

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, 2016. *Analisis kenaikan Volume Dan Kuat Tekan Pada Campuran Beton Non Pasir Dengan Penambahan Baking Powder*, Medan: Universitas Medan Area.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C.: s.n.
- AOAC, 2005. *Official Methodes Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist*. Virginia USA: s.n.
- Arepally, D., Reddy, R. S., Goswami, T. K. & Datta, A. K., 2020. Biscuit baking: A review. *LWT - Food Science and Technology*, Volume 131, pp. 1-14.
- Arief, M. D., 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L). Lam) cv. Dilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*, Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Astawan, M., 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. & Prayudani, A. P., 2020. The Overview of Food Technology to Process Soy Protein Isolate and Its Application toward Food Industry. *World Nutrition Journal*, pp. 12-17.
- Badan Pusat Statistik, 2022. *Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Rupiah/Kapita/Minggu), 2020-2021*. [Online] Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/5/2091/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-di-daerah-perkotaan-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu.html>
- Badan Standardisasi Nasional, 2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) - Bagian 2 : Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional, 2011. *Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bennu, et al., 2012. Hubungan Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Dengan Status Gizi Bayi 6-12 Bulan Di Posyandu Kurusumange Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. *Poltekkes Kesehatan Kemenkes Makassar*, p. 1(4).
- Bob's Red Mill Natural Foods, 2023. *Gluten Free All-Purpose Baking Flour*. [Online] Available at: <https://www.bobsredmill.com/gluten-free-all-purpose-baking-flour.html> [Accessed 8 April 2023].
- Bob's Red Mill, 2023. *Gluten Free 1-to-1 Baking Flour*. [Online] Available at: <https://www.bobsredmill.com/shop/gluten-free/gluten-free-1-to-1-baking-flour.html> [Accessed 8 April 2023].
- Bristol, T., 2018. *How Food Additives Can Harm Children*. [Online] Available at: <https://healthtalk.unchealthcare.org/how-food-additives-can-harm-children/> [Accessed 7 Juni 2023].
- Cairano, M. D. et al., 2018. Focus on gluten free biscuits: Ingredients and issues. *Trends in Food Science & Technology*, Volume 81, pp. 203-212.

- Cauvain, S. & Young, L., 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. 1st ed. Hongkong: Blackwell Publishing.
- Chen, H., Sibenmorgen, T. J. & Griffin, K., 1998. Quality Characteristic Of Long-Grain Rice Milled In Two Commercial Systems. *Cereal Chem*, pp. 75(4): 560-565.
- Codex Alimentarius Comission, 1989. *Codex General Standart for Soy Protein Products*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization.
- Davidson, I., 2016. *Biscuit baking technology: Processing and engineerring manual*. s.l.:Academic Press, Elsevier.
- David, W. & Ardiansyah, 2020. The transition toward sustainable organic food systems in Indonesia: A case study of organic rice. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE)*, 8(1), pp. 23-29.
- David, W. et al., 2020. Bioactive Compounds and Sensory Properties of Organic Rice: The Impact of Degree of Milling. *Current Research in Nutrition and Food Science*, pp. 8(2): 391-401.
- Deng, Y., Misselwitz, B., Dai, N. & Fox, M., 2015. Lactose Intolerance in Adults: Biological Mechanism and Dietary Management. *Nutrients*, 7(9), pp. 8020-8035.
- Diniyyah, S. R. & Nindya, T. S., 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1(4), pp. 341-350.
- Dwiyani, H., 2013. *Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Serta Mineral Fe dan Zn Untuk Balita Gizi Kurang*, Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Edwards, W. P., 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Ernani, A. P., 2019. *Kajian Substitusi Tepung Onggok Terfermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Crackers*, Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A. & Yusuf, L., 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengan Kejuruan.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N. & Sunarti, T. C., 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta Arundinaceae*). *Agritech*, 34(1), pp. 14-21.
- Faridah, D. N. et al., 2009. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor..
- Fatonah & Wida, 2002. *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitri, R., 2018. *Kajian Formulasi Tepung Mmaizena Dan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Terhadap Sifat Fisikokimia Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)*, Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Gaonkar, A. & McPherson, A., 2005. *Ingredient Interactions: Effects On Food Quality*. 2nd ed. s.l.:CRC Press.
- Gasol Organik, 2018. *Why Gasol*. [Online] Available at: <https://gasolorganik.com/about-us/why-gasol>
- Gasol Organik, 2022. *Gasol Organik Indonesia Official Shop*. [Online] Available at: [https://shopee.co.id/gasolindonesia#product\\_list](https://shopee.co.id/gasolindonesia#product_list)
- Giuberti, G., Fortunati, P., Cerioli, C. & Gallo, A., 2015. Gluten free Maize Cookies Prepared with High-amylose Starch: In Vitro Starch Digestibility and Sensory Characteristics. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 5(6), pp. 1-5.
- Haryati, Y., Nurbaeti, B. & Sutrisna, N., 2015. *Petunjuk Teknis Budidaya Ubi Cilembu Organik*. Bandung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.
- Hermaya, M. E., Rahmah, N. L. & Wijana, S., 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, pp. 5(2): 107-113.
- Horstmann, S. W., Lynch, K. M. & Arendt, E. K., 2017. Starch Characteristics Linked to Gluten-Free Products. *Foods*, 6(29), pp. 1-21.
- Hui, Y. H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hutagaol, R. K., 2017. *Pengaruh Proporsi Terigu dan Maizena Terhadap Karakteristik Creamcheese Cake Setelah Satu Minggu Penyimpanan Beku*, Surabaya: Universitas katolik Widya Mandala.
- Ihsani, F., Purnomo, D. & Ardiansah, I., 2020. Pengembangan Bisnis Beras Organik Berbasis Sociopreneurship Menggunakan Business Model Canvas (Bmc) Di Gapoktan Simpatik Desa Mekarsari Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, pp. 4(2): 238-249.
- Ikatan Dokter Anak Indonesia, 2018. *Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI)*. [Online] Available at: <https://www.idai.or.id/artikel/klinik/asi/pemberian-makanan-pendamping-air-susu-ibu-mpasi>
- Indrianti, N. et al., 2021. Pengaruh Jenis Dan Rasio Penambahan Pati Terhadap Karakteristik Biskuit MP-ASI Berbasis Mocaf. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), pp. 135-146.
- Istiqomah, 2014. *Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran*, Jember: Universitas Jember.
- Jancurova, M., Minarovicova, L. & Dandar, A., 2009. Quinoa - a Review. *Czech J. Food Sci*, 27(2), pp. 71-79.
- Juliano, B. O., 2016. Rice: Overview. *Encyclopedia of Food Grains*, Volume 1, pp. 125-129.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi & Maryam, A., 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), pp. 165-171.

- Kurniawan, S., 2010. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Ca(OH)<sub>2</sub> Untuk Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Varietas Singkong Pahit (PANDEMIR L-2)*, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Lai, H. M. & Lin, T. C., 2006. Bakery products: science and technology. In: *Bakery products: science and technology*. s.l.:Blackwell Publishing, pp. 3-68.
- Lara, E., Cortes, P., Briones, V. & Perez, M., 2011. Structural And Physical Modifications Of Corn Biscuits During Baking Process. *LWT - Food Science and Technology*, 44(3), pp. 622-630.
- Liu, L. et al., 2015. Effect of Degree of Milling on Phenolic Profiles and Cellular Antioxidant Activities of Whole Brown Rice. *Food Chemistry*, pp. (185): 318-325.
- Liu, W. et al., 2023. Relationship among gelatinization, retrogradation behavior, and impedance characteristics of potato starch. *International Journal of Biological Macromolecules*, pp. 354-364.
- Mahmudah, N. A., Amanto, B. S. & Widowati, E., 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Food Bar Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp. 32-40.
- Mancebo, C. M., Rodriguez, P. & Gomez, M., 2016. Assessing rice flour-starch-protein mixtures to produce gluten free sugar-snap cookies. *LWT - Food Science and Technology*, Volume 67, pp. 127-132.
- Manley, D., 2011. *Manley's technology of biscuits, crackers and cookies*. 4th ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing.
- Matz, S. A. & Matz, T. D., 1978. *Cookie and Cracker Technology*. Westport: Verlag Avi Publishing Company Inc.
- Meidersayenti, 2022. *Pentingnya dan Tahap Pemberian MPASI Pada Bayi*. [Online]  
Available at: [https://yankes.kemkes.go.id/view\\_artikel/351/pentingnya-dan-tahap-pemberian-mpasi-pada-bayi](https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/351/pentingnya-dan-tahap-pemberian-mpasi-pada-bayi)
- Mir, S. A., Bosco, S. J. D. & Shah, M. A., 2019. Technological and Nutritional Properties of Gluten-Free Snacks Based On Brown Rice and Chestnut Flour. *Journal of The Saudi Society of Agricultural Sciences*, Volume 18, pp. 89-94.
- Muchtadi, T. R., 2019. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D. & Maligan, J. M., 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6 - 24 Bulan: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, pp. 3(4): 1646-1651.
- Muharyani, P. W., Jaji & Nurhayati, E., 2014. Pengaruh Metode Baby Led Weaning Terhadap Keterampilan Oral Motor Pada Bayi (6-12 Bulan) Di Desa Sidorejo UPTD Puskesmas Way Hitam IV. *Jurnal Keperawatan Komunitas*, pp. 2(1): 32-38.
- Nadiah, N. I., Uthumporn, U. & Syahariza, Z. A., 2015. Effect of Microwave Heating on Potato and Tapioca Starches in Water Suspension. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 5(4), pp. 264-271.

- Nat Lab, 2023. *Soy Protein Isolate Plain 500gram*. [Online] Available at: <https://www.tokopedia.com/natlab/soy-protein-isolate-plain-500gram?extParam=whid%3D119178> [Accessed Januari 2023].
- Nest, M., 2021. *How to Make Gluten-Free Flour Mixes with Free Checklist*. [Online] Available at: <https://marysnest.com/how-to-make-gluten-free-flour-mixes/> [Accessed 9 Mei 2023].
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hasi, S. & Normaidah, 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), pp. 51-55.
- Nugroho, Y., 2018. *Pengaruh Cara Penambahan Ekstrak Pandan Dan Lama Pendinginan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Beras Parboiled Cokelat*, Yogyakarta: Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nurani, D., Irianto, H. & Hapsari, H., 2013. *Kajian Tingkat Penyerapan Minyak Goreng Oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting*. Jember, Seminar Nasional PATPI.
- Ohaus Corporation, 2018. *Instruction Manual MB90 Moisture Analyzer*. Parsippany, USA: s.n.
- Passos, M. E. et al., 2013. Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Journal Food Science and Technology*, 33(2), pp. 323-331.
- Permatasari, N. et al., 2020. Pengembangan Biskuit MPASI Tinggi Besi dan Seng dari Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan Hati Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, pp. 10(02): 33-48.
- Primashanti, D. A. D. & Sidiartha, I. G. L., 2018. Perbandingan Asupan Energi, Karbohidrat, Protein dan Lemak dengan Angka Kecukupan Gizi Pada Anak Obesitas. *MEDICINA*, pp. 49(2): 173-178.
- Putri, R., 2019. Peran Nutrisi Bagi Tumbuh dan Kembang Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Bunayya*, 5(1).
- Rahmaningsih, F. & Syainah, E., 2022. Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merr) dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) terhadap Nilai Kalori, Kadar Protein dan Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, pp. 12(2): 79-86].
- Rao, P. H., 2017. Unit 8 Technology of Biscuits. In: *Fundamentals of Baking*. s.l.:IGNOU, p. 53.
- Ratmaningsih, A., Surti, T. & Anggo, A. D., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Terhadap Kualitas Biskuit Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), pp. 52-59.
- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T. H. W. & Chayati, I., 2010. Teknologi Pengolahan Pati Garut Dan Diversifikasi Produk Olahannya Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. *Inotek*, 14(2), pp. 192-2017.
- Rimmer, A., 2020. *The 6 Best Gluten-Free Flours for Baking*. [Online] Available at: <https://www.simplyquinoa.com/best-gluten-free-flours/> [Accessed 8 April 2023].

- Sarabhai, S. & Prabhasankar, P., 2015. Influence of whey protein concentrate and potato starch on rheological properties and baking performance of Indian water chestnut flour based gluten free cookie dough. *LWT - Food Science and Technology*, Volume 63, pp. 1301-1308.
- Sari, A. A. & Kumorojati, R., 2019. Hubungan Pemberian Asupan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Dengan Pertumbuhan Bayi/Anak Usia 6-24 Bulan. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, pp. 4(2): 57-119.
- Sari, M. P., 2021. *Review: Tepung Bebas Gluten Dalam Pembuatan Rolled Cookies*, Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Schimer, M., Jekle, M. & Becker, T., 2015. Starch gelatinization and its complexity for analysis. *Starch*, Volume 67, pp. 30-41.
- Schirmer, M. et al., 2013. Physicochemical and Morphological Characterization of Different Starches with Variable Amylose/Amylopectin Ratio. *Food Hydrocoll*, 32(1), pp. 52-63.
- Schober, T. J. et al., 2003. Influence of gluten-free flour mixes and fat powders on the quality of gluten-free biscuit. *Eur Food Res Technol*, Volume 216, pp. 369-376.
- Setiawan, A. B., Rachmawan, O. & Sutardjo, D. S., 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur Terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Students e-Journals Universitas Padjajaran*, 4(2).
- Singh, N. et al., 2006. Relationship between physicochemical, morphological, thermal, rheological properties of rice starches. *Food Hydrocolloids*, Volume 20, pp. 532-542.
- Sirait, D. N., 2019. *Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Pati Dan Jenis Pati (Jagung Dan Kentang) Terhadap Karakteristik Biskuit Non Terigu*, Bandung: Universitas Pasundan.
- Smith, A. K. & Circle, S. J., 1978. *Soybean: Chemistry and Technology*. Westport: AVI Publishing Company.
- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A. & Widiatmaka, 2017. Karakteristik Lahan dan Kualitas Kemanisan Ubi Jalar Cilembu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 7(3), pp. 251-259.
- Suarni, 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek Tanaman Pangan*, 4(2), pp. 181-193.
- Suhartini, T. & Hadiatmi, 2011. Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinaceae* L.). *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1), pp. 12-18.
- Sujadi, Hasibuan, H. A., Rahmadi, H. Y. & Purba, A. R., 2016. Komposisi Asam Lemak dan Bilangan Iod Minyak dari Sembilan Varietas Kelapa Sawit DxP Komersial di PPKS. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 24(1), pp. 1-12.
- Sumber Kimia Jaya, 2023. *Tepung ISP / Isolated Soya Protein 500 gr*. [Online] Available at: <https://www.tokopedia.com/suburkimiajaya/tepung-isp-isolated-soya-protein-500-gr> [Accessed Januari 2023].
- Sunaryo, E., 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Supriyanto & Marseno, D. W., 2010. Penyangraian Hancuran Nib Kakao Dengan Energi Gelombang Mikro Untuk Menghasilkan Cokelat Bubuk. *Agritech*, 30(4), pp. 243-249.
- Tim Pengampu Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian, 2021. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Tim Penyusun Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan, 2021. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*, Jakarta: Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian.
- Tim Update TPKI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Trasande, L., Shaffer, R. M. & Sathyanarayana, S., 2018. AAP Council On Environmental Health. Food Additives and Child Health. *Pediatrics*, 142(2).
- Tullah, A. H., Kardina, R. N. & Raharjeng, S. H., 2023. Analisis Zat Gizi Semprong Berbasis Tepung Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus* L.) dan Tepung Quinoa (*Chenopodium quinoa*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), pp. 27-32.
- U.S. Department Of Agriculture, 2020. *Flour, rice, brown*. [Online] Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1104812/nutrients> [Accessed 18 Mei 2023].
- U.S. Department Of Agriculture, 2020. *Flour, rice, white, unenriched*. [Online] Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/790214/nutrients> [Accessed 18 Mei 2023].
- Valencia-Chamorro, S. A., 2003. *Quinoa*. In: Caballero B.: *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*. Amsterdam: Academic Press.
- Van Der Sman, R. G. M. & Renzetti, S., 2019. Understanding functionality of sucrose in biscuits for reformulation purposes. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(2-3), pp. 181-190.
- Varadieta, D., 2017. *Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*oryza nivara*) Dengan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L) Dan Ukuran Tepung Terhadap Karakteristik Cookies Mix*, Bandung: Universitas Pasundan.
- Waskito, B. A., Tarigan, P. B. & Devi, S. B. T., 2022. *Tugas Akhir Magang Industri II Gasol Pertanian Organik Laporan Topik Terpilih - New Product Development*, Yogyakarta: Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Waskito, B. A., Tarigan, P. B. & Devi, S. B. T., 2022. *Tugas Akhir Magang Industri II Gasol Pertanian Organik Laporan Topik Terpilih - Survei Pasar*, Yogyakarta: Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Wijiasih, 2020. *Karakterisasi Cookies Yang Diperkaya Protein Tepung Ampas Tahu Dan Antioksidan Bubur Kulit Buah Naga Merah*, Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Wulandari, N., Imam, R. H. & Syarifah, U., 2016. Pengaruh Substitusi Pati Jagung, Pati Kentang, dan Tapioka terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), pp. 87-94.
- Yang, T. et al., 2022. Influence of starch physicochemical properties on biscuit-making quality of wheat lines with high-molecular-weight glutenin subunit (HMW-GS) absence. *LWT - Food Science and Technology*, pp. 1-10.
- Yosephin, B., 2018. *Tuntunan Praktis Menghitung Kebutuhan Gizi*. Yogyakarta: Andi.
- Zhou, W., 2014. *Bakery Products Science And Technology*. 1st ed. California: John Wiley & Sons.