

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional, tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *AGRITECH*, 36(2): 160-169.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. 2022. Kadar air, kadar protein, dan kadar serat pangan pada cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2): 37-45.
- Annisa, N., & Rahayu, W. M. 2022. Sifat fisikokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan bubuk kulit biji kakao (*Theobroma cacao L.*) hasil alkalisasi dengan kalium karbonat. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 8(2): 20-28.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Budiyanto, S., & Puspitasari, N. 1989. *Penuntun Praktikum Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh fortifikasi tepung daging ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap kandungan asam amino lisin pada biskuit. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 20-25.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- 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: kajian pustaka *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1589-1595.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *LUTJANUS*, 24(2): 11-16.
- Dwiloka, B., Latifah, A. F., & Pranomo, Y. B. 2024. Daya oles, viskositas, tekstur, dan warna selai bit (*Beta vulgaris L.*) dengan penambahan karagenan sebagai bahan pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1): 1-11.
- Gita, R. S. D., & Danuji, S. 2018. Studi pembuatan biskuit fungsional dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung daun kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2): 155-162.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12): 2883-2888.

- Habibah, R., Atmaka, W., & Anam, C. 2015. Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1): 21-29.
- Hardiyanti, H., & Nisah, K. 2019. Analisis kadar serat pada bakso bekatul dengan metode gravimetri. *Amina*, 1(3): 103-107.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra. 2024. Pengaruh suhu pemanggangan terhadap kualitas fisik dandaya terima kue biji ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7): 1017-1030.
- Hootman, R. C. (1992). Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation. ASTM Philadelphia, PA, USA.
- 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.
- Ilyas, I., Izzaty, N., & Phonna, F. R. 2022. Kajian penerapan produksi bersih pada produksi roti tawar kupas (studi kasus: UD. Sarigut Bakery). *Journal of Industrial Science and Technology*, 4(2): 1-9.
- Imai, M., & Kaizen, G. 1999. *Pendekatan akal sehat, berbiaya rendah pada manajemen*. In. CV Teruna Grafika, Jakarta.
- Intartia, N., Devi, M., & Hidayati, L. 2016. *Pengaruh penambahan serbuk pegagan (Centella asiatica) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik crackers*. Skripsi, Universitas Negeri Malang.
- Izwardy, D. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In K. K. RI (Ed.). Jakarta.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. 2017. Pengkayaan serat pada biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1-4.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2): 41-48.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 594-601.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation Of Food: Principles And Practices*. Springer Science & Business Media, USA.

- Mahardika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak *steak* ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 48-54.
- Manalu, D. V. E., & Srimati, M. 2020. Pemanfaatan tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca linn*) dalam pembuatan cookies. *Binawan Student Journal*, 2(1): 226-230.
- Mulyanita, M., Rafiony, A., Trihardiani, I., Ginting, M., & Agusanty, S. F. 2023. Karakteristik fisiokimia dan organoleptik formulasi flakes tepung umbi kribang, kacang hijau dan kulit pisang. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2): 406-419.
- Muthiah, A., Wulan, H., Okwisan, S., & Fevria, R. 2022. Nilai Gizi Bahan Pangan. Prosiding Seminar Nasional Biologi, Universitas Negeri Padang, Padang, Sumatera Barat.
- Nagaraj, V., Nath, S., & Arora, S. 2016. Polydextrose as a functional ingredient and its food applications: a review. *Indian Journal of Dairy Science*, 69(3): 239-251.
- Nguyen, L. 2018. *Food waste management in the hospitality industry: case study: Clarion Hotel Helsinki* University of Applied Sciences, German.
- Nurwahidah, A., Samad, A., & Megawati, M. 2022. Peningkatan kualitas proses produksi wafer dengan pendekatan *lean manufacturing* pada PT X. *Journal of Agro-industry Engineering Research*, 1(3): 14-19.
- Nurwati, N., & Hasdar, M. 2021. Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2): 69-75.
- O'Brien, R. D., & Richard, D. 2009. *Fats and Oil : Formulating and Processing for applications*. CRC Press.
- Purwanti, A., & Nansi, M. R. 2024. Evaluasi karakteristik rumput laut kering dengan dua metode pengeringan. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi "SAINTEK", Universitas Terbuka.
- Puspasari, A., Mustomi, D., & Anggraeni, E. 2019. Proses Pengendalian Kualitas Produk Reject dalam Kualitas Kontrol pada PT. Yasufuku Indonesia Bekasi. *Jurnal Sekretari dan Manajemen*, 3(1): 71-78.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesriwulandari, K., & Kadir, A. 2020. Kualitas biskuit MP-ASI dari tepung komposit kimpul-kacang

tunggak dan tepung sagu selama penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1): 70-80.

- Putri, M. Y. (2017). *Pemanfaatan buah takokan (Solanum torvum swartz.) dalam pembuatan es krim sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita kanker*. Skripsi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., & Istianah, N. 2021. Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2): 89-99.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptianga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 63-73.
- Rosniar, M. (2016). Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. W., Nasution, A., Pratiwi, A., Aldelwis, K., Putri, R., Tumangger, H., & Sahira, S. 2021. Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat: literature review *Jurnal Andaliman : Jurnal Gizi Pangan*, 1(1): 39-45.
- Sari, M., Ritonga, Y., & Saragih, S. W. 2019. Pengaruh kadar air pada proses pemucatan minyak kelapa sawit. *Talenta Conference Series: Science and Technology (ST)*, Universitas Sumatera Utara.
- Siaputra, H., Christianti, N., & Amanda, G. 2019. Analisa implementasi food waste management di restoran 'X' Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 5(1): 1-8.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. 2022. Brownies bebas gluten dari tepung mocaf dan substitusi tepung bekatul dengan variasi lama pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1): 20-29.
- Sumartini, N., Supriyanto, N., & Hastuti, P. 2020. Karakteristik fisik shortening hasil interesterifikasi kimiawi campuran terner minyak biji karet, minyak ikan nila, dan palm stearin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(1): 24.
- Sumartini, S., & Amalia, A. R. 2022. Karakteristik produk bakery dari shortening campuran terner minyak ikan nila, palm stearin, dan minyak sawit merah

hasil intersterifikasi kimiawi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 37-49.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 95-106.

Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. 2017. Penentuan kadar protein daging ikan terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai substitusi tepung dalam formulasi biskuit. *Jurnal Farmasi FKIK*, 5(4): 251-257.

Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.

Tiefenbacher, K. F. 2017. *The technology of wafers and waffles I: Operational aspects*. Academic Press.

Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. 2018. Penentuan kadar asam lemak bebas dan kadar air pada minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan di jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal of Pharmacy and Science*, 3(2): 17-22.

Untari, B., Miksusanti, M., & Ainna, A. 2020. Penentuan kadar asam lemak bebas dan kandungan jenis asam lemak dalam minyak yang dipanaskan dengan metode titrasi asam basa dan kromatografi gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 5(1): 1-10.

Widyastuti, R., Afriyanti, A., Asmoro, N. W., & Aini, A. N. 2019. Karakteristik biskuit tersubstitusi tepung millet (*Setaria italica* L.). *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(2): 102-107.

Yenrina, R. 2015. *Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif*. Andalas University Press.