

DAFTAR PUSTAKA

- Adriawan, U. D., Setyawardani, T., & Djoko, H. 2021. Pengaruh Lama Simpan Susu Pasteurisasi Rasa Coklat pada Suhu Dingin Terhadap Total Asam dan Kualitas Organoleptik (Rasa, Tekstur, Aroma). *Journal of Animal Science and Technology*, 3(1): 47–54.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Sari, H. P. 2017. Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2): 129–138.
- Alvionita P, V., Angkasa, D., & Wijaya, H. 2017. Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2): 72–81.
- Amir, R. A., & Adi, A. C. 2017. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolat soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Media Gizi Indonesia*, 12(1): 80-87
- Anggraini, E. K., Kiranawati, T. M., & Mariana, R. R. 2018. Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp Ssp) dan Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 16–20.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. AOAC International. Maryland (USA).
- Arsyad, M. 2016. Effect of mocaf flour addition towards the quality of biscuit production. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 52–61.
- Asmoro, N. W. 2021. Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1): 34–43.
- Astawan, M., Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., & Wresdiyati, T. 2020. Comparison of Physicochemical Characteristics and Amino Acid Composition of Water-Soluble Tempe Flour and Commercial Soybean Protein Isolate. *Jurnal Pangan*, 29(1): 45–54.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Fardiaz, D., & Hari Purnomo, E. 2017. Karakteristik Tepung Talas Varietas Bentul Dan Satoimo Hasil Fermentasi Terkendali Dengan Inokulum Komersial. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2): 180–193.
- Astuti, S. D., Erminawati, E., Suri, A., & Kiyat, W. El. 2021. Optimasi Formula dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori. *Agrointek* :

Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 15(3): 865–875.

- Astuti, S. & Setyawati, H. 2016. Peningkatan Nilai Gizi Umbi Talas Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Starter Bimo Cf dan Pegagan (*Centella Asiatica* Linn Urban). *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri (Seniati)*, Malang, 58-62.
- Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D., & Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 52–58.
- Ayuningtyas, C. E. 2019. Preferensi Konsumen terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu. *Journal of Nutrition and Food Research*, 42(2): 81–86.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Bahreini, E., Nur, B. M., & Murlida, E. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2): 37–46.
- BPS. 2023. *Statistik Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- BPS. 2021. *Produksi Ubi Kayu di Jawa Tengah*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- BSN. 2018. *SNI 2973-2018 Biskuit*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2011. *SNI 7622-2011 Tepung Mocaf*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- 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. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1589–1595.
- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., & Wena, M. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 37(1): 73–82.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 25–36.
- Duweini, M. & Trihaditia, R. 2017. Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L) Merr.) Menggunakan Metode Rsm (Response Surface Method). *Agroscience*, 7(2): 234–248

- Fajiarningsih, H. W. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas *Cookies*. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1): 36–44.
- Fatmala, I. A., & Adi, A. C. 2017. Daya Terima dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil Kek. *Media Gizi Indonesia*, 12(2): 156–163
- Febriyani, D., Ekawati, I. G. A., & Ina, P. T. 2022. Pengaruh Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Makaroni. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1): 55–64.
- Gusmawan, R. A., Agustini, T. W., & Fahmi, A. S. 2020. Efek Penambahan Bio-Calcium Powder Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2): 22–30.
- Hadistio, A., & Fitri, S. 2019. Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1): 13–17.
- Handayani, K. R., Yuyun, Y., & Jamaluddin. 2020. Pengaruh Media Perebusan terhadap Komposisi Mineral Kerang Air Tawar Meti (*Batissa violacea* Lamarck, 1818). *Jurnal Farmasi Galenika*, 6(2): 328–337.
- Harjanti, D. W. & Kusumaningrum, D. G. 2021. Pengaruh Lama Pemaparan Ozon Terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Kandungan Nutrisi Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1): 1–5.
- Haryati, S., Sudjatina, S., & Sani, E. Y. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Substitusi Susu dan Tepung Tapioka Dengan Metode Cair. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 15(1): 54–63.
- Haura, H., Fahrizal., & Martunis. 2022. Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Substitusi Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1): 374–381.
- Helmi, R. L., Khasanah, Y., Damayanti, E., Kurniadi, M., & Mahelingga, D. E. 2020. *Modified Cassava Flour (Mocaf): Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. LIPI Press. Jakarta.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. 2018. *Cookies* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)-Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu manis (*Cinnamomun Burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1): 33–40.
- Hersoelityorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi

- Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*, 10–17.
- Huda, M. & Marhamah. 2022. Peningkatan Kualitas Susu Segar Kambing Etawa dengan Penambahan Air Perasan Jahe Merah. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 9(2): 843–849.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1): 73–77.
- Iksen, I., Haro, G., & Masfria, M. 2019. Penetapan Kadar Kalium, Kalsium, dan Natrium pada Daun Kucai (*Allium Schoenoprasum* L.) Segar dan Direbus Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 2(2): 24–28.
- Illaningtyas, F., Istini, S., W, S. P., Sukarti, I., & Utami, F. 2014. Pengaruh Suplementasi Isolat Protein Sorghum Terhadap Sifat Kimia, Biologis, dan Organoleptik Biskuit Sorghum. *Jurnal Agroteknologi*, 8(1), 37–51.
- Irferamuna, A., Yulastri, A., & . Y. 2019. Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2), 221–226.
- Islaku, D., Djarkasi, G. S. S., & Oessoe, Y. Y. E. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) terhadap Sifat Sensoris dan Kimia Biskuit. *Cocos*, 9(2): 1–11.
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. 2017. Karakterisasi Es Krim Edamame dengan Variasi Jenis dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 139–147.
- Jayantini, H. E., Adi, A. C., & Isaura, E. R. 2023. Formulasi *Cookies* Tinggi Protein dan Zat Besi dengan Substitusi Tepung ISP dan Mocaf untuk Balita Stunting. *Jurnal Keperawatan*. 16(2): 581–590.
- Jesriani, I. L., Mahdiyah, & Riska, N. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) pada Pembuatan Biskuit Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen. *J. Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2): 106–111.
- Juliarti, E. & Alfaizah, I. 2013. Optimasi Penambahan Nutrien Terhadap Kadar Protein Pada Fermentasi Padat Kulit Umbi Ubi Kayu Menggunakan Response Surface Methods (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2): 25–32.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2022. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.

- Krismaningrum, A., & Rahmadhia, S. N. 2023. Analisis Mutu Produk Akhir pada Pengolahan Susu Kambing Peranakan Etawa Bubuk di CV PQR D.I. Yogyakarta. *Agrokompleks*, 23(1): 70–77.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1): 1–8.
- Kurniawan, J.A., Anandito, R.B.K & Siswanti. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 20-32.
- Kusnadi, K., Tivani, I., & Amananti, W. 2016. Analisa Kadar Vitamin dan Mineral Buah Carica Dieng. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2): 81–87.
- Laurencia, V. K., Mastuti, T. S., & Matita, I. C. 2023. Karakteristik *Cookies* Mocaf dengan Substitusi Ampas Kacang Hijau dan Penambahan Isolat Soy Protein. *Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 7(1): 82–97.
- Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. 2020. Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan Isolat Protein Kedelai pada Pembuatan Sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1): 8–16.
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, S, M., Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Prihatini, S., Raswanti, I., Rahmawati, R., P, D. S., Permanasari, Y., Fahmida, U., Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E. & Marlina, L. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Montgomery, D. C. 2017. *Design and Analysis of Experiments 9th edition*. Wiley.
- Mourabet, M., Rhilassi, A.E., Boujaady, H.E., Bennani Ziatni, M., & Taitai, A. 2017. Use of response surface methodology for optimization of fluoride adsorption in an aqueous solution by Brushite. *Arabian Journal of Chemistry*, 10(2): S3292–S3302.
- Mulyawanti, I., Budijanto, S., & Yasni, S. 2016. Optimasi Formula dan Struktur Mikroskopik Pasta Bebas Gluten Berbahan Dasar Puree Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agritech*, 36(1): 15–22.
- Nafi', A., Safitri, R. D., Giyarto., Setiawan, D., & Diniyah, N. 2022. Pengaruh Formulasi Tepung Kimpul Pragelatinisasi dan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Makaroni Goreng.

Warta Industri Hasil Pertanian, 39(2): 47–56.

- Nainggolan, E. A., & Amwar, D. 2023. Optimasi Kondisi Blansir terhadap Whiteness Index Tepung Umbi Kayu Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 10(6): 418–425.
- Novidahlia, N., Fitriani, C., & Hapsari, D. R. 2023. Karakteristik Kimia dan Sensori Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(1): 82–91.
- Nurfajrina, A. A., & Hastuti, W. 2021. Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi *Cookies* Mocaf Patin. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 1(2): 95–103.
- 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.
- Olsen, E., Qisthon, A., Wanniatie, V., & Husni, A. 2021. Degrees of Acidity and Reductase Scores of Pasteurized Ettawa Goat Milk with Different Storage Times at 4°C Refrigerator Temperature. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 5(2): 114–118.
- Peranginangin, R., Handayani, A. M., Fransiska, D., Djagal, W. M., & Supriyadi. 2015. Pengaruh Konsentrasi CaCl_2 dan Alginat terhadap Karakteristik Analog Bulir Jeruk dari Alginat. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(2): 163–172.
- Permatasari, K. B. D., Ina, P. T., & Yusa, N. M. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Modified Cassava Flour (Mocaf). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2): 53–64.
- Prabudi, M., Nurtama, B., & Purnomo, H. E., 2018. Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) dengan Historical Data pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 109–115.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hujau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 793–802.
- Prasetya, B. O., Diniyah, N., & Fauziah, R. R. 2020. Karakteristik Biskuit dari Tepung Koro Kratok (*Phaseolus Lunatus* L.) Termodifikasi dan Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 36–46.
- Pratiwi, I., Wahyuni, S., & Faradilla, R. H. F. 2020. Pengaruh Formulasi Berbagai Jenis Tepung Pangan Lokal terhadap Nilai Proksimat Produk Biskuit: Studi

- Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(1): 2798–2805.
- Prayitno, A. H. & Rahman, T. 2020. Chemical Quality of Culled Duck Meatball (*Anas platyrhynchos*) Substituted with Edamame Flour (*Glycine max* (L) Merrill) Filler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 25(4): 191–195.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 21–27.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1): 79–89.
- Putri, R. H., Chandradewi, A., Sofiyatin, R., & Darawati, M. 2018. Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1): 30–40.
- Putri, Y. I., Anwar, S., Afifah, D. N., Chasanah, E., Fawzuya, Y. N., & Martosuyono, P. (2019). Optimasi Formula MP-ASI Bubuk Instan Sumber Protein dengan Substitusi Hidrolisat Protein Ikan (HPI) dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4): 123–129.
- Rachmawanti, D. A., Ridwan, R. A., & Khairini, R. S. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi sebagai Substitusi Tepung Terigu terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Brownies Panggang. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1): 28–35.
- 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.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori *Cookies* Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1): 1–7.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf dan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Biskuit Mp-Asi. *Biopropal Industri*, 10(2): 65–81.
- Rosidah, I., Zainuddin., Mufidah, R., Bahua, H., & Saprudin, M. 2017. Optimasi Kondisi Ekstraksi Senyawa Total Fenolik Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) Menggunakan Response Surface Methodology. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 27(2): 79–88.
- Rossi, E., Hamzah, F., & Febriyani, F. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu

- Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 18(1): 13–20.
- Rosya, I. K., Anghrayni, Y. L., & Anwar, P. 2022. Kualitas Organoleptik Susu Sapi Pasteurisasi Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan*. L) dengan Berbagai Lama Penyimpanan. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 11(2): 314–322.
- Rukmana, R. 2015. *Wirausaha Ternak Kambing PE Secara Intensif Pertama*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Rukmana, J., Ikrawan, Y., Rohima, I. E., Anggraeni, C., Salam, W. Q. 2023. Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi pada Unit Line Proses Produksi di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1): 25–34.
- Santoso, E., Basito., & Rahadian, D. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 15–26.
- Saputri, S. D. 2021. Optimasi Proporsi Pati Jagung dan Margarin Pada Produksi Cookies Berbasis Tepung Mocaf. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Saputro, S. B., Karyantina, M., & Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L.) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Rosch). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2): 88–94.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2): 120–125.
- Sariani, A., Suranadi, L., Sofiyatin, R. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1): 1–7.
- Sasaka, R. A. R., Salam, A., Widiada, I. G. N., & Darawati, M. 2018. Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Bisjaka dengan Penambahan Sari Tepung Daun Katuk. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2): 134–141.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., & Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2): 134–142.
- Setyaningsih, A. & Mushlishoh. 2021. Studi Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) pada Pembuatan Biskuit PMT. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2): 102–110.

- Shiddiq, F. F., Sefrina, L. R., & Andriani, E. 2023. Inovasi Produk Pangan Roti Tawar Susu Kambing Etawa sebagai Alternatif Makanan yang Mengandung Kalsium. *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*, 13(3): 272–287.
- Sholeh, M. I., Sulastrri., Qisthon, A., & Husni, A. 2021. Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa pada Berbagai Periode Laktasi Ditinjau dari Sifat Fisik. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 5(3): 157–167.
- Sinaga, K., Sihombing, J. M., & Sarri, R. P. 2020. Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) dengan Penambahan Jus Buah Strawberri. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1).
- Stacia, V. 2023. Optimasi dan Karakterisasi Produk Cookies Berbasis Tepung Singkong Termodifikasi dengan Proporsi Puree Edamame dan Daun Kelor. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sujianti, A., Susilawati., Astuti, S., & Nurdin, S. U. 2023. Karakteristik Sensori dan Fisik Sosis Ayam dengan Penambahan Pati Aren (Arenca pinnata) dan Isolat Protein Kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1): 130–146.
- Sukamto., Arrohman, J., & Sudiyono. 2020. Substitusi Terigu Dengan Tepung Jagung dan Tapioka dalam Pembuatan Mie Instan Protein Tinggi: Kajian dari Penambahan Soy Protein Isolate (SPI) dan Na-Alginat. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2): 108–117.
- Sulmiyati., Ali, N., & Marsudi. 2016. Kajian Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) dengan Metode Pasteurisasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(3): 130–134.
- Suryani, T. & Niswah, F. 2015. Pemanfaatan Susu Kambing Etawa Dan Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangke (Keju Khas Indonesia) Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. *Jurnal Penelitian Biologi*, 1(2): 45–52.
- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. 2016. Alergenisitas Sistem Glikasi Isolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida. *Jurnal Agritech*, 36(4): 450–458.
- Tanjung, Y. L. R., & Kusnadi, J. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 11–22.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66–473.
- Thomas, E. B., Nurali, E. J. N., & Tuju, T. D. J. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine Max L.) pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminate L.). *Cocos*, 9(2).

- Uddin, N., Mitra, K., Rahman, M., Abdullah, A. T. M., & Haque, Z. 2016. Evaluation of Proximate, Determination of Minerals and Chromatographic Quantification of Water Soluble Vitamin in Newly Developed Soy Protein Isolate. *Scholars Academic Journal of Biosciences*, 4(8): 604–608.
- USDA. 2019. Multi-Purpose Cassava Flour. (*On-line*). <http://fdc.nal.usda.gov> diakses 19 Desember 2023.
- USDA. 2019. Wheat flour, whole grain, soft wheat. (*On-line*). <http://fdc.nal.usda.gov> diakses 19 Desember 2023.
- Utama, A. N., & Anjani, G. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 5(4): 402–411.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjani, Park, K.-H., & Kang, W.-W. 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1): 29–38.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti. 2018. Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1): 27–37.
- 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.
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia: Jakarta.
- Yusfiani, M., Diana, A., Lubis, A. R., Harahap, M., & Syakura, A. 2021. Studi Marinasi Udang Kecap Asin : Uji Hedonik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1): 35–41.
- Zainol, N. A., Nor, N. F. A., Ya'akob, H., Rashid, S. N. A. A., Sarip, S. H. M., & Aziz, R. 2017. Penilaian Rasa dan Analisa Kuantitatif Kandungan Mineral dan Logam Berat bagi Makanan Tambahan Protin digabungkan dengan Ekstrak Herba. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 21(6): 1299–1306.