

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. 2010. *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Adnyasuari, I.A.G., Ekawati, I.G.A., & Arihantana, N.M.I.H. 2019. Substitusi tepung almond dengan tepung kemiri (*aleurites moluccana wild*) terhadap karakteristik kulit macaron. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 122-130.
- Agung, A. P., Tamrin., & Rejeki, S. 2018. Kajian pengembangan tepung kacang hijau (*vigna radiata l*) sebagai bahan substitusi bagea untuk memenuhi angka kecukupan zat besi (fe) remaja putri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6) : 1724-1735.
- Agus B.S., Mamuja C. F., & Tuju T.D. 2012. Substitusi tepung kacang hijau (*phaseolus radiatus l*) dalam pembuatan biskuit kimpul (*xanthosoma sagittifolium (l) schott*). *Jurnal Teknologi Pengolahan*, 6(12): 36-41.
- Agustina, F. 2017. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau pada Pembuatan Buskuit “Bebas Gluten dan Bebas Kasein” dengan Bahan Baku Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia dan Daya Terima. *Naskah Publikasi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T.R., & Andarwulan, N. 2010. Hubungan antara waktu fermentasi grits jagung putih dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 18-24.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2) : 160-169.
- Akubor, P. I. 2003. Functional properties and performance of cowpea/plantain/wheat flour blends in biscuits. *Journal Plant Food for Human Nutrition*, 58(3): 1-8.
- Alsuhendra, & Ridawati. 2010. Pengaruh modifikasi secara prigelatinisasi, asam, dan enzimatis terhadap sifat fungsional tepung umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Prosiding Seminar Nasional FMI-PA-UT*, Universitas Terbuka, Jakarta. Pp.1-19.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andriani, N. 2008. Pengawasan Mutu Gula Pasir Secara Fisika-Kimia Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu di PT. Indolakto Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.

- Anggraini, ., & Yunianta. 2015. Pengaruh suhu dan lama hidrolisis enzim papain terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik sari *edamame*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1015-1025.
- APCC. 2007. *Coconut Statistical Yearbook 2006*. APCC, Jakarta.
- Ariyani, E. 2006. *Penetapan Kandungan Kolesterol Dalam Kuning Telur Pada Ayam Petelur*. Balai Penelitian Ternak, Surabaya.
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., & Adriani, M. 2015. Pengaruh pemberian tepung jagung dengan suplementasi tepung tempe terhadap kadar gula darah tikus wistar diabetes mellitus. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, 4(2): 24-35.
- Asmawati, Sunardi, H., & Ihromi, S. 2018. Kajian prentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *AGROTEK*, 5(2) : 97-105.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2009. *Kacang Hijau Antioksidan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashwini, A., Jyotsna, R., & Indrani, D. 2009. Effect of hydrocolloids and emulsifiers on the rheological, microstructural and quality characteristics of eggless cake. *Journal Food Hydrocolloids*, 23(1): 700-707.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2): 33-38.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Olahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *SNI No.01-2973-2011. Standar Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI No. 01-3727-1995. Standar mutu tepung jagung*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI No. 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Barlina, R., Pasang, P., Torar, D., & Karouw, S. 2012. Substitusi tepung sagu dan *virgin coconut oil* (VCO) pada pengolahan biskuit. *Jurnal B. Palma*, 13(1): 54-59.
- Belinda. 2009. Evaluasi Mutu *Cookies* Campuran Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*, Linn) dan Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Bahan Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Budiman, H. 2013. *Budidaya Jagung Organik Varietas Baru Yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Budiarti, A. E., Ansharullah, & Karimuna, L. 2017. Pengaruh substitusi tepung jagug (*Zea mays L.*) terfermentasi terhadap karakteristik organoleptic dan nilai gizi cake *tulban*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 508-519.
- Cheewapramong, P., Riaz, M. N., Rooney, L. W., & Lusas, E. W. 2001. Use of Partially Deffated Flour in Breakfast Cereal Flakes. *Cereal Chem.* 79(1): 586-592.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex media komputindo. Gramedia-Press, Jakarta.
- Daniah, W., Julianti, E., & Suhaidi, I. 2017. Pengaruh perlakuan awal (pre-treatment) terhadap karakteristik kimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(3): 541-547.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia, Jakarta.
- Dayit, C. S. 2003. *Coconut for Better Health*. Philippine Coconut Authority Auditorium, Quenzon City.
- Devi, N. 2010. *Nutrion and Food*. PT. Kompas Media, Jakarta.
- Diah, N.W., Purwanto, Susanti, Y., & Dewi, Y.K. 2010. Pembuatan minyak kelapa secara enzimatis dengan memanfaatkan kulit buah dan biji pepaya serta analisis sifat fisikokimianya. *Jurnal Teknologi Pengolahan*, 15(1): 181-185.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Donatella, G. 2013. *The Gluten Free Diet Quick Start Guide:Six Steps to Gluten-Free Living*. Independent Publishing Platform, New York.
- Eliasson, A.C. 2006. *Stratch in Food Structure, Function, and Aplications*. CRC Press, Washington DC.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan, Jakarta.
- Fatmawati, W. T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Fauzi, M., Lindriati, T., & Paramashinta, H. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *flake* berbahan tepung jagung (*zea mays l.*), tepung kacang

- hijau (*phaseolus radiatus*) dan labu kuning la3 (*cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 16(1): 31-43.
- Florenta, L., Widanti, Y. A., & Suhartatik N. 2019. Karakteristik kue putri salju modifikasi tepung kacang kedelai (*glycine max (l) (merr)*) dan tepung beras merah (*oryza nivara*). *Jurnal JITIPARI*, 4(2): 48-56.
- Fustier, P., Castaigne, F., Turgeon, S.L., & Biliaderis, C.G. 2009. Impact of Commercial Soft Wheat Flour Stream on Dough Rheology and Quality Attributes of Cookies. *Journal Food Eng*, 90(1): 228-237.
- Hadisaputra, D. I. P. 2012. *Super Foods*. Flash Books, Yogyakarta.
- Hapsari, N., dan Welasih, T. 2013. Pembuatan *virgin coconut oil* (VCO) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 50-56.
- Hasibuan, H.A., Siahaan, D., Rivani, M. & Panjaitan, F.R. 2009. Minyak sawit dan Minyak Inti Sawit sebagai Bahan Baku Formulasi Plastic Fat dan Specialty Fat. *Prosiding Pertemuan Teknis Kelapa Sawit Jakarta Convention Centre*. 28-30 Mei 2009. Jakarta, Hal : 295-306.
- Heyman, M. B. 2006. Lactose Intolerance in infants, children, and adolescent. *Journal Ped*, 118(3): 1279.
- Hussain, S., Anjum, F. M., Butt, M. S., Khan, M. I. & Asghar, A. 2006. Physical and sensoric attributes of flaxseed flour supplemented cookies. *Journal Biological Turki*, 30(1): 87-92.
- Inglett, G.E. 1970. *Corn: Culture, Processing, Product, Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company Inc. Di dalam: Wahdhesnoeriba*. Kajian Perubahan Mutu Produk Mi Jagung Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Karouw, S., & Tenda, E. T. 2007. Daging Buah Kelapa Sumber Asam Lemak dan Asam AMini Essensial. *Prosiding Konperensi Nasional Kelapa VI Buku-2*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Hal. 220-226.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.
- Komah, R. I. 2013. Pengaruh substitusi kacang hijau terhadap tingkat kesukaan kue jongkong. *Jurnal Pangan*, 2(1): 16-24.
- Krissetiana, H. H. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Ladamay, N. A., & Sudarminto, S. Y. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.
- Lallemand. 2000. *Cookie and Biscuit Production*. Lallemand Inc., Montreal.
- Lamadlaw, F. N., & Arief, A. R. 2004. *Production Pastry and Bakery*. Graha Ilmu, Jakarta.
- Latullatifah, K. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Almond Dengan Tepung Jagung Dan *Cocoa Powder* Terhadap Karakteristik *Gluten Free Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Lawton J.W., & Wilson, C. M. 2003. *Protein of The Kernel. Di dalam: White PJ, dan Johnson LA (eds.). Corn: Chemistry and Technology, 2<sup>nd</sup> Ed.* American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, Minnesota, USA.
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah. 2017. Karakterisasi tepung kacang hijau dan optimasi penambahan tepung kacang hijau sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Agro-industri*, 4(1): 20-34.
- Limbong, M.A. 2018. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air dalam *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Lopulalan, C.G.C. 2008. Kajian Formulasi dan Isothermis Sorpsi Air Biskuit Jagung. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lopulalan, C. G. Ch., Mailoa, M., & Sangadji, D. R. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia *cookies*. *Jurnal Agritekno*, 1(1): 130-138.
- Mamentu, A.K., Nurali, E., Langi, T., & Koapaha, T. 2017. Analisis mutu sensoris, fisik dan kimia biskuit balita yang dibuat dari campuran tepung *mocaf* (*modified casavva flour*) dan wortel (*daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pengolahan*, 6(2): 129-138
- Mancebo, C.M., Picon, J., & Gomez, M. 2015. Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *Journal Food Science and Technology*, 64(1): 264-269.
- Mandjoro, S. E., Nurhaeni, Indriani, & Jusman. 2019. Kadar protein terlarut dan gula total biskuit fungsional beras jagung (*zea mays l*) fermentasi. *Jurnal Riset Kimia*, 5(1): 78-89
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. CRC Production, Cambridge.

- Marina, A.M., Che Man, Y.B., & Nazimah, S.A.H. 2009. Chemical properties of virgin coconut oil. *Journal Am Oil Chem Soc*, 86(1): 301-307.
- Moeljaningsih. 2011. Kajian tentang penggunaan tepung jagung pada pembuatan kue kering. *Jurnal Litbang Industri*, 46(1): 20-35.
- Muflihati, I., Lukitawesa, Narindri, B., Afriyanti, & Mailia, R. 2015. Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies. Artiket disampaikan dalam *Seminar Nasional Universitas PGRI*, Yogyakarta, 25-26 September 2015.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Nisa, R. U. 2016. Pebandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacanh Hijau (*Vigna radiata L*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Novarianto, H. 2007. Kandungan asam laurat pada berbagai varietas kelapa sebagai bahan baku vco. *Jurnal Litri*. 13(1): 28-33.
- Nurchayani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Oktavia, D.A. 2007. Kajian sni 01-2886-2000 makanan ringan ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*, 9(1): 1-9.
- 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.
- Oyeyinka, S.A., Singh, S., Adebola, P.O., Gerrano, A.S., & Amonsou, E.O. 2015. Physicochemical properties of starches with variable amylose contents extracted from Bambara groundnut genotypes. *Journal Carbohydrate Polymers*, 133(1): 171-178.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Pradipta, I.B.Y.V., & Putri W.D.R. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 793-802.
- Pratama, M.A., & Nendra H. 2017. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. Universitas Katolik Widya Karya, Malang, 17-18 Oktober 2017.

- Price, M. 2004. *Terapi Minyak Kelapa* (Terjemahan Drs. Bahrul Ulum, S.E.). Prestasi Pustaka Publisher, Jakarta.
- Purwanti. 2008. *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. UGM Press, Yogyakarta.
- Puspitasari. 2015. Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahma, A. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) dan Ikan Lele (*Clarias geriepinus*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahman. 2007. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Binda Ilmu, Yogyakarta.
- Ratih, T. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus Campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ratnasari, D., & Yunianta. 2015. Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1652-1661.
- Riahtasari, M. 2016. Komposisi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) terhadap Karakteristik Mi Jagung. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rianta, I.M.D.P., Ina, P.T., & Widarta, I.W.R. 2019. Pengaruh perbandingan mocaf (*modified cassava flour*) dengan tepung kacang hijau (*vigna radiata*) terhadap karakteristik tuile. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3): 293-302.
- Risti, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rosmisari, A. 2006. *Review : Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. B2BP3, Bogor.
- Satyatama, D. I. 2012. Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies yang disuplementasi dengan kacang hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 13(2): 94-106.
- Setiaji, B., & Surip, P. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sidabutar, W. D. R., Nainggolan, R. J., & Ridwansyah. 2013. Kajian Penambahan Tepung Talasan Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu *Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sihotang, S. I. J., Lubis, Z., & Ridwansyah. 2015. Karakteristik fisikokimia dan fungsional tepung gandum yang ditanam di Sumatera Utara. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3): 330-337.
- Soeka, Y. S., Sulisty, & Naiola, E. 2008. Analisis biokimia minyak kelapa hasil ekstraksi secara fermentasi. *Jurnal Biodiversitas*, 9(2): 91-95.
- Suarni. 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (*cookies*). *Jurnal Litbang Petanian*, 28(2): 63-71.
- Suarni, & Widowati, S. 2006. Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung*. Makassar, Hal. 410-426.
- Suarni dan S. Widowati. 2009. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Sulawesi Selatan, Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian 4<sup>th</sup> Ed.* Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Supriadi, C. 2004. Suplementasi Tepung Rumput Laut *Euchema cottonii* pada Pembuatan Roti Tawar dan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Surjani, A. D. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Sutarni, R. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan VCO (Virgin Coconut Oil)*. Penebar Suwabaya, Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka, Jakarta.
- Syarbini, M. H. 2013. *A-Z Bakery*. Metagaf, creative imprint of Tiga Srankai, Solo.
- Taufik, M., Seveline, Susnita, S., & Aida, D. Q. 2019. Formulasi *cookies* berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri*, 5(1) : 9-15.
- Triyono, A., Rahman, N., & Andriana, Y 2010. Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. 26 Januari 2010, Yogyakarta.



- United State Departement of Agriculture (USDA). 2015. *Almond*. USDA Publisher, New York.
- Utafiyani, Yusasrini, N.L.A., & Ekawati, I.G.A. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal ITEPA*, 7(1): 12-22.
- Visita, B.F. & Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*rosa damascene mill*) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada *cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 39-46.
- Vivi, Laurentia, 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Pertiwi Mediasindo, Surabaya.
- Wardani, I. E. 2007. Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Solo.
- Watson, S. A. 2003. *Description, Development, Structure, and Composition of the Corn Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology*, 2<sup>nd</sup> ed. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Wenehenubun, E.P. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Virgin Coconut Oil* (VCO) dan Jenis Emulsifier terhadap Kualitas Fisikokimia Keju *Cheddar* Analog Berbasis Susu Jagung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Widiantara T., Hervalley., & Nur' Afifah, D. 2018. Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*, 5(1): 1-9.
- 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): 9-20.
- Wijayanti, S.D., Tri, D., Widyaningsih, & Dzulvina, U. 2015. Evaluasi nilai cerna in vitro sereal flake berbasis ubi jalar orange tersuplementasi kecambah tunggak. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1): 31-40.
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., Jariyah, & Purnomo, Y. 2007. Proses pembuatan VCO (*virgin coconut oil*) secara enzimatik menggunakan papain kasar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 136-141.

- Wulandari, F. K., Etza, B., & Susanti, S. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4): 107-112.
- Wulaningsih, H. 2015. Evaluasi Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Sukun pada Pengolahan beberapa Kudapan Tradisional yang Menggunakan Bahan Pengembang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Peranian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyhizus erosus*) terhadap Mutu dan Karakteristik *Cookies* yang dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Zaidah, S. 2012. Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) dalam Pembuatan *Cookies* terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Proksimat. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta, Yogyakarta.

