

- Amerine, M. P. (1965). *Principles of Sensory Evaluation of Food*. New York: Academic Press.
- Andarwulan, N. K. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C.
- AOAC. (2005). *Official Methodes Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist*. Virgina USA.
- Arepally, D. R. (2020). Biscuit baking: Areview. *LWT- Food Science and Technology*, Volume 131, pp. 1-14.
- Badan Standarisasi Nasional. (2005). *SNI 01-7111.2-2005 "Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP_ASI)- Bagian 2 : Biskuit"*.
- Balakireva, A. V., & Zamyatnin, A. A. (2016). Properties of Gluten Intolerance: Gluten Structure, Evolution, Pathogenicity and Detoxification Capabilities. *Nutrients*, 8(10):644.
- Berding, K., & Donovan, S. (2016). Microbiome and Nutrition in Autism Spectrum Disorder: Current Knowledge and Research Needs. *Nutrition Reviews*, 74(12), 723–736.
- Caul, J. F. (1957). The Profile Method of Flavor Analysis. *Advances in Food Research*, Vol 7, 1-40.
- Cauvain, S. &. (2006). *Baked Products Science, Technology and Practice*. Hongkong: Blackwell Publishing.
- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2006). *Baked Products: Science, Technology and Product*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Davidson, I. (2016). *Biscuit baking technology: Processing and engineerring manual*. Academic Press, Elsevier.
- Faridah, A. P. (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*, Vol 34, No 1.
- Hartomo, A., & Widyatmoko, M. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin Cetakan I*. Yogyakarta: Andi Offset.

Hockenberry, M., Wilson, D., & Rodgers, C. C. (2007). *Wong's Essentials of Pediatric Nursing*. St. Louis, Missouri 63043: Elsevier.

Hui, Y. H. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.

Indrianti, N. e. (2021). Pengaruh Jenis Dan Rasio Penambahan Pati Terhadap Karakteristik Biskuit MP-ASI Berbasis Mocaf. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), pp. 135-146.

Karim, A. A. (2008). Starch from the Sago (Metroxylon sagu) Palm Tree Properties, Prospects, and Challenges as a New Industrial Source for Food and Other Uses. *Food Science and Food Safety*, 7(3):215-228.

Kementan. (2018). *Statistik Pertanian*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

Kesehatan, K. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kohli, D. J. (2023). Gluten free approach of biscuits preparation . *Journal of Agriculture and Food Research*.

Kritiandi, K. R. (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).

Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. (2018). Formulasi snack bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok dan mocaf sebagai snack alternatif bagi penderita hipertensi. *Jurnal AGRIPA*, 3(2): 102-110.

Lai, H. M. (2006). *Bakery products: science and technology*. Blackwell Publishing.

Manley, D. (2011). *Manley's technology of biscuits, crakers and cookies*. 4bth Cambridge, England: Woodhead Publishing.

Meidersayenti. (2022). *Pentingnya dan Tahap Pemberian MPASI pada Bayi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.

Meidersayenti. (2022). *Pentingnya dan Tahap Pemberian MPASI Pada Bayi*. . .

Meilgaard, M. C. (2015). *Sensory Evaluation Technique Fifth Edition*. Boca Raton: CRC Press.

Muharyani, P. W. (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* .

Nintami, A. L. (2012). Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea

- Nurani, D. I. (2013). *Kajian Tingkat Penyerapan Minyak Goreng oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting*. Seminar Nasional PATPI.
- Nurani, S. Y. (2014). PEMANFAATAN TEPUNG KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) SEBAGAI BAHAN BAKU COOKIES(KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN PENAMBAHAN MARGARIN). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* , Vol.2 No.2 p.50-58.
- Organik, G. (2018). *Why Gasol*. Available at: <https://gasolorganik.com/about-us/why-gasol>.
- Patola, E., & Dyah, I. (2017). Substitusi Pisang Kepok Putih (*Musa balbisiana*) pada Pembuatan Tortilla Chips Pisang. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2): 26-43.
- Peckham, G. C. (1969). *Foundation of Food Preparation*. London: The Mac Millian Co. callier Mac Millan Ltd.
- Pertanian, T. P. (2021). *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Rao, A. K. (2010). Food Allergy Investigations and Its Significance in Autism Spectrum Disorders. *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 1(4):B59-B66.
- Ratmaningsih, A. S. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) Terhadap Kualitas Biskuit Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), pp. 52-59.
- Schimer, M. J. (2015). Starch gelatinization and its complexity for analysis. *Starch*, Volume 67, pp. 30-41.
- Sebti, I. F.-P. (2002). Tecnology of Biscuit, Crackers and Cookies. *Journal Agric, Food Chem.* 50:4290-4294.
- Sumada, K. R. (2016). Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok dengan Metode Pencucian dan Evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol 11, No 1.
- Tirta, P., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2013). Potensi Tanaan Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia. *PANGAN*, 22, 61-76.
- Triyono, A. (2010). Pengaruh Maltodekstrin Dan Substitusi Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 2: 2-5.

Wang, H. G. (2009). Preparation and application of melanin extracted from
Cinnamomum burmanii peel. *Patent Number CN 101157805*.

Winarno, F. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Jakarta.