

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. G., Rianse, U. R., Iswandi, S. A. A., Taridala, W., Widayati, I. S., Rianse, L. R., & Baka, W. K. 2014. Potency of natural sweetener: Brown sugar. *Advances in Environmental Biology*,12(1):374-386.
- Adawiyah, D.R. & Waysima. 2010. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Aggarwal, D., Sabikhi, L., & Satish Kumar, M. H. 2016. Formulation of Reducedcalorie Biscuits using Artificial Sweeteners and Fat Replacer with Dairymultigrain Approach. *NFS Journal*,2 : 1-7.
- Anggraeni, T. I. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) dan Konsentrasi Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, & Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Ardiana, E. 2019. *Pengaruh Pemberian Air Gula Merah Terhadap Daya Tahan Kardiovaskuler Pada Atlet Bola Volly Sma Negeri 26 Bone*. Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Makassar.
- Badan Pusat Statistik. 2009.. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992: *Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- . 1995. SNI 0268-85-1995 : *Gula Kelapa*, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- . 2010. SNI 3140.3:2010 *Gula Kristal-Bagian 3 : Putih*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- . 2018. SNI 01-2973-2018 : *Standar Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Darwin. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Departemen Kesehatan R.I. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penebit Bhratara, Jakarta.
- . 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Dhingra, D., Michael, M., Rajput, H., & Patil R.T. 2012. Dietary fiber in foods: a review. *J Food Sci Technol*, 49(3):255–266. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0365-5>.
- Dyanti. 2002. Studi Kompratif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Eckel, R.H. 2003. A New Look at Dietary Protein in Diabetes. *Am J. Clin Nutr*, 78:671–672.
- Estiasih, T. & Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.
- Fadhillah, N., Ervina, M., & Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *JurnalAgrotech*, 22 (1): 20-28.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanumtuberosum L.*) terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W & Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1 (1): 49-57.
- Fenemma, O. R. 2008. *Fenemma's Food chemistry 4<sup>th</sup> edistion*. CRC Press, United States of Amerika.
- Gayati, I. A. P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavaliaensiformis L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Universitas KatolikSoegijapranata, Semarang.
- Haryanti, P.& Mustaufik. 2011. Evaluasi Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Jurnal Agrotek*, 5(1): 48-61.
- Heri, M. K. & Lukman, M. 2007. Pendampingan Penerapan Diversifikasi Produk Gula Kelapa/Merah Kemasan Kecil. *Jurnal DEDIKASI*, 4 : 73-81.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi*. IPB : Bogor.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Krismaputri, M. E., Hintono., & Pramono. 2013. Kadar Vitamin A, Zat Besi (Fe) Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture journal*,2(1): 288-294.
- Merdyanti, A. 2008. Paket Teknologi Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. 6(10).
- Moeljaningsih. 2011. Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Baristand Industri Surabaya, Surabaya.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Mustaufik. 2018. Peningkatan Mutu Produksi dan Pemasaran Gula Semut Beriodium di Koperasi Serba Usaha (KSU) Ligasirem Sumbang-Banyumas. *Performance*, 19(1):68-84.
- Napitupulu, B. 2006. *Tataniaga Pemasaran*. Airlangga, Jakarta.
- Nurbaya, S. R dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) dalam pembuatan cookies. *J. Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) : 46-55.
- Nurfalakha, T. N. 2013. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Pembuatan Kue Jahe dari Tepung Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Nurchayani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. *Skripsi*. Bandar Lampung.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji Inderawi*. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, S. 2009. Pengaruh Perbandingan Berat Bahan dan Waktu Ekstraksi Terhadap Minyak Biji Pepaya Terambil. *Journal Industri dan Informasi*. 4(5): 147-151.
- Revilla. 2020. Pembuatan Cookies Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Variasi Pemanis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rosaini, H., Roslinda, R., & Vinda, H. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime*.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*,7(2): 120-127.

- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. *Prosiding Seminar Nasional. Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Santoso, H. 1988. Kajian Sifat-Sifat Gula merah dari Nira Palm. *Skripsi*. Fapeta IPB, Bogor.
- . 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sofiah, B.D., & Achyar, T.S. 2008. *Penilaian Indera*. Jurusan Teknologi Industri Pangan Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara, Jakarta..
- Statistik Konsumsi Pangan. 2018. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (Online) [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_2018/files/assets/basic\\_html/page124.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic_html/page124.html) diakses 09 April 2020.
- Suarni. 2009. Potensi tepung jagung dan sorgum sebagai substitusi terigu dalam produk olahan. *Iptek Tanaman Pangan*, 4 (2): 181-193.
- . 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (cookies). *Balai Penelitian Tanaman Sereal*. 63:67.
- Suarni & Firmansyah, I.U. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, Bogor.
- . 2007. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- . 2010. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tanjung R. A., Terip K., & Elisa J. 2018. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama pengeringan terhadap mutu gula semut nira kelapa sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq.). *JFLS*, 2(2) :123 - 132.
- Thrope. 1974. *Thrope's Dictionary of Applied Chemistry* (4<sup>th</sup> ed). Longmans Green and Company, London.
- USDA. 2009. Coriander seeds nutrition facts (USDA national nutrient data). (Online), [www.nutrition-and-you.com](http://www.nutrition-and-you.com) diakses 3 Februari 2011.
- . 2015. *Almond*. USDA Publisher, New York.

- Amalia, W. P. 2020. Karakteristik fisikokimia cookies berbasis tepung komposit jagung-almond dengan suplementasi tepung kacang hijau dan variasi jenis pemanis. *Skripsi*. Fakultas pertanian. Universitas jenderal soedirman, purwokerto.
- Wahyuningtyas., Sri, D. S., & Wijaya, H. 2011. Sastra: Teori Dan Implementasi. *Yuna Pustaka*, Surakarta.
- Widiantara, T., Zainal, D., & Eska, Y. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Jurnal Teknologi Pangan*,5(2):1-8.
- Widya, D. 2012. Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam LAktat dan *Saccharomyces cerevicene* Untuk Peoses Fermentasi Produk Sereal Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 56-69.
- Wijayanti, W., Mahfud, T., & Bambang, D. K. 2015. Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi. *Teknobuga*. 2(2) : 9-17.
- Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapoika dan Maizena). *Journal of Nutritioan College*, 2 (4): 697-703.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W.H. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1):109-119.