

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, S. 2011. Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. Universitas Jember. *Pangan*, 20(1), 15–26. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/4>
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, R. N., & Komarudin, N. A. 2023. Pelatihan pembuatan tepung beras di Desa Parate Kecamatan Samapuin Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28.
- Alfi, A. 2020. Pengaruh *Virgin Coconut Oil* (Vco) Terhadap Karakteristik Dan Umur Simpan Roti Manis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i1.3643>
- Amali, F., Lasindrang, M., & Liputo, S. A. 2019. Betakaroten Dengan Fortifikasi Tepung. *Jambura Journal of Food Technology*, 1(2), 1–12.
- Arinda, Y., Fitriana, N., & Fitri, A. S. 2019. Uji Lipid pada Minyak Kelapa , Margarin , dan Gliserol Lipid Tests on Coconut Oil , Margarin , and Glycerol. 16(1), 19–23.
- Barlina, R., Pasang, P., Torar, D., & Steivie, D. A. N. 2012. Substitusi Tepung Sagu dan *Virgin Coconut Oil* (VCO) pada Pengolahan Biskuit. *Buletin Palma*, 13(1), 54–59.
- David, J. H., & Kartinaty, T. 2019. Karakteristik Mutu Beras Di Berbagai Penggilingan Pada Sentra Padi Di Kalimantan Barat. *Journal TABARO Agriculture Science*, 3(1), 276. <https://doi.org/10.35914/tabaro.v3i1.197>
- Erben, M. 2014. Effects of Whey Protein Concentrate on Shelf Life of Cookies Using Corn and Sunflower Oils. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 2(4), 195. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20140204.25>
- Fafo, R., Lawa, Y., & Jasman. 2018. Karakteristik Fisikokimia Biskuit Jali (*Coix lacryma-jobi* L) Terkombinasi Tepung dan Pasta Daun Kelor (*Moringa oliefera* L) dalam Pengembangan Olahan Pangan Kaya Protein. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Dan Sains Kimia 2, May*, 82–96.
- 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.
- Fauzi, S., Rialita, T., Setiasih, I. S., & Andoyo, R. 2023. Optimasi Proses Pemisahan Whey Protein Dengan Metode Ozonasi. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 27–34. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.05>
- Gallagher, E., Kenny, S., & Arendt, E. K. 2005. Impact of dairy protein powders

- on biscuit quality. *European Food Research and Technology*, 221(3–4), 237–243. <https://doi.org/10.1007/s00217-005-1140-5>
- Hariyanto, M., & Halilah, S. 2020. Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Beli Beras Campuran. 3(Desember), 61–78.
- Hernawan, E., & Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam. *Jurnal Karakteristik Beras*, 15(1), 79–91.
- Irmayanti, I., Syam, H., & Jamaluddin P, J. P. 2018. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu Dan Lama Penyangraian. In *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* (Vol. 3, p. 165). <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5716>
- Kaseke, H. F. G. 2017. Mempelajari Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa Dari Pengolahan Virgin Coconut Oil (Vco) Dan Minyak Kopra Putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 115–122.
- Khatir, R., Ratna, & Wardani. 2011. Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak (Characteristic of Rice Flour Drying Process Using The Dryer's Tray). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi*, 3(2), 1–4.
- Kusuma, M. A., & Putri, N. A. 2020. Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 4(1), 93. <https://doi.org/10.30737/agrinika.v4i1.1128>
- Marques, G. de A., São José, J. F. B. de, Silva, D. A., & Silva, E. M. M. da. 2016. Whey protein as a substitute for wheat in the development of no added sugar cookies. *LWT - Food Science and Technology*, 67, 118–126. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.11.044>
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. 2022. Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jangung Putih Lokal Timor dan Daun Kelor(Moringaoleifera).*Partner*,27(1),1747.<https://doi.org/10.35726/jp.v27i1.565>
- Nurwidah, A., Syam, S. B., Asni, A., Angk, J., Lt, N. A., Rappang, S., & Telp, S. S. 2022. Pengujian Awal Tepung Beras Maddenra (*Preliminary Testing of Maddenra Rice Flour*) Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Email : Salfiana.husain@gmail.com Kata Kunci : Pengujian ; Tepung Beras ; KWT *Masagenae* . 6(2), 97–100.
- O'Brien, C. ., Chapman, D., Neville, D. ., Keogh, M. ., & Arendt, E. . 2003. Effect of varying the microencapsulation process on the functionality of hydrogenated vegetable fat in shortdough biscuits. *Food Research International*, 36(3), 215–221. [https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(02\)00139-4](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(02)00139-4)

- Parate, V. R., Kawadkar, D. K., & Sonawane, S. S. 2011. Study of *whey* protein concentrate fortification in *cookies* variety biscuits. *International Journal of Food Engineering*, 7(2). <https://doi.org/10.2202/1556-3758.1638>
- Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. 2021. Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 1(02), 15–21. <https://doi.org/10.46772/jtffp.v1i02.510>
- Purwanti, Y., & Pratami, D. P. 2021. Substitusi Tepung Ampas Kelapa Termodifikasi dan Pati Jagung dengan Penambahan VCO untuk Meningkatkan Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmiah ULTRAS*, 4(2), 15–30.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., Istianah, N., Teknologi, J., Pertanian, H., Brawijaya, U., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2021. Karakteristik Fisiokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin dan Whey *Physico-chemical Characteristics of Cookies in Different Level of Sorghum Flour, Corn Starch, Margarine, and Whey*. 9(2), 89–99.
- Riyanto, A., Hidayat, P., Dewi, S., & Soedirman, U. J. 2021. *Kelompok Kandang Gebas Guna Produksi Beras Protein Tinggi*. 8, 78–83.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- 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>
- Sahagún, M., & Gómez, M. 2018. Influence of protein source on characteristics and quality of gluten-free *cookies*. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10), 4131–4138. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3339-z>
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, O. 2019. Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. 7(1), 31–38.
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020). Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisiokimia Enkapsulat Butter Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dengan Metode Vacuum Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 94. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43576>
- Sawitri, M. E., Manab, A., & Huda, M. 2010. Kajian Penggunaan Whey Bubuk Sebagai Pengganti Susu Skim Bubuk Dalam Pengolahan Soft Frozen Es Krim. *Jiipb 2010*, 20(1), 31–37.
- Sholikhah, F. S., & Nisa, F. C. 2015. Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi

- Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1180–1191.
- Sintia, N. A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- Sofwan Sinaga, A. G., & Siahaan, D. 2018. Profil Asam Lemak Jenuh pada Produk Makanan Turunan Minyak Kelapa Sawit di Indonesia. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(1), 306–312. <https://doi.org/10.32734/tm.v1i1.70>
- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., & Muhidin, T. W. dan. 2011. Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. 4, 43–48.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Sandi, R. T., & Irfan, R. 2021. The characteristics of *cookies* from sorghum flour and almond flour with variations in the type of fat. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1), 0–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/653/1/012128>
- Tamzil Aziz, Yohana Olga, A. P. S. 2017. Pembuatan Virgin Coconut Oil (Vco) Dengan Metode Penggaraman. *Teknik Kimia*, 23(2), 129–136.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., & Safapuri, T. A. 2015. Effects of incorporation of *whey* protein concentrate on physicochemical, texture, and microbial evaluation of developed *cookies*. *Cogent Food & Agriculture*, 1(1), 1092406. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1092406>
- Widiantara, T. 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. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Widjajaseputra, A. I., Teti, E., Harijono, & Yunianta. 2011. Pengaruh rasio tepung beras dan air terhadap karakteristik kulit lumpia basah. *Hasil Penelitian J. Teknol. Dan Industri Pangan, XXII(2)*, 184–189.
- Widowati, S. 2012. Keunggulan Jagung QPM (Quality Protein Maize) dan Potensi Pemanfaatannya dalam Meningkatkan Status Gizi. *Jurnal Pangan*, 21(2), 171–184. <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/127>
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yashinta, M. R., Handayani, C. B., & Afriyanti. 2021. Karakteristik Kimia, Fisik

dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak [Chemical, Physic and Organoleptic Characters of Mocaf Flour Cookies with variations and type of fat]. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1). <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>.

