UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Ade Irferamuna, Yulastri, A., & Yuliana. (2019). *Formulasi biskuit berbasis tepung jagung sebagai alternatif camilan bergizi*. *8*(2), 221–226. https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v8i2.21999

Alfiana, T, A. (2016). Pengaruh subtitusi tepung sorgum tanpa sosoh terhadap warna dan daya patah biskuit. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Alkarkhi, A., Ramli, S., Yong, Y., & Easa, A. 2010. Physiochemical Properties of Banana Peel Flour as Influenced by Variety and Stage of Ripeness: Multivariate Statistical Analysis. Asian J Food Agro Ind, 3, pp. 349–62.

Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Americans' Food and Nutrition Attitudes and Behaviors—American Dietetic Association's Nutrition and You: Trends 2002. Press Release. Available at: http:// www.eatright.com/Public/Media/ PublicMedia_10240.cfm. Accessed August 2023.

Amisan S, (2012), Pameran Kuliner di Golden Kawanua Tawarkan Produk Khas Manado (Online), (http://manado.tribunnews.com diakses 17-07-2023).

Andarwulan N, Kusnandar, F dan Herawati, D., 2011, Analisa Pangan, PT. Dian Rakyat, Jakarta.

Aniriani, G. W., Ypi, & Meryandini, A. (2014). Hidrolisis xilan Bagas menggunakan xilanase Bacillus subtilis XJ28 dan Karakterisasi Enzimnya. *Jurnal Biologi Indonesia*, *11*(1), 1–9.

AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist. Inc. Arlington Virginia

Arenas, E.H. & Trinidad, T.P. (2016). Fate of polyphenols in pili (Canarium ovalum Engl.) pomace after in vitro simulated digestion. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 7, 53-58.

Argasasmita TA. (2008). Karakteristik sifat fisikokimia dan indeks glikemik beras beramilosa rendah dan tinggi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Arif, A. B. (2016). Metode accelarated shelf life test (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian,* 25(2), 189-198

Aril-dela Cruz, J.V., Bungihan, M.E., dela Cruz, T.E.E., & Sagum R.S. (2018). Canarium ovalum Engl. (Pili) exocarp crude extract as functional food colorant incorporated in yogurt developed product. *Food Research,* 2, 89-98.

Artan, M. Y., Karim, R., Chern, B. H., Ariffin, A. A., Man, Y. C., & Chin, N. L. (2010). The influence of different formulation of palm oil/palm stearin-based shortening on the quality of white bread. *Middle-East Journal of Scientific Research, 5*(6), 469–476.

Ashraf, R., & Shah, N. P. (2014). Immune System Stimulation by Probiotic by Probiotic Microorganisms. *Food Science and Nutrition*, *54*(7), 37–41. https://doi.org/10.1080/10408398.2011.619671

Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*.

Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami. Cetakan I. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.

Atallah, A. A., El-Deeb, A. M. and Mohamed, E. N. (2021) 'Shelf-life of Domiati cheese under modified atmosphere packaging', *Journal of Dairy Science*, 104(8), pp. 8568–8581. doi: 10.3168/jds.2020-19956.

Awan, A., Kubangun, M. T., & Kurnia, T. S. (2021). Proximate analysis of millet buru (Setaria italica) as a culinary material in Southern Buru Regency. AIP Conference Proceedings, 2360. https://doi.org/10.1063/5.0059772

BAM (*Bacteriological Analytical Manual*). (2001). Aerobic Plate Count. 2001. https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bam-chapter-3-aerobic-plate-count.

Badan Pengawas Obat dan Makanan RI (2022) 'Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan', *Peraturan BPOM*, 11, pp. 1–16.

Baker, R.D. 2003. Millet Production. Cooperative Extension Service. College of Agriculture and Home Economics of New Mexico State University. USA

Balentine, D.A and I. Paetau-Robinson 2000. Tea as a Source of Dietary Antioxidants with a Potential Role in Prevention of Chronic Diseases. Di dalam: Mazza G, Oomah BD, editor. Herbs, Botanicals & Teas. Pennsylvania, USA: Technomic Pub. Com. Inc. hlm. 265-287.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H. (2005). "Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality", Plenum Publisher, New York.

Barden A, O'Callaghan N, Burke V, Mas E, Beilin LJ, Fenech M, Irish AB, Watts GF, Puddey IB, Huang RC, *et a.* (2016).: n-3 fatty acid supplementation and leukocyte telomere length in patients with chronic kidney disease. Nutrients 8: 175,

Bedada, T. L., Feto, T. K., Awoke, K. S., Desalegn, A., Tigu, F., & Jirata, D. (2020). Probiotics for cancer alternative prevention and treatment. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, *129*(June), 1–11. https://doi.org/10.1016/j.biopha.2020.110409

Belitz, H.D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2009. Food chemistry: 4th revised and extended edition. Springer – Verlag Berlin Heidelberg, Germany.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2011). Rencana Aksi Nasional: Gerakan Menuju Pangan Jajanan Anak Sekolah yang Aman, Bermutu dan Bergizi. Jakarta: Badan POM RI.

BPOM RI 2016, *Peraturan Kepala Badan Pengawasa Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.

BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 22 Tahun 2019 Tentang Informasi nilai gizi pada label pangan olahan.

BPOM RI. 2022. Keputusan Kepala Badan POM NO.HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

BPS. 2020. *Indonesia dalam angka 2020*. Badan Pusat Statistik. Jakarta

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 : Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Budijanto, S. *et al.* (2010) 'penentuan umur simpan seasoning menggunakan metode accelerated shelflife testing (aslt) dengan pendekatan kadar air kritis Shelf Life Study of Seasoning Using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Method Based on Critical Moisture Content Approach', *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), p. 7177.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. Ilmu Pangan. Purnomo H, Adiono, penerjemah; UI Press: Jakarta.

Bustamante, M., Oomah, B. D., Oliveira, W. P., Burgos-díaz, C., Rubilar, M., & Shene, C. (2020). Probiotics and prebiotics potential for the care of skin , female urogenital tract , and respiratory tract. *Folia Microbiologica*, *65*, 245–264. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s12223-019-00759-3

Calista, R. A. D., Wulan, S. N., & Murtini, E. S. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KACANG GUDE (CAJANUS CAJAN L .) PADA PRODUK CRACKERS DAN POTENSINYA UNTUK MAKANAN DIET The Effects of Wheat Flour Substitution with Gude Bean Flour (Cajanus cajan L .) on Crackers Products and Its Potenti. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *10*(3), 178–186.

Chauhan, A., & Chauhan, V. (2020). Beneficial Eff ects of Walnuts on Cognition and Brain Health. *Nutrients Journal*, *12*(2), 1–10. https://doi.org/https://doi.org/10.3390%2Fnu12020550

Chaunier, L., Valle, G. Della, & Lourdin, D. (2007). Relationships between texture , mechanical properties and structure of cornflakes. *Food Research International*, *40*, 493–503. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.07.014

Chew, S. C., Tan, C. P., & Nyam, K. L. (2018). Microencapsulation of refined kenaf (Hibiscus cannabinus L.) seed oil by spray drying using β-cyclodextrin/gum arabic/sodium caseinate 3. *Journal of Food Engineering*, *237*, 78–85. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.05.016

Chinedum, C., Uzoamaka, J., & Nkhata, S. G. (2023). Heliyon Physicochemical , amino acid profile and sensory qualities of biscuit produced from a blend of wheat and velvet bean (Mucuna pruriens) flour. *Heliyon*, *9*(4), e15045. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15045

Codex Stan (ISSN 0259-2916).(2007). Food Labelling (Fifth Edition). Electronic Publishing Policy and Support Branch FAO.Rome.

Dassanayake, M.D. 1994. A Revised Handbook of The Flora of Ceylon, Vol. VIII. http://www.depkes.org/pier/index.html. Di dalam: Prakoso, Wahyu. T. 2006. Kajian Metode 15 Tanam Pada Budidaya Tanaman Millet Buru. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Dave, R. I., & Shah, N. P. (1997). Viability of Yoghurt and Probiotic Bacteria in Yoghurts Made from Commercial Starter Cultures. *International Dairy Journal*, *7*(1), 31–41. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0958-6946(96)00046-5

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Departemen Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI: 2009.

Desmond, C., Ross, R. P., Callaghan, E. O., Fitzgerald, G., & Stanton, C. (2002). Improved survival of Lactobacillus paracasei NFBC 338 in spray-dried powders containing gum acacia. *Journal of Applied Microbiology*, *93*(6), 1003–1011. https://doi.org/https://doi.org/10.1046/j.1365-2672.2002.01782.x

Diana, F. M. (2010). Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh. *Jurnal Kesehatan Masyaratkat*, *4*(1), 47–52. https://doi.org/https://doi.org/10.24893/jkma.v4i1.43

Didari, T., Mozaffari, S., Nikfar, S., & Abdollahi, M. (2015). Effectiveness of probiotics in irritable bowel syndrome : Updated systematic review with meta-analysis. *World Journal of Gastroenterology*, *21*(10), 3072–3084. https://doi.org/10.3748/wjg.v21.i10.3072

Djarkasi, G. S. S., Raharjo, S., Noor, Z., & Sudarmadji, S. (2007). Sifat Fisik dan Kimia Minyak Kenari. *Jurnal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, *27*(4), 165–170. https://doi.org/10.22146/agritech.9857

Djarkasi, G.S.S., Nurali, E.J.N., Sumual, M.F. & Lalujan, L.E. (2011). 'Analysis of bioactive compound in canarium nut (*Canarium indicum* L), Research Final Report, Tropical Plant Curriculum Project in cooperation with USAID–Texas A&M University, Sam Ratulangi University

Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F. dan Lalujan, L. E. 2017. *Pendugaan Daya Simpan Manisan Tomat Kering dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Model Arrhenius.* Laporan Hasil Penelitian Unggulan Universitas Sam Ratulangi (RDU)

Dykes, L., & Rooney, L. W. (2006). Sorghum and millet phenols and antioxidants. *Journal of Cereal Science*, *44*, 236–251. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2006.06.007

El-maksoud, A. M. A., Khairy, S. A., Sharada, H. M., Abdalla, M. S., & Ahmed, N. F. (2017). Egyptian Pediatric Association Gazette Evaluation of pro-inflammatory cytokines in nutritionally stunted Egyptian children. *Egyptian Pediatric Association Gazette*, 65(3), 80–84. https://doi.org/10.1016/j.epag.2017.04.003

Evizal, R., Prasmatiwi, F, E. (2021). Reviwe: Pilar dan model pertanaman berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Galung Tropika*, 10(1), 126-137. DOI: http://dx.doi.org/10.31850/jgt.v10i1.721

Fana, M, P, N., Priyanto, T., Endang, S, R. (2022). Pendugaan umur simpan snack

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

bar keju ricotta probiotik (*Lactobacillus plantarum* Dad-13) dengan metode Accelerated shelf life test. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Fang, Y., Kennedy, B., Rivera, T., Han, K.-S., Anal, A. K., & Singh, H. "Encapsulation system for protection of probiotics during process-ing", U.S. patent 20120263826, 2012.

FAO/WHO (*Food Agriculture Organization/World Health Organization*), (2002). Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Drafting Guidelines for.

Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Avaliable online at www.ilmupangan.fp.uns.ac.id. *Jurnal Teknosains Pangan*, *1*(1), 49–57.

Gaman,P.M and K.B Sherrington.(1992). Ilmu Pangan-Pengantar Ilmu Pangan,Nutrisi & Mikrobiologi. Penerjemah : Ir. Murdjiati Gardjito,dkk.Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Gadjah Mada University Press, Yogjakarta

Giuberti, G., Fortunati, P., & Gallo, A. (2015). Gluten free Maize Cookies Prepared with High-amylose Starch : In Vitro Starch Gluten Free Maize Cookies Prepared With High-amylose Starch : In Vitro Starch Digestibility and Sensory Characteristics. *Journal of Nutrition and Food Science*, *5*(6), 1–5. https://doi.org/10.4172/2155-9600.1000424

Gobel, V., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2016). Formulasi Cookies Udang Rebon. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, *4*(3), 107–112.

Gordon, L. Robertson. 2010. Food Packaging and Shelf Life. Australia: CRC Press

Graha, Chairinniza K. 2010. 100 Questions & Answer: Kolesterol. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Harper, J. M. (1981). Extrusion of Food. CRC Press, Inc. Florida

Heidebach, T., Först, P., & Kulozik, U. (2010). Influence of casein-based microencapsulation on freeze-drying and storage of probiotic cells. *Journal of Food Engineering*, *98*(3), 309–316. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.01.003

Herawati, H. (2008) 'Penentuan umur simpan pada produk pangan', *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), pp. 124–130.

Herawati, D. M. D., Asiyah, S. N., Wiramihardja, S., Fauzia, S., & Sunjaya, D. K. (2020). Effect of Eel Biscuit Supplementation on Height of Children with Stunting Aged 36 – 60 Months : A Pilot Study. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 1–7. https://doi.org/https://doi.org/10.1155/2020/2984728

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Herdis, H., M. Surachman, dan I. W. A. Darmawan. 2019. The Role of Sucrose as Extracellular Cryoprotectant in Maintaining the Garut Rams ' Frozen Semen Quality. *International Conference on Biology and Applied Science* (ICOBAS). AIP Conference Proceedings 2120(1): 080019.

Herodian, S. (2008). Pengembangan Buru Millet (Setaria Italica(L)Beauv) Sebagai Sumber Pangan Pokok Alternatif. *Jurnal Pangan.*, *XVII*(52), 1–15.

Hough, G., & Garitta, L. (2006). *Sensory shelf-life predictions by survival analysis accelerated storage models*. *17*, 468–473. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.05.009

Hviid, M. S., Jensen, O. N., Lund, M. N., & Skibsted, L. H. (2007). *MEAT High-oxygen packaging atmosphere influences protein oxidation and tenderness of porcine longissimus dorsi during chill storage*. *77*, 295–303. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.03.016

Institute of Medicine. 2002. Unequal Treatment: Confronting Racial and Ethnic Disparities in Health Care. Washington, DC: National Academy Press.

Julianti, Elisa dan Mimi Nurminah. (2006). Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Depertemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara

Kadir, S. (2021). Gizi masyarakat. *Absolute media*. Yogyakarta. Indonesia

Kamil, R. Z. *et al*. (2021) 'Gut microbiota and short-chain fatty acid profile between normal and moderate malnutrition children in Yogyakarta, Indonesia', *Microorganisms*, 9(1), pp. 1–15. doi: 10.3390/microorganisms9010127.

Kartika. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. UDM

Katresna, NP. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (Shorgum bicolor L.) dan Terigu dengan Penambahan Bekatul Beras (Oryzae sativa L.) terhadap Karakteristik Cookies. Bandung: Universitas Pasundan

Kaya, A.O.W., Santoso, J., Salamah, E. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Pangasius sp. sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biskuit. Ichtiyos, 7(1): 9-14

Kementerian Kesehatan RI (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil*. Jakarta; Kemenkes RI

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kennedy, J., & Clarke, W. (2004). Cultivated landscapes of the southwest pacific. *Resource Management in Asia-Pasific Program*, (50), 1–9.

Knapp AW. Basic Algebra. Digital Second Editions. Published by the Author, East Setauket, New York. 2016.

Konar, N., Palabiyik, I., Said, O., Genc, D., Kelleci, E., Rasouli, H., … Sagdic, O. (2018). Conventional and sugar-free probiotic white chocolate : E ff ect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics. *Journal of Functional Foods*, *43*, 206–213. https://doi.org/10.1016/j.jff.2018.02.016

Krishiworld (The Pulse of Indian Agriculture). 2005. Fileds Crops of Setaria italica (L.) Beauv. http://www.krishworld.com/strartsearch.asp.

Kusnandar F. 2008. Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa (Shelf Life) Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bekerjasama dengan South-East Asian Food and Agricultural Science and Technology Center IPBabc.

Labuza, T.P and Riboh, D, 1982. Theory and Application of Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrient Losses in Food, J. Food Technology, Oktober 1982 : 66 – 74.

Lawalata, V.N. 2004. Kajian pemanfaatan kenari (Canarium ovatum) untuk meningkatkan nilai gizi sagu mutiara. [Tesis]. Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

Lawalata, V. N., Budiastra, I. W., & Haryanto, B. (2014). Peningkatan nilai gizi, sifat organoleptik dan fisik sagu mutiara dengan penambahan buah kenari (Canarium ovatum). *Agritech*, *24*(1), 9–16. https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.13494

Lawalata, V. N., Maatoke, I., & Tetelepta, G. (2019). Karakteristik Kimia Food Bar Puree Pisang Tongka Langit *(Musa trogodytarum)* dengan Penambahan Kenari *(Canarium indicum L .)* Chemical Characterizes of Food Bar from Tongka Langit Banana *(Musa troglodytarum)* Puree with the Addition of Canarium Nut *(Canarium indicum L .)*. *8*(2), 48–52. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.48

Leaky, R., Fuller, S., Teloar, T., Stevenson, L., Hunter, D., Nevenimo, T., Binifa, J., & Moxon, J. (2008). Characterization of tree-to-tree variation on morphological, nutritional, and medicinal properties canarium indicum nuts. *Agroforestry System An International Incorporating Agroforesty Forum*.

Lee, K.Y., and S. Salminen. 2009. Handbook of probiotics & prebiotics 2nd ed. New

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jersey: John Wiley and sons, pp. 177-540.

Lesbros-Pantoflickova, D., Corthe´sy-Theulaz, I., & Blum, A. L. (2007). *Helicobacter pylori and Probiotics*. (16), 1–7. https://doi.org/10.1093/jn/137.3.812S

Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *METANA: Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, *13*(2), 37–44. https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jis.%v.%i.%Y.645-654

Lloyd, M. A., Hess, S. J., & Drake, M. A. (2009). Effect of nitrogen flushing and storage temperature on flavor and shelf-life of whole milk powder. *Journal of Dairy Science*, *92*(6), 2409–2422. https://doi.org/10.3168/jds.2008-1714

Loka, H.H., Novidahlia, N, dan Hutami, R.2017. Keripik simulasi ekstrak daun cincau hijau (Premna oblongifolia Merr.,). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 152-159.

Maharani, T, P. (2022). Pengembangan biskuit kecambahn kacang tunggak (Vigna unguculata) sebagai alternatif pangan fungsional berpotensi antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Mailoa, M., Widyaningsih, T. D., Dwi, W., Putri, R., & Harijono. (2019). Fresh and roasted Canarium nut (Canarium vulgare) altering the lipid profile of hypercholesterolemic rats (Rattus norvegicus). *EurAsian Journal of BioSciences*, *13*, 231–238.

Mailoa, M. 2015. Kajian Senyawa Bioaktif Buah Kenari Segar (Canarium Vulgare Leenh). Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM.

Makanoneng, V,S., Nurali, E, J, N., Djarkasi, G, S, S. (2017). Pengembangan biskuit kenari (*Canarium indicum* L) berbahan baku tepung sagu baruk (*Arenga microcarpa*). *Cocos*. 8(3) 1-7.

Malinski, T., Taha, Z., Grunfeld, S., Patton, S., Kapturczak, M., & Tomboulian, P. (1993). Diffusion of nitric oxide in the aorta wall monitored in situ by porphyrinic microsensors. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, *193*(3), 1076–1082. https://doi.org/https://doi.org/10.1006/bbrc.1993.1735

Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for the Food Industry*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

Marlin. (2009). Sumber Pangan Tanaman Minor. http://daengnawan.blogspot.com/2009/07/sumberpangantanamanminor.html. Diakses pada tanggal 6 september 2022.

Marques, L. G., Ferreire, M. C., & Freire, J. T. (2007). Freeze-drying of acerola (*malpighia glabra* L.). *Chemical Engineering and Processing:Process Intensification,* 46 (5), 451-457

Masyitah, N., Sumiwi, S. A., & Wilar, G. (2007). Khasiat kacang kenari (Canarium Indicum L.) terhadap berbagai macam penyakit. *Farmaka*, *16*(3), 10–15.

Mcwilliam, M. 2001. *Foot Experimental Perfectives*. Prentise Hall Inc. New Jersey

Milijasevic, M. *et al*. (2019) 'Food packaging and modified atmosphere - Roles, materials and benefits', IOP Conference Series: *Earth and Environmental* Science, 333(1). doi: 10.1088/1755-1315/333/1/012078.

Minelli, E. B., & Benini, A. (2008). Relationship between number of bacteria and their probiotic effects. *Microbial Ecology in Health and Disease*, *20*(3), 180–183. https://doi.org/10.1080/08910600802408095

Muchtadi, D., Palupi, N. S., Astawan, M. (1993). Metabolisme Zat Gizi. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Mudgil, D., Barak. S., Khatkar, B, S. (2017). Cookie texture, spread ratio and sensory acceptability of cookies as a function of soluble dietary fiber, baking time and different water levels. *Food Sci Technol* 80: 537-542. DOI: 10.1016.j.lwt.2017.03.009.

Muhdhar, M, H, I, A., Factur, R., M, N, T., Nadra, W, S., Alvian, D. (2018). Keanekaragaman tumbuhan rempah dan pangan unggulan lokal. Universitas Negeri Malang.

Nadimin, Asikin, H., Liding, A. F., & Aldillah, A. H. (2022). Pengaruh subtitusi tepung fungsional lokal (TFL) campuran ulat sagu terhadap mutu sensorik dan kadar air biskuit Effect of local functional flour (TFL) substitution with sago worm mixture on sensory quality and moisture content of biscuits Abstrak Pen. *AcTion; Aceh Nutrition Journal*, *7*(2), 230–239. https://doi.org/DOI: http://dx.doi.org/10.30867/action.v7i2.827

Nazzaro, F., Orlando, P., Fratianni, F., & Coppola, R. (2012). Microencapsulation in food science and biotechnology. *Current Opinion in Biotechnology*, *23*(2), 182–186. https://doi.org/10.1016/j.copbio.2011.10.001

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nevenimo, T., Moxon, Æ. J., Wemin, Æ. J., Johnston, M., & Bunt, Æ. C. (2007). Domestication potential and marketing of Canarium indicum nuts in the Pacific : 1 . A literature review Domestication potential and marketing of Canarium indicum nuts in the Pacific : 1 . A literature review. *Agroforestry System*, *69*(2), 117–134. https://doi.org/10.1007/s10457-006-9024-7

Norhidayah, M., Izzati, N. F., dan Noorlaila, A. 2014. Textural and Sensorial Properties of Cookies Prepared By Partial Substitution of Wheat Flour With Unripe Banana (Musa x paradisiaca Var. Tanduk And Musa acuminata Var. Emas) Flour. *International Food Research Journal*, 21(6), 2133–2139.

Nurdin dan Utomo, B. 2018. Tinjauan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*. Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Semarang. Semarang.

Nurliyani, Julia, M., Harmayani, E., Ikawati, M., & Baliarti, E. (2015). Potency of Lactobacillus plantarum Dad-13 and Sweet Potato (Ipomoea batatas) Fiber as Immunomodulator in Rats Infected With Salmonella Typhimurium. *Journal of Food Research*, *4*(3), 1–13. https://doi.org/10.5539/jfr.v4n3p1

O'Connor, T., & O'Brien, N. (2006). Lipid oxidation. In Advanced Dairy Chemistry, 2 lipids, pp. 557–600, Springer. https://doi.org/ 10.1007/0-387-28813-9_16

Oktavia, S., Widajanti, L., & Aruben, R. (2017). FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN STATUS GIZI BURUK PADA BALITA DI KOTA SEMARANG TAHUN 2017 (Studi di Rumah Pemulihan Gizi Banyumanik Kota Semarang) Silvera. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT (e-Journal), 5*(3), 186–192.

Oktavia, F., Dwi Argo, B., Lutfi. (2014). Hidrolisis Enzimatik Ampas Tebu (Bagasse) Memanfaatkan Enzim Selulase dari Mikrofungi Trichoderma reseei dan Aspergillus niger Sebagai Katalisator dengan Pretreatment Microwave. In *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* (Vol. 2, Issue 3).

Oktaviana, A. S., & Hersoelistyorini, W. (2017). Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content , Growth Power and Organoleptic Cookies with Substitution Mocaf and Flour of Banana ' s Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *7*(2), 72–81.

Oppier, G. M., Tetelepta, G., & Lawalata, V. N. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes berbahan dasar tepung sukun (Artocarpus communis) dan kenari (canarium indicum L.). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, *5*(4), 3116–3128.

Ostermann-Porcel, M. V., Rinaldoni, A. N., Rodriguez-Furlán, L. T., & Campderrós,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

M. E. (2017). QUALITY ASSESSMENT OF DRIED OKARA AS A SOURCE OF PRODUCTION. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *97*(9), 2934–2941. https://doi.org/10.1002/j

Papunas, M. E., Djarkasi, G. S. S., & Judith S. C, M. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (Zea mays L), Tepung Pisang Goroho (Musa acuminafe , sp) dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates). *Teknologi Pangan Unsrat*, *30*(7). https://doi.org/https://doi.org/10.35791/cocos.v3i5.2494

Pertiwi, R., Nanik, S., Akhmad, M.(2020). Estimated shelf-life of black sticky rice (oryza sativa var. Glutinosa) and yellow pumpkin (cucurbita moschata) snack bars with ass (Accelerated Storage Studies) METHOD. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.13(2).104-110. DOi: https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42944

Pitrawati, R. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Snack Ekstrusi Berbahan Baku Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur*. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor

Poedjiadi, Amna, 1994. Dasar-dasar Biokimia. Jakarta : Ui. Press. Syah, A. N. A, R.

Prasetyo, A., Dwi, I., & Dian, R, A. (2014). Pemanfaatan tepung jagung (*zea mays*) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal teknosains pangan*, 3(1). 15-22.

Pratama, S, H., Fitriyono, A. (2015). kandungan gizi, kesukaan, dan warna biskuit subtitusi tepung pisang dan kecambah kedelai. *Journal of Nutrition College*. 4(2), 252-258.

Pratiwi, H. (2015). Pengaruh Pemberian Biskuit Lele (Clarias gariepinus) Dengan Krim Probiotik *Enterococcus faecium* IS-27526 Terhadap Profil Lipid Dan Berat Badan Wanita Lansia. [Tesis]. Bogor (ID) :Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor

Purwanto E. (2006). Pengaruh Penambahan Rumput Laut Kappaphycus alvarezii terhadap Mutu Kue Mochi. Skripsi S1. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Putri, R, M. (2018). Karakteristik fisiko-kimia dan sensori biskuit dengan kombinasi tepung terigu dan tepung belut *(monopterus* albus). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya

Rahayu, Endang S, Yogeswara, A., Utami, T., & Suparmo. (2011). Indigenous Probiotic Strains of Indonesia and Their Application for Fermented Food. *The*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

12th ASEAN Food Confrence 2011, 400–404.

Rahayu, E. S *et al*. (2016) 'Effects of Consumption of Fermented Milk Containing Indigenous Probiotic Lactobacillus Plantarum Dad-13 on the Fecal Microbiota of Healthy Indonesian Volunteers', *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, 11(2), pp. 91–98.

Rahayu, Endang S. *et al*. (2016) 'Molecular characteristics of indigenous probiotic strains from Indonesia', *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, 11(2), pp. 109–116.

Rahayu, E.S., Mariyatun, M., Manurung, N. E. P., Hasan, P. N., Endang Sutriswati Rahayu, Mariyatun Mariyatun, Nancy Eka Putri Manurung, Pratama Nur Hasan, P. T., Mishima, R., Utami, T. (2021). Effect of probiotic Lactobacillus plantarum Dad-13 powder consumption on the gut microbiota and intestinal health of overweight adults. *World Journal of Gastroenterology*, *27*(1), 107–128. https://doi.org/10.3748/wjg.v27.i1.107

Rahayu, E, S. (2021). Perkembangan gut microbiota-peran next generation probiotics. https://probiotics.wg.ugm.ac.id/2021/01/25/865/

Rahmawati. P. Z., Ariana. L. W. (2021). Karakteristiik kimia dan warna biskuit subtitusi tepung cacing tanah (*Lumbricus Rubellus)* dan tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea Batatas*) sebagai makanan tambahan potensial pada anak dengan hipoproteinemia. *Jurnal Nutrisia.* Vol 23(1), 1-13. DOI 10.29238/jnutri.v23i1.203

Ratri. (2022). pendugaan umur simpan pada formulasi biskuit tepungkacangmerah dan mocaf menggunakan metode accelerated shelf-lifetesting (ASLT).

Rauf, R., & Sarbini, D. (2013). Physical and Sensory Characteristics of Bread from Composite Wheat and Cassava Flours with Optimum Fermentation and Proportional Water Volume. *The 3rd International Confrence on Science, Technology, and Humanity*, 118–127.

Rooney L. W, Serna S. 2000. Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker.New York. 149–175

Rosulva, I., P. Hariyadi., S. Budijanto., A. B. Sitanggang. 2022. Potensi buah mangrove sebagai sumber pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 131-150

Rusdianto,E. (2015). Jewawut, Tanaman pangan yang terabaikan. https://alamendah.org/2015/07/22/jewawut-tanaman-pangan-yang-terabaikan/. diakses 12 Agustus 2023.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Saenab, A., E. B. Laconi, Y. Retnani, dan M. S. Mas'ud. 2010. Evaluasi kualitas pelet ransum komplit yang mengandung produk samping udang. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 15(1): 31-39

Santivarangkna, C., Kulozik, U., & Foerst, P. (2008). Inactivation mechanisms of lactic acid starter cultures preserved by drying processes. In *Journal of Applied Microbiology* (Vol. 105, Issue 1, pp. 1–13). Blackwell Publishing Ltd. https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2008.03744.x

Sari, O. F. (2013). Formulasi biskuit kaya protein berbasis spirulina dan kerusakan mikrobiologis selama penyimpanan. Institut Pertanian Bogor.

Sari, Retno Mekar. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays*) dan Kuning Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.

Sen, M., & Karadeniz, T. (2017). The nutritional value of walnut. *Journal of Hygienic Engineering and Design*.

Setyaningsih D, Apriyantono A, Puspita SM. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.

Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *2*(3), 224–231.

Shishir, M. R. I., Taip, F. S., Saifullah, M., Aziz, N. A., & Talib, R. A. (2017). Effect of packaging materials and storage temperature on the retention of physicochemical properties of vacuum packed pink guava powder. *Food Packaging and Shelf Life*, *12*(April), 83–90. https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.04.003

Sholikhah. F.S. 2014. Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak Dengan Tepung Terigu Dan Penambahan Shortening). Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya.

Sigmarlatu, T., Breemer, R., & Polnaya, F. J. (2020). Pengaruh Penambahan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Tepung Buru Millet (Setaria italica L Beauv .) Fosfat The Effect of Sodium Tripolyphosphate on the Characteristics of Buru Millet Flour (Setaria italica L . Beauv .) Phosphate Jurusan T. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *9*(2), 88–95. https://doi.org/10.30598/jagritekno.2020.9.2.88

Silva, S. F. *et al.* (2021) 'Impact of different modified atmosphere packaging on quality parameters and probiotic survival during storage of Minas Frescal

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

cheese', *Food Bioscience*, 43(August), p. 101338. doi: 10.1016/j.fbio.2021.101338.

Soekarto, S. T. dan Hubei, M. (1993). Metodologi Penelitian Organoleptik. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor

Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta

Soenardjo, N., & Supriyantini, E. (2017). Analisis Kadar Tanin Dalam Buah Mangrove Avicennia marina Dengan Perebusan Dan Lama Perendaman Air Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan Tropis*, *20*(2), 90–95. https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jkt.v20i2.1701

Stanton, C., Desmond, C., Coakley, M., Collins, J. K., Fitzgerald, G., & Ross, R. P. (2003). Challenges Facing Development of Functional Foods. In *Handbook of Fermented Functional Foods* (pp. 27–58).

Statista. 2020. Frequency of Biscuit and Cookie Consumption. https://www.statista.com/statistics/860436/japan-biscuit-cookieconsumptio frequency/ (1 November 2020)

Stephanie, Y. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. *Penulisan Ilmiah*. Institut Pertanian Bogor.

Suarni. (2009). Produk makanan ringan (. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*, 978–979.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (1997). Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta

Sudha, M. L., Vetrimani, R., & Leelavathi, K. (2007). Food Chemistry Influence of fibre from different cereals on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality. *Food Chemistry*, *100*, 1365–1370. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.12.013

Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet

Sugiyono, Wibowo, S. E., Koswara, S., Herodian, S., Widowati, S., & Santosa, B. A. S. (2010). Pengembangan produk mi instan dari tepung millet (setaria italica Beauv.) dan pendugaan umur simpannya dengan metode akselerasi. *J Teknol Dan Industri Pangan*, *XXI*(1), 45–50. https://doi.org/10.6066/2459

SulaemanTC. (2009). Gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku wanita terhadap label nutrisi di supermarket carrefour Kiara Condong.Tesis.Universitas Kristen

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Maranatha.

Sulistyaningrum, A., & Aqil, M. (2017). KARAKTERISTIK TEPUNG JEWAWUT (FOXTAIL MILLET)VARIETAS LOKAL MAJENE DENGAN PERLAKUAN PERENDAMAN Anna. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, *14*(1), 11–21.

Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T., Studi, P.(2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the. *Jurnal Mutu Pangan*, *3*(2), 103–110.

Suwikatmono, S. (2013). Modifikasi Fisik Tepung Ubi Jalar dan Aplikasinya dalam Pengembangan Produk Bihun. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor Bogor.

Tan, L. W., Ibrahim, M. N., Kamil, R., & Taip, F. S. (2011). Empirical modeling for spray drying process of sticky and non-sticky products. *Procedia Food Science*, 1, 690–697.

Thomson, L. A. J., & Evans, B. (2006). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. (April).

Triana, E. and Yulinery, T. (2015) „Uji stabilitas probiotik Lactobacillus plantarum Mar8 terenkapsulasi dalam sediaan oralit dengan analisis viabilitas", Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon, 1(2), pp. 278–282. Available at: https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010218.

Tuhumury, H. C. D., Souripet, A., & Maadara, A. (2020). Canarium Nut Powder Formulations for Making Crispy Cookies. *Journal of Physics*. https://doi.org/10.1088/1742-6596/1463/1/012028

Ugur, Y., & Erdogan, S. (2021). Fatty acids in walnuts. 339. Available online: https://www.researchgate.net/publication/357152430_FATTY_ACIDS_IN_WALNUTS (accessed on 25 February 2023)

Utami CP, Fitrianingrum SA, Haryani IK. (2012) Pemanfaatan iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai bahan pengenyal pada pembuatan tahu. *J Teknol Kim dan Ind*.1(1):79–8

Velly, Britton, R. A., & Preidis, G. A. (2016). Mechanisms of Cross-talk between the Diet, the Intestinal Microbiome, and the Undernourished Host. *Gut Microbes*, *8*(2), 98–112. https://doi.org/https://doi.org/10.1080/19490976.2016.1267888

Vinderola, C. G., & Reinheimer, J. A. (2000). Enumeration of Lactobacillus casei in the presence of L. acidophilus, bi''dobacteria and lactic starter bacteria in fermented dairy products C.G. *International Dairy Journal 10*, *10*, 271–275.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0958-6946(00)00045-5

Vivek, K., Mishra, S., Pradhan, R. C., Nagarajan, M., Kumar, P. K., Singh, S. S., Manvi, D., & Gowda, N. N. (2023). A comprehensive review on microencapsulation of probiotics: technology, carriers and current trends. *Applied Food Research*, *3*(1), 100248. https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100248

Wenzhao L., Guangpeng L., BaolingS. Xianglei T., Xu, S., 2013, Effect of Sodium Stearoyl and the Microstruture of Dough. *Advance Journal of Food Scence and Technology* 5(6):682-687.

Wickremasinghe, R.L. 1976. By-product of tea. Warta BPTK 2(1/2):69-75

Widhi, A.R. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (canavalia ensiformis) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning. *Pasundan Food Technology Journal*, *5*(2), 146–153.

Widyasitoresmi, H.S. (2010) Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor

Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air , Tebal , Berat , dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(2), 69–73. https://doi.org/https://doi.org/10.17728/jatp.186 69 Analisis

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. (2016). Pengaruh Substitusi Pati Jagung, Pati Kentang, dan Tapioka terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus The. *Jurnal Mutu Pangan*, *3*(2), 87–94.

Yamaguchi, S., & Ninomiya, K. (1998). What is umami? *Food Reviews International*, *14*(3), 123–138. https://doi.org/10.1080/87559129809541155

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
karakteristik dan umur simpan biskuit dari tepung millet (Setaria italica (L) Beauv.) dan kenari (Canarium indicum L.) diperkaya krim probiotik Lactiplantibacillus plantarum Dad-13
Jeirel Wattilete, Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc ; Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. (2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(3), 119–123.

Yen, D. E. (1994). Melanesian arboriculture: historical perspectives with emphasis on the genus Canarium. In *South Pacific Indigenous Nuts* (pp. 36–44).

Zaddana, C., Dina, A., Zaldy., R., Chyntia, W. (2022). Kandungan serat dan zat besi biskuit tepung beras merah (*oeryza Nivara*) dan tepung daun kelor (*moringa oleifera*). *Amerta Nutrition*. Vol 6(1). Hal 71-78.