

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas. (2020). Potensi Pangan Fungsional dan Perannya dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia yang Semakin Rentan-Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2).
- Abdul Karim, Azila., Azlan, Azrina Ismail, Amin., Hashim, Puziah., Abd Gani, Siti Salwa., Zainudin, Badrul Hisyam, & Abdullah, Nur Abdullah. (2014). Phenolic Composition, Antioxidant, Anti-Wrinkles and Tyrosinase Inhibitory Activities of Cocoa Pod Extract. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 14(1), 381.
- Aini, Husnul., Salam, Abdul., Syam, Aminuddin., Amir, Safrullah., Virani, Devintha. (2021). Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail Millet). *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(2), 191-192.
- Aisiyah, L. N., & Rustanti, N. (2013). Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji Kesukaan Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* Sp.) untuk anak Kep dan Kva. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 145–153.
- Ajibola F.C., Oyerinde O.V. dan Adeniyen S.O. (2015). Physicochemical and Antioxidant Properties of Whole Wheat Biscuits Incorporated with Moringa oleifera Leaves and Cocoa Powder. *Journal of Scientific Research and Report*, 7 (3): 195 – 206.
- Arifin, Aridhanyati., Fadillah, Rully Arief. (2016). Implementasi Metode Attribute Decission Making (MADM). *Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 14(1), 87-89.
- Aryadoust, Vahid., Raquel, Michelle. (2019). *Quantitative Data Analysis for Leangue Assessment Volume 1 Fundamental Techniques*. New York: Apex Co Vantage, LLC.
- Astawan, Made., Kasih, Andreas Leomitro. (2008). *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Feri Kusnandar, dan Dian Herwati. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Anonim. (2009). *Kolmogorov-Smirnov Goodness of Fit Test*. USA: NIST Sematech.
- Astutik, Ika Dwi., Kristianto, Yohanes. (2005). Formulasi Cookies untuk Diet Rendah Energi Dan Tinggi Serat. *Prosiding Temu Ilmiah, Kongres XIII Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)*, pp 353-357.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Metode ALCL3 pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 14.

- Budiastuti, Dyah., Bandur, Agustinus. (2018). *Validitas dan Reliabilitas Penelitian*. Jakarta: Mitra Wacana Media Penerbit.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2011). *Biskuit*. SNI 01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-4
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris*. SNI 01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-9.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (1992). *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-4.
- Campos-Vega, Rocio., Nieto-Figueroa, Karen. H., & Oomah, B. Dave. (2018). Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Pod Husk: Renewable Source of Bioactive Compounds. *Trends in Food Science & Technology*, 81, 172–184.
- Claudia, R. T., Estiasih., D.W. Ningtyas, d, E. Widyastuti. (2015). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 1589-1595.
- Dalgaard, Peter. (2008). *Introductory Statistics With R Second Edition*. USA: Springer.
- Dewi, Shinta. R., Stevens, Lee. A., Pearson, Amy. E., Ferrari, Rebecca., Irvine, Derek. J., & Binner, Eleanor. R. (2022). Investigating the Role of Solvent Type and Microwave Selective Heating on the Extraction of Phenolic Compounds from Cacao (*Theobroma cacao* L.) Pod Husk. *Food and Bioproducts Processing*, 134, 210–222.
- Devi, Indah Citra., Ardiningsih, Puji., & Idiawati, Nora. (2019). Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8 (1), 71-77.
- Dwipayanti, Ni Kadek Yeni., Ganda Putra, G. P., & Suhendra, Lutfi. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Perlakuan Perbandingan Bahan dengan Pelarut dan Waktu Maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 210.
- Dwi, Wahyu Kanti., & Wulandari, Anita. (2022). Analisa Proksimat Cookies Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103.
- Farheena I., Avanish K., dan Uzma A. Development and Quality Evaluation of (2015). Cookies Fortified With Date Paste (*Phoenix dactylifera* L). *International Journal of Science and Technology*, 3 (4): 975-977.
- Field, Andy. (2017). *Discovering Statistics Using IBM SPSS Statistics*. Germany: SAGE Publications.

- Fitri, Ernaris. (2021). Pemanfaatan Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Produk Minuman Antioksidan Penghambat Aktivitas Radikal Bebas dalam Tubuh Manusia. Skripsi Program studi Pendidikan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang.
- Fitriyana, Liya., Irmayanti., & Nurman, Salfauqi. (2019). Formulasi Biskuit Kaya Serat dan Antioksidan dari Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Lokal Aceh dengan Fortifikasi Pasta Buah Jamblang. *Jurnal Agriovet ISSN 2654-4792* 136-146.
- Gardjito, Murdijati., Djuwari, Anton., Harmayani, Eni. (2013). Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana.
- Hastuti, A. Y. (2012). Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa, Cetakan Pertama. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hernawati. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Oat (*Avena sativa*). Skripsi Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Kalimantan Timur, Jurusan Gizi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
- Hinton, Perry R., McMurray, Isabella., Brownlow, Charlotte. (2014). *SPSS Explained Second Edition*. UK: Florence Production.
- Jagat, Ayu Ning., Pramono, Yoyok Budi., Nurwantoro. (2017). Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). 2-3.
- Junaidi. (2018). Statistik Uji Kruskal-Wallis. *Jurnal Ekonomi Universitas Jambi*. DOI: 10.13140/RG.2.1.1235.2167.
- Kaemba, Almawaty., Suryanto, Edi., Mamuja, Christine. F. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1). 3-5
- Kailaku, Sari Intan., Setiawan, Budi., Sulaeman, Ahmad. (2016). Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi dan Ultraviolet terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia, dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *Jurnal Littri*, 22(1). 43-51.
- Kaltari, Bella Indri., Setyowati., & Dewi, Devillya Puspita. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1). 51-57.
- Kayaputri, Indira Lanti., Sumanti, Debby M., Djali, Mohammad., Indarto, Rossi., & Dewi, Listy. (2014). Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Chimica et Natura Acta*, 2(1). 83-90.

- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2020). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020.
- Kurniadi, Muhammad., Angwar, Muhammad., Miftakhussolihah., Affandi, Dian Rachmawati, & Khusnia, Nila. (2019). Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1), 1–9.
- Kusuma, I Gusti Ngurah Sujana., Putra, I Nengah Kencana., Darmayanti, Luh Putu Trisna. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 85-89.
- Lailiyana. (2012). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Hedonik Cookies Gizi pada Siswi SMPN 27 Pekanbaru Tahun 2012. (*Universitas Indonesia*). In E Tesis.
- Lecumberri, Elena., Mateos, Raquel., Izquierdo-Pulido, Maria., Rup  rez, Pilar., Goya, Luis., & Bravo, Laura. (2007). Dietary Fibre Composition, Antioxidant Capacity and Physico-Chemical Properties of a Fibre-Rich Product from Cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Food Chemistry*, 104(3), 948–954.
- Listyaningrum, Christi Eva., Affandi, Dian Rachmawanti., & Zaman, M. Zukhrufuz. (2018). Pengaruh Palm Sugar sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Snack Bar Tepung Komposit (Ubi Ungu, Jagung Kuning dan Kacang Tunggak) sebagai Snack Rendah Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53.
- Molyneux, Philip. (2004). The use of the Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *Songklanakarin J. Sci. Technol*, 26 (2): 212.
- Pratyaksa, I. Putu Lingsan., Ganda Putra, G. P., & Suhendra, Lutfi. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Perlakuan Ukuran Partikel dan Waktu Maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(1), 139-149.
- Murtiningsih, & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nieto-Figueroa, Karen Hayde  e., Mendoza-Garc  a, Nancy Viridiana., Gayt  n-Mart  nez, Marcela., Wall-Medrano, Abraham., Guadalupe Flavia Loarca-Pi  a, Bu Guadalupe Flavia., & Campos-Vega, Rocio. (2020). Effect of Drying Methods on the Gastrointestinal Fate and Bioactivity of Phytochemicals from Cocoa Pod Husk: In Vitro and in Silico Approaches. *Journal Food Research International*, 137, 109-725.
- Okiyama, Dayane CG., Soares, Ingrid D., Cuevas, Mait S., Crevelin, Eduardo J., Moraes, Luiz AB., Melo, Mariza P., Oliveira, Alessandra L., & Rodrigues, Cristianne EC. (2018). Pressurized Liquid Extraction of Flavanols and

- Alkaloids from Cocoa Bean Shell using Ethanol as Solvent. *Food Research International*, 114, 20–29.
- Olaoye O.A., Onilude A.A. dan Oladoye C.O. (2007). Breadfruit Flour in Biscuit Making. *African Journal of Food Science*, p. 20-23.
- Permata, D. (2015). Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga pada Suhu Dan Pengeringan Yang Berbeda. *Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI Universitas Andalas*.
- Pratiwi, Yulianda. (2021). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L) dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) dalam Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Kuning dan Kedelai terhadap Mutu Cookies. *Skripsi Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram*.
- Purlis, E. (2010). Browning Development in Bakery Products - A review. *Journal of Food Engineering*, 99(3), 239–249.
- Putra, I Nengah Kencana. (2020). *Substansi Nutrasetikal Sumber dan Manfaat Kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rahmadona., Mardiah., Rullyni, Nurniati Tianasia., Respatiningrum., & Harianja, Ristina Rosauli. (2022). The Effect of Temvita Cookies as a Healthy Snack on Haemoglobin Levels of Adolescents with Anemia. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 12(2).
- Rahmawati, Ana Silfiani., & Erina, Richie. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Optika: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62.
- Rahmawati, Lilis., Asmawati., Saputrayadi, Adi. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36.
- Ramadhan. (2012). Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi [*Universitas Indonesia*].
- Richana. Nur. (2013). *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Santoso, Agus. (2011). Serat Pangan (Diatery Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra* No. 75, ISSN: 0215-9511.
- Santosa, Imam., Puspa, A. M., Aristianingsih, D., & Sulistiawati, Endah. (2019). Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Perendaman Menggunakan Asam Sitrat. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, 6(1), 1.
- Santoso, Singgih. (2010). Statistik Multivariat Konsep dan Aplikasi dengan SPSS. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- Sartini., Asri, Rangga. M., & Ismail. (2017). Pengaruh Pra Perlakuan Sebelum Pengeringan Sinar Matahari dari Kulit Buah Kakao terhadap Kadar Komponen Fenolik dalam Ekstrak. *Bioma. Jurnal Biologi Makassar*, 2(1). 15-20.
- Sartini, Patong, A.R., Harlim, T., Pirman. (2013). Production, Partial Purification And Biochemical Characterization Of Polyphenol Oxidase From *Tricothecium* sp (Endophytic Fungus of Cocoa Podhusk). *Asian Jurnal of Microbiology Biotechnology and Environ.Sci.* 5(4): 621-626.
- Sari Y.K., & Adi A.C. (2017). Daya Terima, Kadar Protein, dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia*, 12 (1): 27-33.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3), 224-231.
- Simanungkalit, Lisa Putri., Subekti, Sri., Nurani, Atat Siti. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* 7(2): 31-40.
- Sirait, Victoria Agatha Aangela., Zulkifli., Handayani, Tundjung Tripeni., & Lande, Martha Lulus. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Terhadap Proses Non-Enzimatis Browning Jus Buah Pir Yali (*Pyrus bretschneideri* Rehd.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(3), 186.
- Sismoro, Heri., Hartatik. (2013). Multi Attribute Decision Making Penggunaan Metode SAQ dan WPM dalam Pemilihan Proposal UMKM. *Jurnal Dasi* 14(1). ISSN: 1411-3201.
- Sitasari, Almira., Susilo, Joko., Hidayat, Nur., Laiya, Roslinda., Sumarni., Siswati, Tri., Rahmy, Hafifatul Auliya., Ardiansyah, Sandy., Siburian, Urhuhe Dena., Nugraheni, sri Achadi., Wijarnaka, Agus., Sari, Puspita. (2022). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Sumatera Barat: PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Sitorus, M., (2009). *Spektroskopi edisi elusidasi struktur molekul organik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subandoro, Rendra Hardian., Atmaka, Windi., Basito. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Taknosains Pangan*, 2(4), 68-69.
- Sukmawati, Eka., Masri, Mashuri., Sijid, Aisyah., Afni, Nur., Nasruddin Nasriah. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bekatul Sorgum (*Sorghum bicolor*, L) Super 2 Varietas dalam Menurunkan Kadar MDA Mencit (*Mus musculus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Terapan, E-ISSN (online):* 2964-6820.
- Sumarni., Ansharullah, H., Asyik, Nur. (2017). Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer* Bloch). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2), 486-475.

- Surya, Alfin. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan pada Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Jurnal Analisis Kesehatan Klinik Sains*, 5 (1): 7-8
- Mahmud, M.K. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Tarwendah, Ivani Putri. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2), 66-73.
- Tunick, M. H. (2012). Food Texture Analysis in the 21st Century. *Dysphagia*, 27(2), 285.
- Vriesmann, Lucia. Cristina., de Mello Castanho Amboni, Renata Dias., & de Oliveira Petkowicz, Carmen. Lucia. (2011). Cacao pod husks (*Theobroma cacao* L.): Composition and hot-water-soluble pectins. *Industrial Crops and Products*, 34(1), 1173–1181.
- Wani, S. H., Gull, A., Allaie, F., & Safapuri, T. A. (2015). Effects of incorporation of whey protein concentrate on physicochemical, texture, and microbial evaluation of developed cookies. *Cogent Food and Agriculture*, 1(1), 1–9.
- Warsita, Ginartina. (2018). Pengaruh Perbandingan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Puree Ubi Jalar. *Tugas Akhir Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pansundan*.
- Wijayanti, Titik. (2022). *Teknik dan Metode Analisis Biokimia*. Malang: Media Nusa Creative.
- Winayu, Anindya Kusuma., Khanifah, Farach., Dewi, Ratna Sari. (2020). Analysis of Carbohydratic Levels in Yellow and Purple Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas* L) As Food Alternatives for Diabetes Mellitus. *Repository Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendikia*.
- Wulandari, F. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112.
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, Z., & Widayat, H. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1), 32–37.
- Zukryandry., Hidayat, Beni., Berliana, Dayang. (2019). Analisis Preferensi Konsumen dan Proksimat Cookies Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Tinggi Protein. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(2) 63–71.