

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyani, E., Rahayu, A. D. P., Mangunsong, D. T., Hamjah, R., & Fajiyatulhuda, S. 2023. Analisis kandungan minyak atsiri pada temulawak dengan metode kromatografi gas-spektrometri massa. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3): 30786-307893.
- Adiyatmoko, F., Pujimulyani, D., & Fitri, I. A. 2023. Sifat fisiko-kimia dan organoleptik bolu terigu-mocaf dengan penambahan temulawak dan baking powder. *NaCIA (National Confrence on Innovative Agriculture)*, 1(1): 115-130.
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. 2023. Penilaian sensori pliek-u yang difermentasikan secara alami. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2): 385-391.
- Aijaz, A., Amin, Q. A., Wani, T. A., Parveen, S., Rafiq, A., Mustaq, M., & Nahvi, A. I. 2024. Exploring the impact and packaging materials on gluten-free corn cookies sumpplemented with chenopodium quinoa. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 8(5): 914-919.
- Anonim. 1992. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2973-1992 Biskuit. *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., & Rahayu, E. S. 2023. Pengaruh suhu dan tempat penyimpanan terhadap kadar air dan mutu organoleptik biskuit substitusi tepung belut (*Monopterus albus zuieww*). *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1): 81-89.
- Astuti, S. D., Lestari, S., Widarni, S., Wijanarko, G., & Wibawa, F. N. 2021. Shelf life prediction of carica seeds powder using accelerated method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1): 1755-1315.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2021. Statistik tanaman biofarmaka indonesia. Jakarta : *Badan Pusat Statistik Republik Indonesia*.
- Chikkanna, G. S., Jha, S. K., Ambika, D. S., & Sadananda, G. K. 2020. Effect of packaging material and storage period on quality of anola and cereal based extruded R-T-E snack. *Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 9(1): 511-519. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2020.901.056>
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3): 180-186.
- Darisna, L. A. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*) dengan Penambahan Bayam Brazil (*Althernanthera sisso*). *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.

- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Candra, C. R. 1984. *Engineering Economi (7th ed.)*. Mc Milan Publication.
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T. & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik *cookies* ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261-271.
- Dewi, T.R., Kamal, S. E., Zulfiah, Z., & Asrina, R. 2021. Pengolahan temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) menjadi serbuk temulawak instan sebagai obat nafsu makan pada anak. *Jurnal Pengabdian Kefarmasian*, 2(2): 57–60.
- Dewantara, L. A. R., Ananto, A. D., & Andayani, Y. 2021. Penetapan kadar fenolik total ekstrak kacang panjang (*Vigna unguiculata*) dengan metode spektrofotometri UV-Visible. *Lambung Farmasi: Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 2(1): 13-19.
- Fatmawati, D. 2008. Pola Protein dan Kandungan Kurkuminoid Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Febriyanti, D., Nurhidayah, E. S., & Faridz, R. 2023. Optimasi enkapsulasi ekstraksi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) menggunakan jenis penyalut alginat dengan mesin spray dryer. *In Proceeding Science and Engineering National Seminar*, 8(1): 300-308.
- Fitria, D. W., Yuliantini, E., Rizal, A., Simanjuntak, B. Y., & Pravita, A. 2020. Pengaruh Umur Simpan *Cookies* Pelangi Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. *Doctoral Dissertation*. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Padang Harapan.
- Hartanto, R., Fitri, S. R., Kawiji, K., Prabawa, S., Sigit, B., & Yudhistira, B. 2021. Analisis fisik, kimia dan sensoris teh bunga krisan putih (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) dengan pengeringan kabinet. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4): 1011-1025.
- Hidayati, A. K., Rijal, S., Wello, E. A., Sommeng, F., Julyani, S., & Ahmad, A. I. 2022. Pengaruh kunyit kuning (*Curcuma longa*) terhadap gambaran mikroskopik hati tikus (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi etanol absolut. *Fakumi Medical Journal: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 2(6): 353-362.
- Hidayati, N., & Utami, S. S. 2025. Kesukaan konsumen terhadap bakso ayam: perbandingan berbagai jenis daging ayam dengan tepung mocaf sebagai bahan pengisi. *Jurnal Pertanian Agros*, 27(1): 77-83.
- Hidayatulloh, A. 2022. Uji Sifat Fisiko Kimia *Effervescent* Kunyit Yang Dikemas Menggunakan Jenis dan Metode Pengemasan Berbeda Selama Penyimpanan. *Doctoral Dissertation*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas PGRI Semarang.

- Iznillillah, W., Jumiono, A., & Fanani, M. Z. 2024. Perbandingan pengemasan produk pangan olahan semi basah. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1): 50-56.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Kashte, S. S., Relekar, P. P., & Yadav, V. B. 2022. Development of the process for preparation of aerial yam (*Dioscorea bulbifera*) cookies with studying changes in the physical and sensory quality parameters during storage. *The Pharma Innovation Journal*, 11(12): 32-43.
- Karle, G., Salve, V., Kamble, K., Kad, V., & Shelke, G. 2024. Nutritional evaluation of mushroom powder fortified cookies during storage. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 8(12): 611-617.
- Kering, B. T. C. T., Manurung, H., Naibaho, B., Manalu, T. B., & Romauli, N. D. M. 2023. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mutu bunga telang (*Cloria Ternatea*) kering. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1): 81-95.
- Khavilla, V. R., Wahyuni, S., Riyanti, A. F., Jumaeri & Harjono. 2019. Preparasi dan karakteristik PP (*Polypropylene*) termodifikasi LLDPE (*Linear Low Density polyethylene*) dengan teknik pencampuran biasa. *Indonesia Journal of Chemical Science*, 8(3): 176-184.
- Kohartono, G. Sutedja, A. M., & Widyawati, P. S. 2024. Perubahan kadar senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan beras organik hitam varietas jawa dengan pengemas polipropilen selama enam bulan penyimpanan. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 13(2): 69-74.
- Kumari, N., Sindhu, S. C., Rani, V., & Kumari, V. 2021. Shelf life evaluation of biscuits and cookies incorporating germinated pumpkin seed flour. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 10(1): 1436-1443.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. 2019. Karakteristik cookies dari campuran tepung ubikayu termodifikasi (mocaf), tempe, telur, kacang hijau dan ikan lele. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 30(1): 1-9.
- Kusumawardani, A. M., Yulaikah, L., & Iskandar, R. 2024. Variasi olahan gummy herbal kombinasi temulawak (*Curcuma Xanthorriza* Roxb) dan kunyit (*Curcuma Domestica*). *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia*, 3(4): 148-154.
- Labthink Instruments Co. Ltd. 2022. *Oxygen permeability comparative study of different aluminum-coated films*. Retrieved from <https://www.labthinkinternational.com/en-us/literatures/oxygen-permeability-comparative-study-of-different-aluminum-coated-films.html>

- Lindner, M., & Schmid, M. 2017. Thickness measurement methods for physical vapor deposited aluminium coatings in packaging applications. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute*, 7(1): 9. <https://doi.org/10.3390/coatings7010009>
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. 2022. Evaluasi sensori snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada panelis anak-anak dan dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2): 213-221.
- Lubis, N., Humairah, A. U., Purnamasari, R., Prasetiawati, R., & Junaedi, E. C. 2022. Pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap aktivitas antioksidan produk (*Dark and Milk*) cokelat dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(1): 41-51.
- Marpaung, A. L. R. P., Tafzi, F., & Rahmayani, I. 2021. Pengaruh perbandingan maltodekstrin dan gum arab pada mikroenkapsulasi ekstrak daun duku kumpeh (*Lansium Domesticum Corr.*). *Repository Universitas Jambi*, 1-10
- Ma'tan, M. E., Pinaria, A. G., Kaligis, J. B., Watung, J. F., Paat, F. J., & Pioh, D. D. 2022. Plant morphology and analysis of yellow temulawak curcumin (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) in the kinilow village. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2): 455-463.
- Nazir, Z., Imran, M., Khan, A. A., & Masood, M. A. 2020. Effect of storage on the proximate analysis of cookies containing sesame, flax and pumpkin seeds, *International Journal of Food Science and Nutrition*, 5(6): 128-131.
- Novikasari, L., Setiawati, S., Nofita, N., Saputra, M. R., & Agustiansyah, F. 2024. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cookies* dan permen jelly (*gummy*) yang terbuat dari ekstrak temulawak dan madu. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2): 1448-1452.
- Novita, E., Purbasari, D., & Mubarak, S. 2021. Pendugaan umur simpan bubuk kopi arabika menggunakan metode arrhenius dengan kemasan *aluminium foil* dan plastik (polipropilen). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(3): 392-401.
- Nuaeni, I., Proverawati, A., & Prasetyo, T. J. 2022. Karakteristik sensori *cookies* bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam. *Journal of Nutrition College*, 11(1): 74-86.
- Nurfadhilah, K., Setiawati, M. A., Prasojo, M. G. F., Samsu, Q. N. A., Az-zahra, R. P., & Rohmayanti, T. 2025. Penggunaan kemasan plastik dalam menjaga mutu dan keamanan kue sagon selama penyimpanan. *Karimah Tauhid*, 4(6): 3289-3299.
- Pangestu, M. W., Wulandari, Z., & Soenarno, M. S. 2025. physicochemical, microbiological, and organoleptic characteristics of *cookies* during storage with egg yolk powder formulation. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 13(1): 28-33.

- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Jurnal SMARTICS*, 5(2): 81-96. DOI: 10.21067/smartics.v5i2.3700.
- Pratiwi, N. L. C., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap stabilitas warna dan karakteristik kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3): 405.
- Putri. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Stabilitas Antioksidan *Cookies* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Qur'ani, B., Ratnawati, T., & Widodo, S. 2024. Analisis pengaruh penggunaan kemasan sekunder terhadap penjualan produk *bakery*. *Jurnal Manajemen Perbankan Keuangan Nitro*, 7(1): 53-62.
- Rahman, R. F., & Hapsari, D. R. 2023. Karakteristik sensori, kimia, dan aktivitas antioksidan kue egg roll dengan penambahan tepung temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3): 320-331.
- Rahmawati, P. Z., & Wahyuni, A. L. 2021. Karakteristik kimia dan warna biskuit substitusi tepung cacing tanah (*Lumbricus rubellus*) dan tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas*) sebagai makanan tambahan potensial pada anak dengan hipoproteinemia. *Jurnal Nutrisia*, 23(1): 1-13.
- Rosidi, A. 2020. The difference of curcumin and antioxidant activity in *Curcuma xanthorrhiza* at different regions. *Journal of Advanced Pharmacy Education and Research*, 10(1): 14-18.
- Rutkowska, J., & Baranowski, D. 2024. Effects of storage of cookies containing xylitol or sucrose on their fluorescent, antioxidative and browning properties. *NFS Journal*, 37: 1-9.
- Safira, S. A., Gumilar, M., Dewi, M., & Mulyo, G. P. 2022. Sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies soygreen* formula tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3): 1028-1040.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan B. 2020. Identifikasi kadar air, Tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(5): 41-48
- Sari, W. P., Sunarharum, W. B., & Maligan, J. M. 2023. Profiling komponen aroma kopi Rrbusta. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 1(1): 111-120.
- Sandrasari, D. A., & Septiana, F. 2021. Perbandingan aukrosa dan glukosa pada pembuatan *hard candy* temulawak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(1): 49-54.
- Saputra, I. G., Pujimulyani, D., & Yulianto, W. A. 2023. Karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan snack bar dengan penambahan bubuk temulawak

- (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan variasi lama waktu pemanggangan. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1): 65-74.
- Septama, A. W., Tasfiyati, A. N., Kristiana, R., & Jaisi, A. 2022. Chemical profiles of essential oil from Javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.), evaluation of its antibacterial and antibiofilm activities against selected clinical isolates. *South African Journal of Botany*, 146: 728-734.
- Shabrina, E. N., Saragih, B., & Rahmadi, A. 2022. Karakteristik fisik-kimia *cookies* formulasi tepung daun singkong (*Manihot utilissima*), umbi singkong dan tepung terigu selama penyimpanan. *Jurnal of Tropical AgriFood*, 4(1): 31-42.
- Sharma, S., & Riar, C. S. 2020. Effect of storage period and packaging materials on textural, phenolic, antioxidant properties of cookies made from raw and germinated minor millet blends flour. *Annals: Food Science & Technology*, 21(1): 74-85
- Sheikh, T. Z. B., Yong, C. L., Lian, M.S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences* 13(9): 2490-2493. DOI: 10.3923/jas.2009. 2490.2493.
- Silaban, B. J. S., Nurhayati, L., & Hartanti, A. W. 2020. Viabilitas probiotik *lactobacillus acidophilus* DLBSD102 setelah mikroencapsulasi. *Jurnal Sains Natural*, 10(1): 6-18.
- Souripet, A. 2015. Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 25-32. ISSN. 2302-9218.
- Sulaiman, S. F. 2015. Stability of curcumin in cookies formulated with turmeric extract. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(3): 145–15
- Susanti, S., Sundari, R. S., Rizkuloh, L. R., & Mardianingrum, R. 2021. Pengaruh perbedaan pelarut terhadap kadar fenol total dan aktivitas antioksidan ekstrak gadung (*Dioscorea hispida* Dennst.). *Biopropal Industri*, 12(1): 43-49.
- Susanto, G. V., & Rosida, R. 2024. Pengaruh atribut sensori terhadap preferensi konsumen dan kepuasan konsumen pada beberapa varian ledre di kabupaten bojonegoro. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1): 1-13
- Syariffudin, I., Purwanti, Y., & Fera, M. 2023. Pengaruh lama perendaman ekstrak buah nanas terhadap sifat fisik (pH dan susut masak) dan uji sensori daging entok. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*, 3(02): 52-61.
- Tarwendah, I. V. 2017. Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Ulma'nun, L. L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. 2023. Pengaruh penambahan bubuk *Curcuma xanthorrhiza* Roxb. dan baking powder terhadap sifat fisik,

- kimia dan tingkat kesukaan *cookies* sagu-mocaf. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 274-294.
- Utami, N. P., Sasongko, H., Salamah, Z., & Purbosari, P. P. 2023. Peningkatan nilai ekonomi temulawak melalui pelatihan pembuatan minuman instan. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1): 492-499.
- Wahyuni, R., Halim, A., & Irawati, Y. S. 2015. Mikroenkapsulasi karbamazepin dengan polimer HPMC menggunakan metoda emulsifikasi penguapan pelarut. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 190-207.
- Wati, R. R., Sriwidodo, S., & Chaerunisa, A. Y. 2022. Peningkatan stabilitas fitokonstituen melalui pendekatan mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 7(1): 39-51.
- Widyastuti, I., Luthfah, H. Z., Hartono, Y. I., Islamadina, R., Can, A. T., & Rohman, A. 2021. Antioxidant activity of temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) and its classification with chemometrics. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 1(1): 28-41.
- Yadav, D.N., Sharma, G. K., & Dhua, S. 2018. Development and evaluation of gluten-free cookies from germinated chenopodium album flour. *Journal of Food Science and Technology*, 55(2): 670–678.
- Yusuf, F. M., & Nurkhasanah, N. 2015. Evaluasi kadar kurkumin dalam jamu tradisional kunir asam yang dijual di pasar Kota Gede bulan februari 2015. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(3): 115-123.