

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Jutomo, L., & Harini, T. S. 2019. Levels of anthocyanin, β carotene and antioxidant activity of functional biscuits flour of purple, yellow and white fleshed sweet potato. *Tropical Drylands*, 3(1), 22–28.
- Aditya M., Ariyanti P. R. 2016. Manfaat gambir (*Uncaria gambier Roxb*) sebagai antioksidan. *Jurnal Majority Universitas Lampung* 5(3) 129-133.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, H., & Hodijat, A. 2023. Pengaruh substitusi tepung mocaf pada tepung terigu terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Dimamu*, 3(1), 1–7.
- Agustiarini, V., Fauziyah, F., & Wijaya, D. P. 2020. Pengaruh pemberian variasi gula pasir pada minuman daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap organoleptik dan kadar β -Karoten. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(3) 22-26.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 19th ed, USA
- Ariyasa, I. K., Ina, P. T., & Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan pasta daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap karakteristik cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4): 223.
- Aulia, S. S., Rustanti, N., & Fitranti, D. Y. 2017. Fortifikasi NaFeEDTA pada cookies ubi jalar kuning sebagai produk alternatif untuk menanggulangi anemia defisiensi besi. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(3), 161–168.
- Ayudiah R.U., Dinda T.S. Felly T. 2023. Artikel review : stres oksidatif dan penyakitnya. Departmen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas. Padjadjaran.
- Aziz, Y. M. 2022. Subtitusi dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai ubi cilembu. Universitas Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal utama 2017-2023. Diakses 26 Oktober 2024.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Jumlah kendaraan bermotor di Indonesia pada tahun 2022. Diakses 28 Oktober 2024.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 01-2973-2022. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

- Bohara, S. S., Thapa, K., Bhatt, L. D., Dhama, S. S., & Wagle, S. 2021. Determinants of junk food consumption among adolescents in pokhara valley, Nepal. *Frontiers in Nutrition*, 8(April), 1–9.
- B.S, S. R. S. 2022. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl) pada daun benalu mahoni (*Dendrophthya sp*). Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh.
- Chakraborty, I., N, P., Mal, S. S., Paul, U. C., Rahman, M. H., & Mazumder, N. 2022. An insight into the gelatinization properties influencing the modified starches used in food industry: a review. *Food and Bioprocess Technology*, 15(6), 1195–1223.
- Charlinia, W. 2016. Pengaruh penambahan buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) terhadap aktivitas antioksidan dan kadar kafein biji kopi robusta (*Coffea canephora*) [Skripsi]. Universitas Bengkulu.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. Engineering Economy 7th Edition. New York :Mac Millan Publishing Company
- Dhina, M. A., Mubaroq, S. rifqi, & Astia, M. 2019. *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan Centella asiatica (L.) Urb.) Dengan Variasi Basis Karagenan Dan Konjak*. V(1), 1–76.
- Eka, D., Sari, K., Widowati, T., Aris, D., & Atika, N. 2023. Kelayakan daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) sebagai bahan dasar sabun untuk kulit kering. *Beauty and Beauty Health Education Journal*, 12(2), 78–85.
- Erda, Z. 2011. Formulasi serbuk tabur daun pegagan (*Centella asiatica*) pada MP-ASI sebagai produk pangan fungsional. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Ernawati, Weni Fika, Suharjon, Bermawie, D. N, Dessi Rahmaniari, Indra Husni, Rahma Widyastuty, & Hartanto, E. S. 2023. Budidaya pegagan tanaman obat berkhasiat (1st ed.). Pertanian Press.
- Filiyanti, I., Affandi, D. R., & Amanto, B. S. 2013. Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa. *Teknosains Pangan*, 2(2), 57–65.
- García-Martínez, R. M., Rodiles-López, J. O., & Martínez-Flores, H. E. 2024. nutritional value and antioxidant capacity of mexican varieties of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) and physicochemical and sensory properties of extrudates. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 74(4), 376–386.

- Helvandari, J. H., Ariyetti, & Kasim, A. 2022. Analisis break even point pada pembuatan *cookies* dengan pencampuran tepung terigu dengan tepung kacang merah. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(01), 59–64.
- Hossain, M. A., Ahmad, N. U., Alam, M., Hossain, M. M., & Sarkar, A. 2024. Screening of different extraction methods for maximum production of total flavonoids, tannins, and antioxidants from *Centella asiatica*. *Food Research*, 8(1), 44–51.
- Humairah, U. 2017. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar orange terhadap kualitas *cookies* (Vol. 11, Issue 1). Universitas Negeri Padang.
- Intartia, N. 2017. Pengaruh penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica* (L) Urban) Dengan konsentrasi yang berbeda terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik crackers. Doctoral dissertation. Universitas Negeri Malang.
- IQAir Visual. 2024. World air quality report:region & city pm2,5 ranking. Goldach, Switzerland: IQAirVisual. Diakses pada 26 Oktober 2024.
- Irianti, T. T., Nuranto, S., Sugiyanto, & Kuswandi. 2021. Antioksidan dan kesehatan. Gadjah Mada University Press.
- Jagat, A. 2017. Pengkayaan Serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea Batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7.
- Julianto, T. S. 2019. Fitokimia tinjauan metabolit sekunder dan skrining fitokimia. In Jakarta penerbit buku kedokteran EGC (Vol. 53, Issue 9).
- 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.
- Kementerian Kesehatan. 2017. Food composition table—Indonesia (daftar komposisi bahan makanan). In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kementerian Pertanian. 2020. Konsumsi rata-rata kue kering pada tahun 2016-2020. In Statistik Konsumsi Pangan.
- Kharismahadi, S. O. 2023. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *cookies* dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) terfermentasi. Universitas Semarang.
- Krisdayanti. 2023. Pengaruh substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik roti tawar gandum. Universitas Semarang.

- Ma'rifah, B., Suci, L. D. E., & Muhlishoh, A. 2023. *Cookies* substitusi puree bayam hijau dan tepung kacang hijau sebagai camilan tinggi protein dan zat besi untuk remaja putri anemia. *Anemia*, 30(2), 177–189.
- Martha, O. D., Akintunde, A., & Tayo, O. G. 2020. Evaluation of chemical and elemental constituents of *Centella asiatica* leaf meal. *African Journal of Agricultural Research*, 16(5), 661–666.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. 2019. Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. 2022. Perbedaan penambahan bahan penunjang *cookies* pada metode creaming terhadap penerimaan sensorik *cookies* tepung komposit jagung putih lokal timor dan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747.
- Mukholifah. 2015. Pengaruh kombinasi ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica*(L) Urban) dan beluntas (*Plucea indica*. (L) Urban) terhadap jumlah folikel, kadar sod, dan mda ovarium tikus putih (*Rattus norvegicus*) (Issue L). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Mukminin, A., Asmawati, A., & Marianah, M. 2022. Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica* L.) terhadap mutu *cookies* tepung mocaf (modified cassava flour). *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), 21.
- Ndumuye, E., Langi, T. M., & Taroreh, M. I. R. 2022. Chemical characteristics of muate flour (*pteridophyta filicinae*) as traditional food for the community of kimaam island. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 261–268.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas poiret*) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4), 273–280.
- Noviansyah, E. 2019. Kajian formulasi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L) dan tepung tapioka terhadap karakteristik sifat organoleptik dan kimia nugget ikan rucah. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Nur, A.A.K., Devi, M., & Hidayati, L. 2017. Pengaruh penambahan pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap daya terima dan mutu kerupuk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 109– 151.
- Nurlaela, E., Rosnah, & Irma, R. 2017. Daya terima, sifat kimia dan kandungan antioksidan (likopen dan beta karoten) *cookies* ubi jalar (*ipomoea batatas*) untuk penderita hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(1), 342–352.

- 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.
- Othman R, Kammona S, Jaswir I, Jamal P. 2015. Characterisation of carotenoid content in diverse local sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) flesh tubers. *Int J Pharm Pharm Sci* 7: 347-351.
- 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.
- Prasetyaningsih, N., Hartanti, M. D., & Bella, I. 2022. Radikal bebas sebagai faktor risiko penyakit katarak terkait umur. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 8(1): 1–7.
- Pratiwi, A. ., Yusran, Islawati, & Artati. 2023. Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(August 2022), 66–74.
- Purwanti, Y., & Pratami, D. P. 2021. Subtitusi tepung ampas kelapa termodifikasi dan pati jagung dengan penambahan VCO untuk meningkatkan karakteristik *cookies*. *Jurnal Ilmiah ULTRAS*, 4(2), 15–30.
- Ramadhan, R. 2019. Aktivitas antioksidan dan potensi obat oral senyawa nanopartikel ekstrak pegagan (*Centella Asiatica* L.) tersalut kitosan berdasarkan hasil analisis LCMS. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Ranggaini D, M., Halim, J., & Paramitha Kumaladevi, I. 2023. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga *clitoria ternatea* L. dengan senyawa antioksidan (antosianin dan mirisetin). *Jurnal Kedokteran Gigi Terpadu*, 5(1), 1–6.
- Rahmawati, L., Asmawati, A. & Saputrayadi, A. 2020. Inovasi pembuatan *cookies* kaya gizi dengan proporsi tepung bekatul dan tepung kedelai. *J. Agrotek Ummat* 7(1), 30-42.
- Rani, H., Cendekia, D., & Afifah, D. A. 2018. Pemanfaatan Senyawa Antioksidan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Pada Pewarnaan Produk Klepon. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 336–340.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.

- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. 2023. Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan *Cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186–205.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Rosida, D. F. 2021. Pati termodifikasi dari umbi-umbian lokal dan aplikasinya untuk produk pangan, Surabaya: CV. Putra Media Nusantara (PMN), Surabaya, pp. 42-45.
- Rumondor, E. M., Yudistira, A., Wewengkang, D. S. ., South, E. J., rotinsulu, H., Tumundo, B. T., & Kindangen, E. . 2024. Penentuan nilai IC 50 karang lunak *lobophytum* sp. dan *sarcophyton* sp. dari perairan pantai parentek kabupaten minahasa. *Pharmacy Medical Journal*, 7(2), 1–6.
- Santosa, I., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, E. 2019. Karakteristik fisiko-kimia tepung ubi jalar ungu dengan proses perendaman menggunakan asam sitrat. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1.
- Safitri, Y. A., Rohajatien, U., & Hidayati, L. 2021. Pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak daun pegagan (*Centella Asiatica* L. Urban) terhadap sifat fisik dan kapasitas antioksidan mochi ice cream. *Jurnal Inovasi Teknik Dan Edukasi Teknologi*, 1(5), 344–350.
- Saputra, R. F., & Nuryanti. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air , Abu , Protein Dan Tembaga (Cu) Pada Sayuran Di Pasar Sunter Jakarta Utara Sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(2), 11–14.
- Saputri, I., & Damayanthi, E. 2015. Penambahan pegagan (*Centella asiatica* L.) dengan berbagai konsentrasi dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko-kimia *cookies* sagu. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(2), 149–156.
- Sari, P. R., Astuti, N. B., Budi Kristanto, & Sanya Anda Lusiana. 2023. Kadar beta karoten dan tingkat kesukaan sirup ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.) Dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Gema Kesehatan*, 15(2), 110–119.
- Setyowati, W. T dan Nisa, F. C. 2015. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.

- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. 2021. Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan tepung daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) terhadap karakteristik cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(3), 536.
- Silva, J. N. D. 2019. Mutu fisik sediaan salep ekstrak daun ubi jalar merah (*Ipomoea batatas* L.) Dengan variasi konsentrasi ekstrak. (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Solehah. 2020. Evaluasi Mutu Fisik Bubuk Daun Pegagan (*Centella asiatica*. L) Hasil Pengeringan Microwave. In Skripsi. Universitas Jember.
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. 2020. Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap profil dan aktivitas antioksidan puree buah naga merah. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2).
- Surya, A. 2017. Uji aktivitas antioksidan pada ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) dengan metode DPPH (1,1- Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Klinikal Sains: Jurnal Analis Kesehatan*. 5(1): 2- 9.
- Suarningsih, N. P. Y., Suranadi, L., Chandradewi, A., & Sofiyanto, R. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1), 26–32.
- Sulistio, A. D. 2021. Pemanfaatan Daun Pegagan (*Centella asiatica*) menjadi Olahan Keripik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, 5(2), 125–130.
- Susetyo, Y. A. S. 2016. Optimasi kandungan gizi tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) Terfermentasi ditinjau dari dosis penambahan inokulum angkak serta aplikasinya dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Sutanto, T. K. 2018. The effect of yellow sweet potato flour addition as borax replacer of beef meatballs on the physical properties. Other thesis, Unika Soegijapranata. Semarang.
- Sutardi. 2016. Kandungan bahan aktif tanaman pegagan dan khasiatnya untuk meningkatkan sistem imun tubuh bioactive compounds in pegagan plant and its use for increasing immune system. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35, 121–130.
- Suwardi, F., & Noer, S. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit bawang merah (*Allium ascalonicum* L.). *Sinasis*, 1(1): 117.
- Świeca, M., Gawlik-Dziki, U., Dziki, D., & Baraniak, B. 2017. Wheat bread enriched with green coffee – In vitro bioaccessibility and bioavailability of phenolics and antioxidant activity. *Food Chemistry*, 221, 1451–1457.

- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. 2023. Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik kimia, fisika, dan organoleptik *cookies* dengan alpukat sebagai substitusi lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119.
- Taufik, M., Seveline, Susniata, S., & Aida, D. Q. 2019. Formulasi *cookies* berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009–016.
- Thien, D. B., Nghia, N. D., Boi, V. N., Tuyen, D. T. T., Cuong, D. X., Thuan, P. T., Hien, V. T. T., Trinh, P. T., & Hien, D. Van. 2021. The content of polyphenol and chlorophyll, and antioxidant activity of *Centella asiatica*: Accumulation according to the growth times and their correlation. *Sapporo Medical Journal*, 55(6), 1–8.
- Tsaalitsati, I. I., Ishartani, D., & Kawiji. 2016. Kajian sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas* (L.) Lam.) Varietas beta 2 dengan pengaruh perlakuan pengupasan umbi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2), 19–27.
- Utami, P. A. S., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. 2018. Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kedelai terhadap karakteristik *cookies*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(3): 76–84.
- Wahyuningsih, R. W. 2023. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia nastar nabikajau. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 4(1).
- Wardani, R., Utami, A., & Ulfa, R. 2023. Pengaruh substitusi tepung gembili (*dioscorea esculenta*) terhadap karakteristik *cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 8–14.
- Werdhawati, A. 2014. Peran antioksidan untuk kesehatan. *Biotek Medisiana Indonesia*, 3(1): 59–68.
- WFO, 2021. World Flora Online. <http://www.worldfloraonline.org>. Diakses tanggal 20 Maret 2025.
- Widiantara, T., Zainal, A. D., & Yuniar, E. 2018. Study on the comparison of jack bean flour (*canavalia ensiformis*) with tapioca flour and egg yolk concentration on the characteristics of jack bean *cookies*. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- 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.

- Yuliansar, Ridwan, & Hermawati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Saintis*, 1(2), 1–13.
- Yuslianti, E. R. 2019. Yogyakarta:Deepublish. Pengantar radikal bebas dan antioksidan.
- Zakiah, A., & Handayani, I. 2021. Pembuatan oatmeal *cookies* dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Garina : Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, Dan Tata Busana*, 13(5), 75–87.

