

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th edn. Washington, DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Afandi, F.A., Priyanto, A., Lestari, D., & Rahmawati, N., 2019. Hubungan Antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat: Relationship between Carbohydrate Content and the Glycemic Index in High-Carbohydrate Foods. *Jurnal Pangan*, 28(2), pp. 145–160.
- Amaliah, I., David, W. & Ardiansyah, 2019. Perception of The Millenial Generation Toward Functional Food In Indonesia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(1), pp. 31-40.
- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A. & Mustofa, A., 2018. Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Penambah Serat Pada Cookies Dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), pp. 129-134.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. & Herawati, D., 2011. *Analisis Pangan*. 1 ed. Jakarta: Dian Rakyat.
- Annisa, I. K., Bintari, S. H., Dewi, P. & Mustikaningtyas, D., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai terhadap Pertumbuhan Burung Puyuh (*Cortunix-cortunix japonica*). *Life Science*, 12(2), pp. 137-143.
- Aprillya, V. M., Artanti, G. D. & Mariani, 2020. Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Terhadap Mutu Sensoris Tartlet. *Jurnal Sains Boga*, Volume 3, pp. 18-24.
- Arza, P. A., Nur, N. C. & Yuniarto, A. E., 2023. Efektifitas Pemberian Makanan Selingan terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 5(1), pp. 54-63.
- Arziyah, D., Yusmita, L. & Ariyetti, 2019. Analisis Mutu Tahu Dari Beberapa Produsen Tahu di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), pp. 144-148.
- Astiana, R. & Adrianto, A. Z., 2023. Inovasi Cookies Vegetarian. *Bogor Hospitality Journal*, 7(2), pp. 27-36.
- Atmadja, T. F. A., Fikrinnisa, R. & A'yunin, N. A. Q., 2024. Formulasi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Tepung Sorghum Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Sebagai PMT Untuk Balita. *SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), pp. 438-445.
- Atmadja, T. F. A.-G. & A'yunin, N. A. Q., 2025. Karakteristik Sensori dan Indeks Glikemik Biskuit Berbahan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah.

Amerta Nutrition, 9(2), pp. 302-309.

- Avif, A. N. & TD, A. O., 2020. Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Sorgum Dari Varietas Bioguma dan Lokal Di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal*, 8(2), pp. 96-188.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI)., 2022. *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer, & Krakars*. Jakarta: BPOM RI.
- Balitbangtan (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian). 2010. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Tepung Sorgum. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor.
- Cahyani, P. M., Maretha, D. E. & Asnilawati, 2020. Uji Kandungan Protein, Karbohidrat dan Lemak Pada Larva Maggot (*Hermetia illucens*) Yang Diproduksi di Kalidoni Kota Palembang dan Sumbangsihnya Pada Materi Insecta di Kelas X SMA/MA. *Bioilmi*, 6(2), pp. 121-128.
- Daud, A., Suriati & Nuzulyanti, 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*, 14(2), pp. 11-16.
- Deglas, W. & Yosefa, F., 2020. Pengujian Kadar Yodium, NaCl, dan Kadar Air Pada Dua Merek Garam Konsumsi. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 2(1), pp. 16-21.
- Dewi, I. P., Maisaroh, S. & Verawaty, 2020. Perbandingan Metode Sokletasi dengan Maserasi terhadap Daya Aktivitas Antioksidan Bunga Tasbih (*Canna hybrida* Hort.). *Jurnal Farmasi Higea*, 12(1), pp. 48-54.
- Direktorat Budidaya Serealia. 2012. Kebijakan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dalam Pengembangan Komoditas Jagung, Sorgum dan Gandum. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. Jakarta.
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M. & Nursoleha, E., 2023. Review: Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Protein Pada Olahan Bahan Pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*, 2(2), pp. 60-67.
- Dwintarika, A. & Nasution, R. S., 2024. Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak Pada Daging Buah Durian (*Durio Zibhetinus Murr*). *AMINA*, 6(1), pp. 28-33.
- Eden, W. T. & Rumambarsari, C. O., 2019. Proximate Analysis of Soybean and Red Beans Cookies According to The Indonesian National Standard. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2), pp. 1-5.
- Ervietasari, N. & Larasaty, F. A., 2022. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), pp. 15-22.
- Fadilah, A. L., Muniroh, L. & Jaminah, 2022. Penatalaksanaan Proses Asuhan Gizi

- Terstandar, Pemberian Diet Diabetes Mellitus B1 pada Pasien Hemoroid, Diabetes Melitus Tipe II, dan Anemia Gravis: Sebuah Laporan Kasus. *Media Gizi Kesmas*, 11(1), pp. 200-209.
- Farrah, S. D. *et al.*, 2022. Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*, L). *Sport and Nutrition Journal*, 4(1), pp. 20-28.
- Fatmawati, Sunartaty, R. & Meutia, F., 2023. Validation of Water Content Testing Method with Analysis of Accuracy and Precision Comparison. *Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT)*, 5(1), pp. 59-63.
- Feyera, M., 2020. Review on Some cereal and Legume Based Composite. *International Journal of Agricultural Science and Food Technology*, 6(2), pp. 101-109.
- Fitri, A. S. & Fitriana, Y. A. N., 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1), pp. 45-52.
- Fortune Business Insights. 2025. *Functional foods market size, share & industry analysis*, 2032. Available at: <https://www.fortunebusinessinsights.com/functional-foods-market-102269> [Accessed 6 March 2025].
- Gunawan, A., Pranata, F. S. & Swasti, Y. R., 2021. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), pp. 11-19.
- Handayani, L., Wahyuni, S. & Habibie, D., 2023. Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro dan Kedelai Impor. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 6(2), pp. 773-779.
- Hanifah, R., Hardiansyah, A. & Sugiyanti, D., 2022. Analisis Kadar Protein, Serat, dan Daya Terima Es Krim dengan Penambahan Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2), pp. 1-11.
- Hapsari, D. R., Maulani, A. R. & Aminah, S., 2022. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Flakes Berbasis Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), pp. 201-212.
- Haryuning, B. R. Y., Hamidah, N. & Setyaningrum, Y. I., 2019. Pemanfaatan Kedelai dan Apel Malang Untuk Pembuatan Snack Bar: Kajian Kadar Lemak dan Kadar Karbohidrat. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), pp. 117-121.
- Herlinawati, Arpi, N. & Azmi, N., 2020. Comparison of Wet Destruction, Dry Ashing, and Acid Homogenic Methods In Determining Na And K in Beef and Chicken Using Flame Photometer. *Indonesian Journal of Chemical Science and*

Technology, 3(2), pp. 81-84.

- Hermeni, Jumiyati & Yulianti, R., 2023. Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*. *GHIDZA : JURNAL GIZI DAN KESEHATAN*, 7(2), pp. 234-244.
- Hidayat, H. N. & Insafitri, 2021. Analisa Kadar Proksimat Pada *Thalassia Hemprichi* dan *Galaxaura Rugosa* di Kabupaten Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 2(4), pp. 307-317.
- Hidayat, T. *et al.*, 2023. Pemberdayaan Komunitas Ibu Rumah Tangga Desa Bantar Melalui Workshop Pembuatan Susu Kedelai. *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)*, 6(10), pp. 4218-4226.
- Ispitasari, R. & Haryanti, 2022. Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *INDONESIAN JOURNAL OF LABORATORY*, 5(1), pp. 39-43.
- Kayode, R., Egwumah, O., B.I, K. & Joshua, V., 2024. Physico-Chemical, Textural And Consumers' Acceptability Of Biscuits Made From Composite Flour Of Wheat, Fermented Soybean-Hull And Date-Pulp. *Ceylon Journal of Science*, 53(3), pp. 357-369.
- Kenang, V., Koapaha, T. & Langi, T. M., 2022. Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), pp. 16-25.
- Khoerunisa, T. K., 2020. Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), pp. 49-59.
- Kumalasari, I. D. & Devira, A. P., 2024. Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), pp. 67-78.
- Kurniadi, M., Andriani, M., Faturohman, F. & Damayanti, E., 2013. Karakteristik Fisikokimia Tepung Biji Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Terfermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Acidophilus*. *AGRITECH*, 33(3), pp. 288-295.
- Lestari, L. A. *et al.*, 2020. Glycemic Index and Glycemic Load of Arrowroot (*Maranta arundinaceae*) Cookies With The Addition of Cinnamon (*Cinnamomum verum*) and Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Glucomannan. *Food Research*, 4(3), pp. 866-872.
- Lestari, S. & Wibisono, Y., 2023. Pengaruh Konsentrasi Tepung Sorgum dan Tepung Daun Katuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Hedonik Cookies. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(4), pp. 163-171.

- Liu, K., 2019. Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, 40(101486), pp. 1-5.
- Marom, A., Astuti, P. & Putri, M. F., 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *TEKNOBUGA*, 2(1), pp. 41-49.
- Maulida, S., Basuki, E. & Cicilia, S., 2025. Karakteristik Cookies Bebas Gluten Pada Berbagai Rasio Mocaf, Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 3(1), pp. 85-94.
- Megadianti, J. R., Purba, J. S. R. & Agusanty, S. F., 2020. Analisis Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal*, 3(1), pp. 24-28.
- Mikdarullah, Nugraha, A. & Khazaidan, 2020. Analisis Proksimat Tepung Ikan Dari Beberapa Lokasi Yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(2), pp. 133-138.
- Mustika, A. & Kartika, W., 2020. Formulation of Yellow Pumpkin Cookies with Mocaf (Modified Cassava Flour) Flour Addition as A Snack For The Obese Community. *Food Research*, 4(3), pp. 109-113.
- Muza'ki, K. A., Warsidah & Nurdiansyah, S. I., 2022. Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix* Sp.) Segar dan Fermentasi. *E-JURNAL KIMIA KHATULISTIWA*, 10(1), pp. 26-34.
- Nasria, Tellu, A. T. & Nurdin, M., 2024. Analisis Proksimat Umbut Rotan Noko (*Daemonorops Robusta*). *Jurnal Inovasi Global*, 2(3), pp. 445-452.
- Nuraeni, A. *et al.*, 2024. Kreasi Olahan Tepung Pisang. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Oktaria, F., Ginting, E. N. & Yulia, A., 2023. Analisis Nilai Tambah Kerupuk Kulit Ari Kedelai dari Produksi Tempe di Jambi Timur. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 2(1), pp. 49-61.
- Olamiti, G. & Ramashia, S. E., 2024. Impact of Composite Flour on Nutritional, Bioactive and Sensory Characteristics of Pastry Foods: A Review. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 12(3), pp. 1018-1034.
- Palupi, B. *et al.*, 2022. Pemberdayaan UKM Industri Tempe Melalui Pengolahan Limbah Kulit Ari Kedelai Menjadi Tepung Kaya Serat di Desa Jambesari Kab. Bondowoso. *Jurnal Dedikasi*, 2(2), pp. 82-90.
- Pangestuti, E. K. & Darmawan, P., 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), pp. 16-21.
- Pari, R. F. *et al.*, 2024. Karakteristik Kimia, Mikrob dan Daya Terima Kukis Sagu yang

- Diperkaya Spirulina dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(9), pp. 782-797.
- Pehulisa, A., Pato, U. & Rossi, E., 2016. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Flakes. *JOM Faperta*
- Pontang, G. S. & Wening, D. K., 2021. Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College*, 10(3), pp. 218-226.
- Prabawa, S., Zoelnanda, A., Anam, C. & Samanhudi, 2023. Evaluasi Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Mi Basah Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), pp. 13-28.
- Prasetyowati, A. T., Pranata, F. S. & Swasti, Y. R., 2023. Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), pp. 33-43.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F. & Rahmawati, E., 2022. Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), pp. 677-690.
- Pratama, R. N., Widarta, I. W. R. & Darmayanti, L. P. T., 2017. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Dengan Metode Soxhletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Minyak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(2), pp. 85-93.
- Prihapsari, F. A. & Setyaningsih, D. N., 2021. Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L.Walp) Pada Produk Cookies. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), pp. 155-161.
- Priyani, D. A., Moody, S. D. & Yuliana, T., 2019. Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemaran Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10(2), pp. 21-37.
- Purbowati & Septiani, D. D., 2024. Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Medika Indonesia*, 5(1), pp. 19-26.
- Putri, A. N., Firdaus, A. M. F. & Hastuti, A., 2025. Identifikasi Kualitas dari Tiga Jenis Minyak Nabati: Sawit, Jagung dan Kedelai. *Karimah Tauhid*, 4(5), pp. 2871-2879.
- Purwaningsih, I. *et al.*, 2021. Current Status of Functional Foods Research and Development In Indonesia: Opportunities and Challenges. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 32(1), pp. 83-91.
- Puspita, D., Harini, N. & Winarsih, S., 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan

Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), pp. 52-65.

Rahayuningsih, M. S., Juniarsana, I. W. & Wiardani, N. K., 2023. Hubungan Aktivitas Fisik dan Kepatuhan Diet dengan Kadar Glukosa Darah Pasien DM Tipe 2. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(3), pp. 155-165.

Rahmah, R. N. A. & Handayani, W. K., 2024. Analisis Zat Gizi Dan Daya Terima Produk Cookies Salak Pondoh Sebagai Upaya Pengembangan Bahan Pangan Lokal Banjarnegara. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 4(1), pp. 107-116.

Rahmawati, L., Asmawati & Saputrayadi, A., 2020. Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal AGROTEK*, 7(1), pp. 30-36.

Rashid, M. *et al.*, 2025. Soybean Synergies: A Comprehensive Review on Novel Extraction Techniques and Their Role in Unlocking Health Potential. *Food Science & Nutrition*, pp. 1-26.

Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E. & Suryono, M., 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat Pada Ikan Lomek (*Harpodon neherus*) Asin Kering. *AURELIA JOURNAL*, 1(1), pp. 18-23.

Razak, M., Suwita, I. K. & Damayanti, Y. D., 2024. Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) Dan Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L. var *sapientum*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Dan Mutu Organoleptik Snack Bar Bagi Penderita Hipertensi. *Media Gizi Pangan*, 31(1), pp. 101-111.

Rikardo, D., Purwayantie, S. & Priyono, S., 2021. Karakteristik Minyak Kasar Biji Mentawa (*Artocarpus anisophyllus*) dengan Metode Ekstraksi Maserasi Menggunakan Pelarut Heksan dan Petroleum Eter. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(2).

Romiyati, A.S. 2023. *Pengaruh Ekstrak Rempah Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam Laktat, Ph, Kadar Serat dan Kesukaan Soygurt Nangka*. Skripsi. Universitas Semarang.

Rosaini, H., Rasyid, R. & Hagramida, V., 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla Moltkiana Prime*.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), pp. 120-127.

Rosida, D. A., Susanti, T. W. & Sari, P. K. P., 2020. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) dan Sari Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 17(1), pp. 21-28.

Sachriani & Yulianti, Y., 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti

- Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Sains Terapan*, 7(2), pp. 26-35.
- Salmahaminati, H. & Aji, W. B., 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *IJCR-Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), pp. 111-117.
- Saman, W. R. *et al.*, 2024. Pemanfaatan Biji dan Tepung Sorgum Menjadi Produk Olahan Turunan Sorgum di Desa Tulabolo Barat, Kabupaten Bone Bolango. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(3), pp. 395-403.
- Sarofa, U., Mulyani, T. & Wibowo, Y. A., 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), pp. 58-67.
- Sari, A. F. & Rindiani, 2023. Cookies Bananoya sebagai Makanan Selingan Sumber Kalium Untuk Mencegah Hipertensi. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, pp. 147-160.
- 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), pp. 224-231.
- Sihite, N. W. & Hutasoit, M. S., 2023. Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan :Review. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), pp. 133-138.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-1992. 1992. Syarat mutu cookies. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2973-2018. 2018. Syarat mutu cookies. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Subandi & Sukiyadi, 2020. Pengujian Efisiensi dan Efektifitas Penggunaan Pelarut Lemak Untuk Aplikasi Pelaksanaan Praktikum dan Penelitian Pengujian Kadar Lemak Minyak. *Prosiding Seminar Nasional Penerapan IPTEKS II*, pp. 89-98.
- Subandoro, R. H., Basito & Atmaka, W., 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), pp. 68-74.
- Sugandi, A., Purwidiani, N., Miranti, M. G. & Romadhoni, I. F., 2025. Inovasi Pembuatan Soft Cookies Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Putih dan Jenis Gula yang Berbeda. *Journal of Culinary and Hospitality*, 1(1), pp. 24-38.
- Sunarto & Fauziyah, N., 2023. Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dan Asupan Zat

Gizi Makro Dengan Status Gizi Anak Di SD Negeri 1 Pangkajene Kabupaten Sidrap. *Media Gizi Pangan*, 30(2), pp. 111-119.

Sustriawan, B. *et al.*, 2021. Karakteristik Cookies dari Tepung Sorgum dan Tepung Almond dengan Pemanis Stevia dan Gula Kelapa Kristal. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), pp. 893-902.

Syarifuddin, K.A., Aris, M. & Rahmat, A., 2020. Analisis Kandungan Protein Pada Biji Kacang Hazel (*Corylus Avellanna*) Yang Berasal Dari Kabupaten Sinjai Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Fito Medicine : Journal Pharmacy and Sciences*, 12(1), pp. 39-47.

Syifahaque, A.-N. & Siswanti, W. A., 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Cookies Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), pp. 119-133.

Titonia, N. M., Priyono, S. & Hartanti, L., 2025. Formulasi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes. *Hidroponik: Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, 2(2), pp. 57-73.

Tustiana, Y. & Setyaningsih, R., 2020. Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai. *Jurnal Keluarga*, 6(1), pp. 62-77.

Ummah, R., Probosari, E., Anjani, G. & Afifah, D. N., 2020. Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Journal of Agro-based Industry*, 37(2), pp. 162-170.

Verawati, B. & Yanto, N., 2019. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), pp. 106-114.

Vo, T. P. *et al.*, 2022. Optimized Cellulase-Hydrolyzed Deoiled Coconut Cake Powder as Wheat Flour Substitute in Cookies. *Foods*, 11(2709), pp. 1-15.

Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N. & Lastariwati, B., 2021. Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), pp. 6-12.

Wardani, M. K., Jariyah & Anggreini, R. A., 2022. Karakteristik Biskuit Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Biji Kedelai Kuning (*Glycine max*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1), pp. 212-221.

Wati, D. A. *et al.*, 2024. Inovasi Cookies Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Dan

- Pisang Ambon Untuk Peningkatan Gizi Anak Di Posyandu Sukoharjo. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, 3(2), pp. 48-52.
- Winiastri, D., 2021. Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), pp. 751-764.
- Woli, M., Ndapamuri, M. H. & Nganji, M. U., 2024. Analisis Organoleptik Cookies Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Lokal Sumba. *SATI: Sustainable Agricultural Technology Innovation*, 3(1), pp. 89-96.
- Wulandari, T. M., Damat & Wahyudi, V. A., 2023. Kajian Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri*) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Soft Cookies. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), pp. 73-88.
- Yasacaxena, L. N. *et al.*, 2023. Review: Ekstraksi Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan Aktivitas Sebagai Antibakteri. *Jurnal Jamu Indonesia*, 8(1), pp. 10-17.
- Zafir, A. N., Sutiadiningsih, A., Handajani, S. & Dewi, I. H. P., 2024. Proporsi Margarin-Mentega Pada Pembuatan Getuk Banava Oven. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), pp. 380-394.