UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS (Gallus L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIAWI COOKIES
AZIZ YANUARI SAPUTRO, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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. *P*engaruh 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS (Gallus L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIAWI COOKIES
AZIZ YANUARI SAPUTRO, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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: *Proseding 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.

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS (Gallus L.) TERHADAP SIFAT
FISIK DAN KIMIAWI COOKIES
AZIZ YANUARI SAPUTRO, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 Lembuatan 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 Akuantika*. 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 Teknlogi 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.

Shofiyyatunnisaak, 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 Pertanuan*. Badan Pengembangan Pertanian, Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS (Gallus L.) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIAWI COOKIES
AZIZ YANUARI SAPUTRO, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sultan W.J., 1983. *Practical Baking*. Florida: Consultan Tamarac.

Suprapti, 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.