/4859>
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A., & Saibele, G. (2021). Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 166-173. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2357>
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. (2021). Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 89-99.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.3>
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rista, E., Marianah, M., & Sulastri, Y. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 127-134.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/704/615>

- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao Hanjeli Sebagai Alternatif Kudapan Sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/49656/17550>
- Rosipah, S., Burhan, B., & Purwandari, U. (2013). Preferensi konsumen terhadap pancake dari tepung sukun. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1), 53-58.
<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2050/1682>
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik *Spritz Cookies* (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32-40.
<https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>
- Sabir, N. C., Lahming, L., & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41-54.
<https://doi.org/10.26858/jtp.v6i1.11178>
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 358-369.
<https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/view/352/313>
- Sainnoin, R., Mauboy, R., & Ati, V. M. (2019). Pengaruh Kadar NaCl Terhadap Kadar Lemak Beberapa Jenis Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Oeba Dan Pasar Oesapa Kota Kupang. *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(1), 78-92.
<https://ejurnal.undana.ac.id/biotropikal/article/download/1246/987>
- Santoso, Y. F., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Nutrisi dan Organoleptik Non-Flaky Crackers dengan Penambahan Berbagai Bahan

- Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 1-16. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.1>
- Satriyanto, B., Widjanarko, S, b., & Yunianta, Y. (2012). Stabilitas warna ekstrak buah merah (*Pandanus conoideus*) terhadap pemanasan sebagai sumber potensial pigmen alami. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13 (3), 157-168. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/370/733>
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi ruang warna $L^* a^* b$. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1042044&val=11774&title=SEGMENTASI%20RUANG%20WARNA%20Lab>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biskuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/25245>
- SNI 01 – 2973- 1992. (1992). Mutu Dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://dokumen.tips/documents/sni-01-2973-1992.html?page=1>
- SNI 01 – 2973- 2011. (2011). Mutu Dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>
- Soesilowati, S. (2022). Efisiensi Penggunaan Reagen NaOH Terhadap Pengujian Kadar Protein pada Alat Buchi KjelFlex K-360. *Integrated Lab Journal*, 10(1), 28-37. <https://ejournal.uin-suka.ac.id/pusat/integratedlab/issue/download/284/95>
- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis warna, tekstur, organoleptik serta kesukaan pada kukis growol dengan variasi penambahan inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115-124. <https://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/406/pdf>

- Suarti, B., Budjianto, S., Sukarno, S., & Ardiansyah, A. (2022). Efek Metode Pemanasan terhadap Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit Hitam Fermentasi. *Pangan*, 31 (1), 33-44. <https://doi.org/10.33964/jp.v31i1.570>
- Subandi, S., & Sukiyadi, S. (2020). Pengujian efisiensi dan efektifitas penggunaan pelarut lemak untuk aplikasi pelaksanaan praktikum dan penelitian pengujian kadar lemak minyak. In *Prosiding Seminar Nasional Penerapan ipteks*, 89-98. <https://jurnal.polinela.ac.id/SEMTEKS/article/view/2032>
- Subandoro, R. H., Basito, B., & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 68-74. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4474/3820>
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) pada proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 984 - 995. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221/228>
- Syamsunarto, D., & Yohanes, Y. (2018). Studi Eksperimental Pengaruh Variasi Mekanis Empat Batang Pada Mesin Pengayak Terhadap Kapasitas Produksi Ayakan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik dan Sains*, 5(1), 1-7. <https://jnse.ejournal.unri.ac.id/index.php/JOMFTEKNIK/article/view/20118/19455>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388>
- Trianawati, M. L., Nurwitri, C. C., Risnawati, T., Rejeki, S., & Hutami, R. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*) Yang

Dimodifikasi Dengan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan Aplikasinya Pada *Cupcake*. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(1), 21-31. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.1.21-31>

USDA [United States Department of Agriculture National Nutrient Database]. (2019). Margarine. Food Data Central. USA. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172352/nutrients>

Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146 – 153. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 19-20. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/796/999>

Yuliawati, Y., Wiyono, S., Soekarno, B. P. W. (2022). Deteksi dan Karakterisasi Penyakit Bunt pada Biji Gandum Konsumsi Impor. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 18(4), 160-66. <https://doi.org/10.14692/jfi.18.4.160-166>

Yunita, M., & Rahmawati, R. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah *Carica* (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*, 4(2), 17-28. <https://doi.org/10.24853/konversi.4.2.17-28>