

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., R. Efendi & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangket. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 1(2): 1-16.
- Agmasari, Silvita. (5 Februari 2023). *Resep Cookies Cokelat Chips, Lembut di dalam, Renyah di Luar*. Kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/12/161500875/resep-cookies-cokelat-chips-lembut-di-dalam-renyah-di-luar#>
- Akbar, C. E., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Dewi, I. H. P. (2023). Proporsi Tepung Komposit Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*) dan Sagu (*Metroxylon Sagu*) pada Pembuatan Cookies. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 368-384.
- Aliyah, S., & Setiawati, S. I. (2018). Perbandingan Formula Eternal Rendah Lemak Berbasis Tepung Edamame dengan Formula Komersial Rendah Lemak. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 1-11.
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt). *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 212-219.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Annisah, R., Batubara, D. E., Roslina, A., & Yenita. (2018). Uji Efektivitas Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Terhadap Pertumbuhan *Candida Albicans* Secara In Vitro. *Jurnal Ibnu Sina Biomedika*, 2(2), 124-128.
- Astuti, D. P. P., & Mashuri. (2020). Penerapan Metode Fuzzy Tsukamoto dan Fuzzy Sugeno dalam Penentuan Harga Jual Sepeda Motor. *UNNES Journal of Mathematics*, 9(2), 74-84.
- Badan Pusat Statistik. (2024, Maret). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2023*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2017-2022.html>
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi., & Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (1995). *Tepung Kacang Hijau*. SNI 01-3728-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-10.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris*. SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-9.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2011). *Tapioka*. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-40.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2018). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2018. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-45.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2022). *Biskuit*. SNI 2973:2022. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: halaman 1-2.

- Cerestar Indonesia. (2023, Desember). *Creating Value Beyond Flour*. https://www.idx.co.id/StaticData/NewsAndAnnouncement/ANNOUNCEMENTSTOCK/From_EREP/202312/4ab372aff0_3b298142e3.pdf
- CNBC Indonesia. (2022, Agustus). *Disorot Jokowi Terus, Ini Dia Raja Gandum! AS Kalah*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220825090420-4-366464/disorot-jokowi-terus-ini-dia-raja-gandum-dunia-as-kalah>
- Dainy, N. C., Yunieswati, W., & Suryaalamshah, I. I. (2023). Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan Cookies Rempah Tepung Lokal sebagai Pangan Fungsional untuk Kesehatan Lansia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA) Vol, 5(2)*, 218-230.
- Della, N. R. (2021). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tapioka pada Pembuatan Tapiokies (Tapioka Cookies). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Dwijayanti, S., & Wibisono, Y. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Fisik, Sensori, dan Kimia Bakso Sapi. *The First National Confrence on Innovative Agriculture 2023* (hal. 262-273). Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Faridah, Anni, & dkk. (2008). *Patisari Jilid 2 Untuk Smk*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50-54.
- Firgiawan, W., Zulkarnaim, N., & Cokrowibowo, S. (2019). Komparasi Algoritma SAW, AHP, dan TOPSIS dalam Penentuan Uang Kuliah Tunggal (UKT). *JCIS (Journal of Computer and Information System)*, 1(2), 1-11.
- Fitria, S. N., & Prameswari, G. N. (2022). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Lentil (Lens Culinaris) sebagai PMT Ibu Hamil. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2(1), 122-130.
- Fitriani, R. S., & Taryono, T. (2021). Pengembangan Kacang Hijau Organik Sebagai Komoditas Pangan Indonesia. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), 7-15.
- Ismayani, Y. (2007). 100+ Tip Anti Gagal Bikin Kue. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83-93.
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Kadar Lemak dan Air pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106-114.
- Kausar, R. A., & Suryani, A. (2022). Penetapan Kadar Protein Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) dan Kulit Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 7(2), 164-174.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021, Juli). *Mengenal Tapioka*. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/mengenal-tapioka>

- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Kekerasan dan Daya Terima. *Seminar Nasional Gizi 2017* (hal. 91-104). Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurnia, P., & Zulfiyanti, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan, dan Daya Terima Kukis yang Dibuat dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L.). *Sagu*, 21(1), 19-28.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1): 67-78.
- Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57-71.
- Lateka, F. H., Lalujan, L. E., & Taroreh, M. I. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang "ROA" (*Musa acuminata*) Terhadap Tingkat Kesukaan Biskuit. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(2), 89-96.
- Lestari, E., M. Kiptiah, & Apifah. (2017). Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 20-34.
- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111-123.
- Loveitasari, D., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Sholichah, R. M. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Wortel Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Cookies. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2), 66-71.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuit, Crakers, and Cookies*. Eangland: Ellies Horwood Ltd. Publ.
- Media Digital. (2024, April). *Perang Rusia - Ukraina Ancam Ketahanan Pangan*. <https://ekonomi.bisnis.com/read/20240424/9/1757823/perang-rusia-ukraina-ancam-ketahanan-pangan>
- Mileiva, S., Palupi, N. S., & Kusnandar, F. (2017). Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PTM) untuk Ibu Hamil. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 70-76.
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna., Koswara, S., & Hunaefi, D. (2018). Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43-49.
- Mulyawati, S. N. E., & Kartikasari, M. D. (2024). Efektivitas Metode Hibrida ARIMA-MLP untuk Peramalan Nilai Tukar Petani. *Jambura Journal of Mathematics*, 6(1), 92-101.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap

- Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1), 186-190.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. (2021). Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk dan Tepung Daun Kelor untuk Ibu Menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(02), 94-105.
- Nugraha, A.R. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. *Arsip Gizi dan Pangan*, 4(2): 94-106.
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50-58.
- Nurhidayati, D., & Warmiati. (2021). Moisture Analyzer Sartorius Type MA 45 Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, 20(2), 161-169.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., & Malik, A. M. M. (2022). *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. Medan: Merdeka Kreasi Group.
- Pradipta, V.Y.B.I., & W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau serta Substitusi Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Halal*, 3(3): 793-802.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* Sp.). *Jurnal Akuatika*, 5(1), 30-39.
- Pulungan, M. H., Putri, S. R. G., & Perdani, C. G. (2020). Formulasi Pembuatan Cookies dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 208-218.
- Qurnaini, N. R., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Terhadap Kandungan Lemak, Serat, Fenol, dan Sifat Organoleptik Tempe Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 30-41.
- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., & Fauziyah, A. (2021). Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1), 15-29.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake: Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding & Roti*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Rinadedik. (2018). *Serba-Serbi Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Rodhiyah., Rahmatulloh, A., & Firdaus, R. C. (2024). Perbandingan Analisis Parameter Moisture Content Flavour Powder Menggunakan Moisture Analyzer dan Oven. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(1), 287-295.
- Rosania, S. P., Sukardi, S., & Winarsih, S. (2022). Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia serta Tingkat Kesukaan Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 186-205.

- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Safitri, N. K. E., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2022). Pemanfaatan Base Genep dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 59-64.
- Sarofa, U., Wicaksono, L. A., & Wayuni, A. I. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Margarin Terhadap Karakteristik Patty Burger Keong Sawah (*Pila ampullacea*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(2), 101-107.
- Septiari, N. W. S., & Suhartiningsih. (2014). Pengaruh Proporsi Puree Stroberi (*Fragaria vesca* L.) dan Tapioka Terhadap Kualitas Masker Wajah Tradisional. *Jurnal Tata Rias*, 3(1), 166-173.
- Seveline, S., Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri (Journal of Bioindustry)*, 1(2), 245-260.
- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4), 763-773.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Statista. (2023, November). *Snack Food - Indonesia*. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/indonesia>
- Subagyo, A., & Amin, T. M. (2015). Potensi Tapioka Sebagai Agen Biosizing pada Benang Kapas. *Dinamika Kerajinan dan Batik: Majalah Ilmiah*, 32(1), 9-22.
- Sukriadi, E. H., & Listiarini, V. D. (2021). Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 53-59.
- Suryani, A. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Niaga Swadaya.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi*-L) pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 984-995.
- Tisa, R. S., Witri, P., Dadang, R., Agustina, I., & Suprihartono, F. A. (2022). Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Dietetik*, 1(2), 69-77.
- Trisyani, N., & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *AGRIKAN (Jurnal Ilmiah Agribisnis Perikanan)*, 15(1), 186-196.
- Wael, S. A., Tangke, U., & Daeng, R. A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri terhadap Mutu Hedonik Kamplang. *Jurnal Sains, Sosial dan Humaniora (JSSH)*, 3(1), 22-32.



- 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.
- Wantstats. (2023). *Indonesia Gluten Free Products Market Outlook (2018-2032)*. <https://www.wantstats.com/charts/indonesia-gluten-free-products-market-161761>
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146-153.
- Yashinta, M. R., Handayani, C. B., & Afriyanti. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 1-11.
- Yuhendra, A., Pebrian, S., & Adevia, J. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Pala Indonesia di Pasar Internasional: Evaluasi SSR, IDR, RCA, dan ISP. *Jurnal Manajemen, Akuntansi, Ekonomi*, 2(3), 18-25.
- Zhrakusumah, A. E., Dahlia, M., & Mahdiah, M. (2024). Analisis Formulasi American Cookies Puree Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Berdasarkan Daya Terima Konsumen. *Advances in Social Humanities Research*, 2(2), 250-262. <https://doi.org/10.46799/adv.v2i2.189>