

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhiyaksa, H. 2013. Pengeringan Gula Semut Kelapa Menggunakan Prototipe Pengering Tipe Rak (Tray Dryer). *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Adnyasuari, I.A.G., Ekawati, I.G.A. & Arihantana, M.I.H. 2019. Substitusi Tepung Almond Dan Tepung Kemiri Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 122-130.
- Achyadi, N.S. & Hidayanti,A. 2004. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fruit leather campedak (*Artocarpuscampeden L.*). *Jurnal Sagu*, 7(1) : 32-37.
- Aini, F.Y., Rachmawanti, D. & Basito. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit berbasis Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2): 22-32.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Amalia, N. 2018. Karakteristik *Cookies Gluten Free* Dibuat Dengan Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Almond (*Prunus dulcis*) Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ambarsari, I. 2005. *Pembuatan Tepung Jagung*. BPTP Jawa Tengah, Jawa Tengah.
- Andarwulan, N., Kusnandar,F. & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Atiqatul, M. 2017. Cooking Quality dan Sifat Tekstural Mi Bebas Gluten dari Uwi Ungu. Prosiding Seminar . Juni 17-18, Madura.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia 2973. Syarat Mutu Biskuit.
- Basito., Nurhatadi,E. & Kusuma,H.A. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Pedang Dan Tepung Jagung Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap

- Karakteristik Kimia Dan Sensori Pada Pembuatan Cookies. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4): 103-110.
- BPOM. 2008. Persyaratan Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan. Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and N. Woodon. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Budiarti, E.A., Ansharullah. & Lakarimuna. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Cake Tulban. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 508-519.
- Cindy, 2015. Pengaruh Perlakuan Garam-garam Kalsium ( $\text{Ca(OH)}_2$ ,  $\text{CaCO}_3$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{CaO}$ ) terhadap Penurunan HCN pada Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Council, C.C. 2008. *Reduced Calorie Sweeteners: Sorbitol*. Bumi Aksara, Jakarta
- Curley, L. P. dan R. C. Hosoney. 1984. Effects of Corn Sweeteners on Cookie Quality. *Cereal Chem*, 61(4): 274-278.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex media komputindo. GramediaPress, Jakarta.
- Damayanti, I.D.A.B., Wisaniyasa, N.W. & Widarta, I.W.R. 2019. Studi Sifat Fisik, Kimia, Fungsional, Dan Kadar Asam Sianida Tepung Kecambah Kacang Koro Pedang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3): 238-247.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional, Sinar Ilmu.
- Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB, Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Destryana, R. A., Yuniastri, R. & Wibisono, A. Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Sifat Kimia Kopi Lengkuas. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2): 68-72.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Komposisi Bahan Makanan*. Bathara, Jakarta
- Diyah, W.N. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2): 67-73.

- Dwivedi, B.K. 1991. *Sorbitol and Mannitol*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Erwinda, M. D. & Wahono, H.S. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 54-64.
- Faradhea, N. 2018. Pengembangan Produk Camilan Bergizi Cookies Ibu Hamil. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York and Basel.
- Ferdiansyah, M.K., Muflihati, I. & Affandi, A.R. 2018. Formulasi dan Fortifikasi Beta-Glucan Baked Goods. Rendah Sukrosa. *Laporan Penelitian Dosen Pemula*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas PGRI Semarang, Semarang.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. John Wiley & Sons, Inc, New Jersey.
- Foster, P.K.F., Holt, S.H.A. & Miller, J.C.B. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values. *Am. J. Clin. Nutr.* 76(1): 45-56.
- Ghozali, T., Efendi, S. & Buchori, A.H. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *J. Agroteknologi*. 7(2) : 120-128.
- Gilang, R., Affandi, D.R. & Ishartani, D. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Kacang Koro Pedang dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3): 34-43.
- Hanuji, R.R. 2017. Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hermadayanti, Y.T. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Cookies Green Tea. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. 5 th Edition Vol 5. John Willey & Sons, Inc, New York.7.
- Imawan, M.L., Anandito, B.K. & Siswanti. 2019. Karakteristik Fisik Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi, Koro Pedang dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12(1): 18-28.

- Istinganah, M., Rauf, R. & Widyaningsih, N. 2017. Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2): 83-90.
- Lasmini, A. 2002. Pemanfaatan Tepung Iles-Iles Kuning (*Amorphophallus onchophyllus*) Sebagai Sumber Serat pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lestari, T.I., Nurhidajah. & Yusuf, M. 2018. Kadar Protein Tekstur dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(6): 53-63.
- Manab, A. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non Enzimatis Dodol Susu. *Jurnal Tropika*. 6(2): 58-63.
- Manley, D. J. R. 1983. *Technology of Biscuit, Crackers And Cookies*. Ellis Horwood Limited Publ, Chicester.
- Manley, D. 2010. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3<sup>rd</sup> Edition*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Mayanningtyas, Y. 2016. Pengaruh Substitusi Daun Stevia Terhadap Kasar Gula Reduksi dan Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mulyani *et al.* 2016. Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. *J. Rekapangan*, 9(2): 1-8.
- Nuraini. 2013. *Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Nusa, P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, Dan Cair. *Skripsi*. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oktaviana, A.S., Hersoelistyorini, W. & Nurhudajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72-41.
- Purwati, D.A., Handayani, D. & Ruhana, A. 2015. Es Krim Free Lactose Berbahan Dasar Sari Hanjeli sebagai Alternatif Pengganti Es Krim Susu bagi Penderita Lactose Intolerance. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4(1): 36- 41.
- Putri, S.M., Ninsix, R. & Sari, G.A. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*E. cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1): 51-58.

- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Andi, Yogyakarta.
- Richana, N., Ratnaningsih, A.B., Arif. & Hayuningtyas, M. 2012. Characterization of varieties of maize with a low glycemic index to support food security. International Maize Conference in Gorontalo.
- Rosida., T. Susilowati dan Manggarani, A.A. 2014. Kajian kualitas cookies ampas kelapa. *J. Rekapangan*. 8(1) : 104-116.
- Septiani, V.E. 2016. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Skripsi*. Universitas Esa Unggul, Jakarta.
- Siddique, M.A., 1995. Effect of artificial sweeteners on the quality of cakes and Biscuits. M.Sc. Thesis, Deptt. Food Tech, Univ. Agri. Faisalabad, Pakistan.
- Silvia, L. 2014. Pengaruh Perbandingan Koro dengan Tapioka dan Konsentrasi Telur terhadap Karakteristik Kerupuk Koro (*Canavalia Ensiformis*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Sinaga, L.H. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Mocaf dengan Penambahan Konsentrasi Puree Bit Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas HKBP Nommensen, Medan.
- Smith, W. H. 1972. Biscuit, Crakers and Cookies. Applied Science Publisher Ltd, London. Vol. 1.
- Soesilo, D., Santoso, R.E. & Diyatri, I. 2005. Peranan sorbitol dalam mempertahankan kestabilan pH saliva pada proses pencegahan karies. *Maj. Ked. Gigi. (Dent. J.)*, 38(1): 25–28
- Suarni. 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Suarni. 2009. Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok. hlm. 393–398. In Suyamto (Ed.) *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Subagio. A., Witono. Y. & Wiwik SW. 2002. Protein dan Globulin dari Beberapa Jenis Koro-Koroan. *Prosiding Seminar Nasional PATPI Kelompok Gizi dan Keamanan Pangan*.
- Subandoro, R.H., Basito, & Windi, A. 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.

- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis L*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudiyanti, N.M., 2004. Pengaruh Jenis Konsentrasi Lemak Sebagai Bahan Edible Coating terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Gula Merah Kelapa (*Cocosnucifera L*). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  untuk Mengurangi Kandungan Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal AGRIKA*, 4(1): 48-53.
- Sultan. 1983. *Practical Baking*. Inc-Wesport, Connecticut.
- Suparno & Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Gula Tebu*. Pau Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Susanti, I., Hasanah, F., Siregar, N.C. & Supriatna, D. 2013. Potensi Kacang Koro Pedang. *Jurnal Riset Industri*, 7(1): 1-13.
- Suseno, P.I., Fibria, N, & Kusumawati. 2009. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa Dengan Sirup Sorbitol Dan Penggantian Butter Dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1): 1-18.
- Suwito, R.S. 2013. *Sukrosa*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Tanjung, Y.R.S. & Kusnandi, J. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 11-22.
- Tanjung, R.A., Karo, T. & Julianti, E. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Kelapa Semut Nira Kelapa Sawit. *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2): 123-132.
- Tegar, E.P. 2010. Mengkaji Mutu Keragaman dan Penyimpanan Mutu Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Di Kawasan Home Industri Gula Kelapa Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- The joint FAO/WHO Ekpert Committee on Food Additives (JECFA). 1996. Sorbitol. FNP. Diunduh pada tanggal 7 Juni 2020.
- Tranggono. 1989. *Biokimia Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi, UGM, Yogyakarta.

- USDA, 2019. United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service: Food Data Central (*On-line*). <http://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/food-details/170567/nutrients> diakses 11 Juni 2020.
- Utomo, A.V.I.L. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho. *Skripsi*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, UNSRAT.
- Violalita, F., Fahmy, K., Syahrul, S., Trimedona, N. & Andriasani. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Karakteristik Cookies yang Dihasilkan. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1): 73-81.
- Wahjuningsih, S. B. & Saddewisasi, W. 2013. Pemanfaatan Koro Pedang Pada Aplikasi Produk Pangan dan Analisis Ekonominya. *J.Riptek* 7(2) : 110.
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2): 93-163.
- Widya. 2010. Cookies Kacang Koro Pedang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Uniska, Banjarmasin.
- Wijayanti, W., Mahfud, T &. Bambang, D.K. 2015. Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2): 9-17.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Yuniar, E. 2014. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang Dengan Tapioka Dan Konsentrasi Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Zubaidah, E., 2002. Pengaruh Sorbitol dan Pengovenan Setelah Proses Terhadap Daya Simpan Produk. Seminar Nasional, PATPI, Malang.
- Zuliana, C., Widyastuti, E. & Susanto W.H. 2016. Pembuatan Gula Kelapa Semut (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 109-119.