

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis Association of official analytical chemist methods AOAC 18th edition*. Washington DC.
- Aditya, S., Stephen, J. dan Radhakrishnan, M. 2021. Utilization of Eggshell Waste in Calcium-Fortified Foods and Other Industrial Applications: A Riview. *Foods Science and Technolog*. 115: 422-432.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Pusat Statistika. 2020. Rata-rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. www.bps.go.id. [4 November 2021].
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992: Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI-01-2346-2006: Petunjuk Organoleptik Atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-3926-2006: Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 3751-2009: Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973-2011: Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bell, D. D. and W. D. Weaver, Jr. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production: 5th Edition*. New York: Springer Science and Business Media Inc.
- Butcher, G. D. dan Miles, R. 1990. Concepts of Eggshell Quality. *Journal International IFAS Extenion. Insitut of Food and Agricultural Sciences*. University Florida. Gainesville FL 32611.
- Daengprok, W., Garjanagoonchorn, O., Naivikul, P., Pornsinpatip, K., Issigonis, Y., Mine. 2013. Chicken egg shell matrix proteins enchance calcium transport in the human intestinal ephitelial cells, CaCO₂. *Journal Agriculture and Food Chemistery*. 51 (20).
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid I*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid II*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Feryanto, Agung. 2007. *Membuat tepung secara sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Garry, D., dan Richard, M. 2009. *Ilmu Unggas, Jasa Ekstensi Koperasi*. Gainesville: Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida.
- Gayati, I.A.P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* [L.] DC) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Cookies Dintinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Ghozali, T., Efendi, S. dan Buchori, H. A. 2013. Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*. 7 (02): 120-128.

- Hadi, W.S. 2005. Sifat Fisik Dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk Dengan Penambahan Efek Effervescent Dari Tepung Kerabang Telur. *Skripsi*. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harzau dan Estiasih. 2013. Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (kajian proporsi tepung uwi: patu jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 138-147.
- Hastang, L.V., dan Prayudi, A. 2011. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Jumlah Permintaan Telur Ayam Ras Oleh Konsumen di Pasar Pa'baeng-baeng, Makassar. *Jurnal Agribisnis*. 10 (3): 1-13.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering: Volume 1*. USA: CRC Press.
- Hulaimah. A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Cookies. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd edition*. Maryland: Aspen Pub.
- I Hui, Y. H. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology I. Vol: 1 A-D*. New York-Singapore: John Wiley and Son's Inc.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- King'ori, A. M. 2011. A Riview of the Uses of Poultry Eggshells and Shell Membranes. *International Journal of Poultry Science*. 10 (11): 908-912.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. *Student Master Animal Science*. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.
- Marahimin. 2001. *Buletin Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol. 3 No. 12*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahreni, E.S., Saeful, S. dan Willyam, C. 2012. Pembuatan Hidroksi Apatit Dari Kulit Telur. Di dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. Yogyakarta.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie and Craker Manufacturing Manuals: Ingredeints Vol. 1*. United Kingdom: Woodhead publishing.
- Meikawati, W., dan Sugiyanto, A. 2014. Uji Organoleptik Tepung dan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terfortifikasi Kalsium dari Cangkang Telur Ayam Ras. *In Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*.
- Mendoza, F., Dejmek, P. dan Aguilera, J. M. 2017. Colour and Texture Analysis in Classification of Commercial Potato Chips. *Journal Food Research International*. 40 (9): 1146-1154.
- Muflihati, I., Lukitawesa, Narindri B., Afriyanti, Mailia R. 2015. Efek Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Ketan Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Seminar Nasional*. Universitas PGRI Yogyakarta. Yogyakarta.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nasution, R. 1997. Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam pada Ransum terhadap Performansi Burung Puyuh Umur 0-42 Hari. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Noor, T. F. D. 2012. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Produk Cookies. *Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Nova, I., Kurtini, T. dan Wanniatie, V. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2 (2): 16-21.
- Nurafifah, A. 2012. Kajian Perbandingan Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies. *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurjayanti, Zulfita, D. dan Rahadjo, D. 2012. Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur Sebagai Substitusi Kapur dan Kompos Keladi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah Pada Tanah Aluvial. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 1 (1): 16-21.
- 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.
- Pertiwi, D. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Cangkang Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Potter, N. N. 1978. *Food Science Third Ed*. London: The Avi Publishing Co. Inc.
- Puspitasari, R. D. dan Swasno, M. A. H. 2018. Pengaruh Lama Perebusan Kulit Telur Pada Pembuatan Bubuk Suplemen Kalsium. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (1): 20-27.
- Pratama, R. I., Rostini, I. dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Janglius (*Istiophorus* sp). *Jurnal Akuntika*. 5 (2).
- Rachmawan, O. 2001. *Penanganan Telur dan Daging*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Rahmawati, W.A. dan Nisa, F.C. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan Baking Soda). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1050-1061.
- Rosmisari, A. 2006. Riview: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. *Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*. Bogor.
- Setyorini, E. W., & Mujiburohman, M. 2017. Pengaruh waktu fermentasi dan massa tepung cangkang telur (tct) terhadap kandungan n, p, k pada pembuatan pupuk organik cair dari limbah cair tahu dengan bioaktivator em4 (effective microorganism 4). *Disertasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Shofiyatunnisaak, N.A. 2014. Biskuit Kang Tulalit (Biskuit Cangkang Telur Coklat Vanilla Elit Kaya Akan Kalsium Bagi Masyarakat Lansia Sebagai Bisnis Pangan Fungsional Yang Inovatif). *Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa*. Insitutu Pertanian Bogor. Bogor
- Soekarto. 1990. Dasar-dasar Standarisasi Mutu Pangan. *Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. Bogor: IPB Press.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London: Aplied Science Publisher: LTD.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Badan Pengembangan Pertanian, Bogor.

- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sultan W.J., 1983. *Practical Baking*. Florida: Consultan Tamarac.
- Suprpti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Bogor: IPB Press.
- Suprijatna, E. D. J. E. N. G., & Natawihardja, D. U. L. A. T. I. P. (2005). Pertumbuhan organ reproduksi ayam ras petelur dan dampaknya terhadap performans produksi telur akibat pemberian ransum dengan taraf protein berbeda saat periode pertumbuhan. *JITV*. 10 (4): 260-267.
- Susanti, L. 2016. Pengaruh Fortifikasi Tepung Cangkang Telur Terhadap Kualitas Bakpia Kering. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suryawan, D. 2020. *Cooking for Dummies Sweet & Savory Cookies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Umar, M. M., Sudaryani, S. dan Fuah, A. M. 2000. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan dan Peternak Kotamadya. Bogor: Media Peternakan.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (2): 140-149.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L., Baoling, S., Xianglei, T., dan Xu, S. 2013 Effect of Sodium Stearoyl and The Microstructure of Dough. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 5 (6): 681-687.
- Wibowo, R. A. dan Handayani, S. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yonata, D., Aminah, S., Ainiyah, W., Lael, A. A. dan Riyani, A. R. 2017. Physical and Organoleptic Characteristics of Poultry Eggshell Powder Exctracted with CH₃COOH and NaOH. *International Seminar On Education and Technology*. University of Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Zavier, I.A., Fachraji, R.A., Febrianoca, V. dan Alros, F.C., 2015. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Sebagai Pengawet Alami pada Makanan. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.