UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abdel-Samie, M., & Abdulla, G. (2016). Effect of baking on stability of phenolic and flavonoid compounds and quality of tigernut enriched crackers. *Suez Canal University Journal of Food Sciences*, *3*(1), 1-8.

Abu-Bakar, S. K. S., Ahmad, N., & Jailani, F. (2018). Physicochemical properties and sensory evaluation of banana peel flour biscuits. *Int. J. Eng. Technol*, *7*(4.14), 253-256.

Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Rosianajayanti, R., & Assagaf, S. F. Z. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Kukis dari Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Buah Naga. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, *11*(2), 96-106.

Adhayanti, I., Abdullah, T., & Romantika, R. (2018). Uji kandungan total polifenol dan flavonoid ekstrak etil asetat kulit pisang raja (Musa paradisiaca var. sapientum). *Media Farmasi*, *14*(1), 39-45.

Afandi, F. A., Wijaya, C. H., Faridah, D. N., & Suyatma, N. E. (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), 145-160.

Afriansyah, M., Saputra, J., Ardhana, V. Y. P., & Sa'adati, Y. (2024). ALGORITMA NAIVE BAYES YANG EFISIEN UNTUK KLASIFIKASI BUAH PISANG RAJA BERDASARKAN FITUR WARNA. *Journal of Information Systems Management and Digital Business*, *1*(2), 236-248.

Ahmed, Z., El-Sharnouby, G. A., & El-Waseif, M. A. (2021). Use of banana peel as a by-product to increase the nutritive value of the cake. *Journal of Food and Dairy Sciences*, *12*(4), 87-97.

Akolo, I. R., & Azis, R. (2018). Optimalisasi mutu produk teh daun mangga dengan metode taguchi. *Jurnal Riset Dan Aplikasi Matematika (JRAM)*, *2*(2), 65-75.

Akubor, P. I., & Owuse, A. U. (2020). Chemical composition, functional and biscuit making properties of tomato peel flour. *South Asian J. Food Technol. Environ*, *6*(1), 874-884.

Alam, M. J., Akter, S., Afroze, S., Islam, M. T., & Sayeem, E. H. (2020). Development of fiber and mineral enriched cookies by utilization of banana and banana peel flour. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, *10*(3), 329-334.

Alessandrini, R., He, F. J., Hashem, K. M., Tan, M., & MacGregor, G. A. (2019). Reformulation and priorities for reducing energy density; Results from a cross-sectional survey on fat content in pre-packed cakes and biscuits sold in British supermarkets. *Nutrients*, *11*(6), 1216.

Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, *12*(2), 37-45.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Almetwally, A. A. (2020). Multi-objective optimization of woven fabric parameters using Taguchi–Grey relational analysis. *Journal of Natural fibers*, *17*(10), 1468-1478.

Alshehry, G. A. (2022). Medicinal Applications of Banana Peel Flour Used as a Substitute for Computing Dietary Fiber for Wheat Flour in the Biscuit Industry. *Applied Bionics and Biomechanics*, *2022*(1), 2973153.

Amalia, V., Rosahdi, T. D., & Sudiarti, T. (2019). Pemanfaatan kulit dan bonggol pisang untuk bahan baku makanan ringan di Majelis Taklim An Nur Cileunyi Kabupaten Bandung. *Al-Khidmat*, *2*(1), 58-63.

Amimy, F., & Syarif, W. (2023). The Effect Of Green Bean Flour Substitution On The Quality Of Snow's Cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, *4*(1), 73-77.

Andarwulan, N., Cahyarani Puspita, N., Saraswati, & Średnicka-Tober, D. (2021). Antioxidants such as flavonoids and carotenoids in the diet of Bogor, Indonesia residents. *Antioxidants*, *10*(4), 587.

Andrade de Oliveira, V., Costa, G. F. D., & de Sousa, S. (2021). Chemical and microbial evaluation of bread and biscuits made from wheat flour substituted with cassava flour. *Nutrition & Food Science*, *51*(5), 792-807.

Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata). *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, *1*(4), 204-225.

Andriyani, N., Pujimulyani, D., & Fitri, I. A. (2023, June). Evaluasi tingkat kesukaan, sifat fisik dan kimia stick mocaf-terigu yang dibuat dengan variasi penambahan baking powder dan bubuk kunyit (Curcuma domestica Val.). In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, pp. 45-64).

Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, *8*(2), F170-F175.

Anwar, H., Septiani, S., & Nurhayati, N. (2021). Pemanfaatan kulit pisang kepok (musa paradisiaca l.) sebagai subtitusi tepung terigu dalam pengolahan biskuit. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, *4*(2), 315-320.

Ar-Robi, M. R., & Wibawa, B. M. (2019). Analisis tingkat kepuasan dan performa pada merchant ovo di Surabaya. *Jurnal sains dan seni ITS*, *8*(1), 27-31.

Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. *Jurnal zarah*, *6*(1), 21-29.

Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, *2*(2), 45-50.

Asfar, M., & Tjahjaningsih, Y. S. (2018). Pengendalian Kualitas Produk Bata Ringan AAC dengan Metode Taguchi di PT AFU 28. *Energy: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Teknik*, *8*(2), 49-58.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Asih, P., Ulfa, A. M., & Winahyu, D. A. (2024). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Lotion Dari Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Dengan Variasi Emulsifying Agent Alami Dan Sintesis. *JFM (Jurnal Farmasi Malahayati)*, *7*(1), 1-15.

Ashwath Kumar, K., & Sudha, M. L. (2021). Effect of fat and sugar replacement on rheological, textural and nutritional characteristics of multigrain cookies. *Journal of Food Science and Technology*, *58*(7), 2630-2640.

Azmi, M. H., Mayasari, A., & Afiatna, F. A. N. F. (2024). Desain Eksperimen Tahu Dengan Pendekatan Metode Taguchi Di Pabrik Tahu JB. *Jurnal Penelitian Bidang Inovasi & Pengelolaan Industri*, *4*(1), 6-18.

Badan Pusat Statistik Provinsi DI Yogyakarta. (2024). *Produksi Buah-buahan dan Sayuran Menurut Jenis Tanaman Menurut Kabuoaten/Kota di Provinsi DI Yogyakarta 2023*. Diakses dari https://yogyakarta.bps.go.id/id/statistics-table/3/U0dKc1owczVSalJ5VFdOMWVETnlVRVJ6YlRJMFp6MDkjMw==/produksi-buah-buahan-menurut-jenis-tanaman-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-di-yogyakarta--2023.html?year=2023.

Badan Pusat Statistik. (2024). Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017-2023. Diakses dari https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2021-2023. Badan Pusat Statistik*. Diakses dari https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html.

Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973:2011 *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

Badriani, B., Fadillah, R., & Sukainah, A. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Meningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6, 187-199.

Benzie, I. F., & Strain, J. J. (1996). The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": the FRAP assay. *Analytical biochemistry*, *239*(1), 70-76.

Beuchat, L. R. (1977). Functional and electrophoretic characteristics of succinylated peanut flour protein. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, *25*(2), 258-261.

Blanch, G. P., & Ruiz del Castillo, M. L. (2021). Effect of baking temperature on the phenolic content and antioxidant activity of black corn (Zea mays L.) bread. *Foods*, *10*(6), 1202.

Buulolo, M. H. (2023). *Formulasi Cookies dengan Tepung Labu Madu dan Tepung Kelapa Parut* (Doctoral dissertation, Institut Peratanian Stiper Yogyakarta).

Chaudhary, P., Janmeda, P., Docea, A. O., Yeskaliyeva, B., Abdull Razis, A. F., Modu, B., ... & Sharifi-Rad, J. (2023). Oxidative stress, free radicals and antioxidants: potential crosstalk in the pathophysiology of human diseases. *Frontiers in chemistry*, *11*, 1158198.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat fisik dan daya terima cookies dari tepung biji nangka dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, *3*, 612-621.

Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kentang hitam (Coleus tuberosus) terhadap sifat kimia dan organoleptikcookies. *Pro Food*, *4*(1), 304-310.

Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. (2021). PENGARUH LEVEL PEMBERIAN EKSTRAK BUAH BELIMBING WULUH (Averrhoa bilimbi) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK TAHU SUSU SAPI. *GREEN SWARNADWIPA: JURNAL PENGEMBANGAN ILMU PERTANIAN*, *10*(4), 617-626.

Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan gizi dan organoleptik cookies tersubstitusi tepung kulit pisang kepok (Musa paradisiaca Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, *8*(1).

Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2016). Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja (Musa paradisiaca var Raja) dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, *1*(1), 67-72.

Esfandi, R., Walters, M. E., & Tsopmo, A. (2019). *Antioxidant properties and potential mechanisms of hydrolyzed proteins and peptides from cereals. Heliyon, 5 (4), e01538*.

Fanzurna, C. O., & Taufik, M. (2020). Formulasi foodbars berbahan dasar tepung kulit pisang kepok dan tepung kedelai. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, *2*(2), 439-452.

Fatika, R. A., (2024). Pisang Jadi Buah dengan Produksi Terbsesar 2023. *GoodStats*. Diakses dari https://data.goodstats.id/statistic/pisang-jadi-buah-dengan-produksi-terbesar-2023-9UPe9 pada tanggal 07 Juli 2025.

Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik dan profil pasta pati sagu modifikasi pragelatinisasi pada suhu yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *16*(2), 104-115.

Fransiska, P. W. M., Damiati, D., & Suriani, N. M. (2019). Studi eksperimen tepung mocaf (Modified Cassava Flour) menjadi brownies kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, *10*(1), 11-22.

González, J. D. T., Gallo, R. T., Correa, D. A., Gallo-García, L. A., & Castillo, P. M. (2018). Instrumental assessment of textural parameters of Colombian lemon biscuits. *Contemporary Engineering Sciences*, *11*(22), 1085-1102.

Gunawan, M. I, F., Riandani, A, P., …, Fayyadh, Z. N. (2023). *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Padang: Hei Publishing Indonesia.

Gupta, D. (2015). Methods for determination of antioxidant capacity: A review. *International journal of pharmaceutical sciences and research*, *6*(2), 546.

Gürmeriç, V., & Doğan, M. (2024). A new approach to evaluate mixing time in a V-type powder mixer: Taguchi weighted grey relational analysis. *European Food Research and Technology*, *250*(2), 547-564.

Hadistio, S. F., Jumiono, A., & Fitri, S. (2019). Tepung mocaf (modified cassava flour) untuk ketahanan pangan indonesia J. *Pangan Halal*, *1*, 13-17.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hamidah, N., Fransisca, M., & Asrifah, I. (2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Labu Kuning, Tepung Ikan Lele Dumbo terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Health Care Media*, *3*(2), 1-9.

Hanifa, Z., & Emilia, E. (2024). Optimalisasi Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Bubur Instan berbasis Beras Pratanak dan Tepung Mocaf yang Difortifikasi Bayam Merah. *Amerta Nutrition*, *8*(3SP), 295-304.

Harahap, B., Hernawati, T., & Hasibuan, A. R. (2018). Analisa Mutu Minyak Kelapa Sawit dengan Metode Taguchi. *Buletin Utama Te ni Vol*, *13*(2).

Hariyono, W. G., Nuhaqiqi, A., Anugerahwati, A. A., Azzahra, S. A., Sugesti, V., Varicha, I. N., ... & Pramuntadi, A. (2024). Pemberdayaan UMKM Melalui Pemanfaatan Limbah "Tepung Kulit Pisang dan Produk Olahan" sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Tanjungmojo, Kangkung, Kendal. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, *4*(1), 23-32.

Harmayani, E., Murdiati, A., & Griyaningsih, G. (2011). Karakterisasi pati ganyong (Canna edulis) dan pemanfaatannya sebagai bahan pembuatan cookies dan cendol. *Agritech*, *31*(4).

Hayes, M. (2020). Measuring protein content in food: An overview of methods. *Foods*, *9*(10), 1340.

Hussein, J. B., Msheliza, E. A., & Kave, S. B. (2021). Physico-chemical and sensory properties of cookies produced by partial substitution of margarine with avocado pear (Persia americana). *Croatian journal of food science and technology*, *13*(1), 96-104.

Kawser Hossain, M., Abdal Dayem, A., Han, J., Yin, Y., Kim, K., Kumar Saha, S., Yang, G.-M., Choi, H. Y., & Cho, S.-G. (2016). Molecular Mechanisms of the Anti-Obesity and Anti-Diabetic Properties of Flavonoids. *International Journal of Molecular Sciences*, *17*(4), 569. https://doi.org/10.3390/ijms17040569

Hadi, S. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, *10*(2), 51-55.

Hasrini, R. F., Aviana, T., & Khoiriyah, A. (2021). Fortification of modified cassava flour (Mocaf) cookies with rich nutrition vegetable powder. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 232, p. 03009). EDP Sciences.

Hurdawaty, R., & Ngana, K. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Dalam Pembuatan Kue Cucur. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, *5*(2), 32-39.

Ibrahim, L. H. (2023). Produksi Glukosa Cair Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Klorida Dari Bahan Dasar Singkong (Manihot Esculenta). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 12(1), 49-57.

Ibrahim, M. I., Fizriani, A., & Mardiana, M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Daun Singkong (Manihot Utilissima). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1), 45-55.

Imtiaz, F., Ahmed, D., Mohammed, O. A., Younas, U., & Iqbal, M. (2025). Optimized recovery of phenolic and flavonoid compounds from medicinal plant extracts for enhanced antioxidant activity: A mixture design approach. *Results in Chemistry*, *13*, 101960.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Indra, D. (2019). *Panen Untung Dari Budi Daya Tanaman Buah*. Laksana. Yogyakarta.

Indrianingsih, A. W., Rosyida, V. T., Darsih, C., Apriyana, W., Iwansyah, A. C., Khasanah, Y., ... & Sulistyowaty, M. I. (2024). Physicochemical properties, antioxidant activities, β-carotene content, and sensory properties of cookies from pumpkin (Cucurbita moschata) and modified cassava flour (Manihot esculenta). *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, *31*, 100398.

Isiming, M., Qisti, N., Rukmelia, R., & Inayah, A. N. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Pembuatan Cupcake: The Effect of Kepok Banana Skin Flour Substitution on Cupcake Making. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, *11*(2), 198-205.

Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J., & Nurhikma, E. (2018). Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit pisang raja (Musa paradisiaca sapientum) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, *4*(1), 33-38.

Jha, A. K., & Sit, N. (2022). Extraction of bioactive compounds from plant materials using combination of various novel methods: A review. *Trends in Food Science & Technology*, *119*, 579-591.

Jo, H. G., Kim, M. J., Moon, B. Y., & Cheong, S. H. (2019). Antioxidant and laxative effects of taurine-xylose, a synthetic taurine-carbohydrate derivative, in loperamide-induced constipation in Sprague-Dawley rats. *Journal of Exercise Nutrition & Biochemistry*, *23*(4), 6.

Jolly, W. M., & Hadlow, A. M. (2012). A comparison of two methods for estimating conifer live foliar moisture content. *International Journal of Wildland Fire*, *21*(2), 180-185.

Junaedi, J., & Wahab, A. (2023). Hipotesis Penelitian dalam Kesehatan. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Kesehatan*, *6*(2), 142-146.

Kamilia, A. N. (2023). Cookies "Fibite" Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas: Fibite Cookies from Coconut Flour and Mung Bean Flour as a Source of Fiber Snack for Obesity. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 196-213).

Kamis Kocabicak, Z., & Acar, Z. (2024). Taguchi-based grey relational analysis on multiple damping characteristics of a hydraulic engine mount. *Arabian Journal for Science and Engineering*, 1-12.

Karak, P. (2019). Biological activities of flavonoids: An overview. *Int. J. Pharm. Sci. Res*, *10*(4), 1567-1574.

Karpińska-Tymoszczyk, M., Surma, M., Danowska-Oziewicz, M., Kurp, L., Jabłońska, M., Kusek, K., & Sawicki, T. (2024). The Effects of Enriching Shortbread Cookies with Dried Sea Buckthorn Fruit on the Physicochemical and Sensory Properties. *Molecules*, *29*(21), 5148.

Kaya, A. O., Wenno, M. R., Wattimena, M. L., & Tuharea, J. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Oatmeal Cookies Dengan Penambahan Kolagen Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp.). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, *2*(2), 43-53.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kemenko Perekonomian RI. (2020). Pisang Jadi Andalan Pemerintah Tingkatkan Ekspor dan Majukan Pertanian Daerah - Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. Diakses dari www.Ekon.Go.Id.https://ekon.go.id/publikasi/detail/130.

Kementerian Pertanian. (2024). *Statitstik Konsumsi Pangan 2024*.

Khadka, Y. R. (2022). Carbohydrates-a brief deliberation with bio-aspect. *Cognition*, *4*(1), 125-138.

Khasanah, Y., Indrianingsih, A. W., Triwitono, P., & Murdiati, A. (2023, September). Antioxidant, total phenolic content and physicochemical properties of modified cassava flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1241, No. 1, p. 012094). IOP Publishing.

Khasanah, Y., Indrianingsih, A. W., Triwitono, P., & Murdiati, A. (2024). Production, biological activities and functional food of modified cassava flour (mocaf). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 213-229.

Khotimah, K., Affandi, D. R., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., & Sulistiowati, M. (2022). Karakteristik biskuit kelor (Moringa oliefera) berbasis pati garut (Maranta arundinacea) dan tepung kacang merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan variasi pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, *1*(2).

Kiptiah, M., Hairiyah, N., & Nurmalasari, A. (2018). Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok (Musa Paradisiaca L) terhadap kadar serat dan daya terima cookies. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, *5*(2), 66-76.

Kuliahsari, D. E., Tambunan, W. T., & Patimang, A. (2022). Karakteristik organoleptik cookies berbahan tepung komposit terigu dan sukun. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *1*(1), 10-15.

Kumar, P., Sharma, M., Singh, G., & Singh, R. P. (2023). Experimental investigations of machining parameters on turning of Ti6Al4V: optimisation using Taguchi method. *International Journal on Interactive Design and Manufacturing (IJIDeM)*, 1-11.

Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. (2019). Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Indonesian Journal of Industrial Research*, *30*(1), 1-9.

Kurnianto, B. T., Lestari, M. D., & Dewi, E. (2023). Metode pemasaran Pisang Raja (Musa paradisiaca L) menjadi olahan nuget melalui media online. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, *4*(1), 30-36.

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

Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2018). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *METANA, 12(1)*, 26-30.

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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lestari, D. P. (2023). Analysis of The Nutritional Content and Sensory Properties of Steamed Sponge Cake Substituted Yellow Pumpkin Flour (Curcubita moschata D.) and Mung Bean Flour (Vigna radiata L.) as Alternative Snack for Teenagers. *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, *3*(3), 34-46.

Mariani, R., Noviyanti, N., Inayah, R., & Wibowo, D. P. (2025). Review: Antioxidant Activity Of Indonesian Banana Peels . *Jurnal Ners*, *9*(4), 7729–7734. https://doi.org/10.31004/jn.v9i4.50701

Mashabi, N. A., Muhariati, M., & Hamiyati, H. (2016). Pelatihan Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Bagi Mantan Tki (Tenaga Kerja Indonesia) Di Kabupaten Subang. *Jurnal Sarwahita*, *13*(1), 62-66.

Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan penambahan bahan penunjang cookies pada metode creaming terhadap penerimaan sensorik cookies tepung komposit jagung putih lokal timor dan daun kelor (Moringa oleifera). *Partner*, *27*(1), 1747-1761.

Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, *8*(3), 690-702.

Miranda, M., Rotua, M., & Susyani, S. (2023). Formulasi Brownies Berbasis Tepung Kacang Hijau dan Puree Kulit Pisang Raja Sebagai Makanan Selingan Tinggi Kalium. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, *3*(1), 21-28.

Mokoginta, T. A., Yudistira, A., & Mpila, D. A. (2021). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol rumput laut Caulerpa racemosa dari Pulau Mantehage Sulawesi Utara. *Pharmacon*, *10*(3), 948-952.

Muazam, A., Daryono, B. S., Mugiasih, A., Salim, S., & Nurhafsah, N. (2023). Optimization of premix flour made of modified cassava flour and rice flour for biscuit manufacture and the best effect of storage. *Food Research*, *7*, 32-39.

Mulyati, E., Arsyad, M. R., Suryaningsih, S., Maryati, S., Gustina, L., Junianto, P., Helencia, K., Widayanti, L. P., Hwihanus, H., & Hidayati, S. (2024). Pengantar Spss: Teori, Implementasi Dan Interpretasi. Bengkulu: Cv. Gita Lentera

Munteanu, I. G., & Apetrei, C. (2021). Analytical methods used in determining antioxidant activity: A review. *International journal of molecular sciences*, *22*(7), 3380.

Nabil, B., Ouaabou, R., Ouhammou, M., Essaadouni, L., & Mahrouz, M. (2020). Functional properties, antioxidant activity, and organoleptic quality of novel biscuit produced by moroccan cladode flour “Opuntia ficus-indica”. *Journal of Food Quality*, *2020*(1), 3542398.

Nabillah, K. A., Utami, R. P., & Susanti, E. (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Bawang Tiwai (Eleutherine Palmifolia (L.) Merr) Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Dan Organoleptik Stik Bawang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, *24*(2), 97-104.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Niha, A. A., Khuriyati, N., & Guritno, A. D. (2024). Formula optimization of herbal drink based on coconut sugar and ginger using the Taguchi method [Optimasi formula minuman herbal berbasis gula merah dan jahe menggunakan metode Taguchi]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, *29*(2), 176-189.

Ningsih, S. H., & Maulida, I. D. (2025, February). ANALISIS SENSORI DAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP VARIAN KEMASAN KOPI DI PABRIK X MENGGUNAKAN METODE CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY). In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 2, No. 1, pp. 43-52).

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.

Nurbaya, S. R., Indahsari, F. N., Nasrullah, F. H., Wibowo, T. R., Achmad, A. A., & Budiandari, R. U. (2025). Karakteristik Organoleptik Cookies Umbi Ungu Menggunakan Metode Uji Ranking. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, *2*(2), 156-162.

Nurhaswinda, N., Zulkifli, A., Gusniati, J., Zulefni, M. S., Afendi, R. A., Asni, W., & Fitriani, Y. (2025). Tutorial uji normalitas dan uji homogenitas dengan menggunakan aplikasi SPSS. *Jurnal Cahaya Nusantara*, *1*(2), 55-68.

Nurhidajah, N., Pranata, B., & Yonata, D. (2022). Pemodelan Persamaan Arrhenius Untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *Jurnal Agrointek*, 15(2), 566-573.

Nusraningrum, D., Mekar, T. M., & Prasetyaningtyas, S. W. (2021). Persepsi dan sikap terhadap keputusan pembelian produk pangan fungsional pada generasi milenial. *Jurnal Bisnis Dan Akuntansi*, 23(1), 37-48.

Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, *7*(2), 72-81.

Panghal, A., Chhikara, N., & Khatkar, B. S. (2018). Effect of processing parameters and principal ingredients on quality of sugar snap cookies: a response surface approach. *Journal of food science and technology*, *55*(8), 3127-3134.

Paula, A. M., & Conti-Silva, A. C. (2014). Texture profile and correlation between sensory and instrumental analyses on extruded snacks. *Journal of food engineering*, *121*, 9-14.

Pelle, S., Nurali, E., & Lang, T. (2022). PENGARUH PERBEDAAN CAMPURAN DUA JENIS GULA TERHADAP KUALITAS SENSORIS KUE KERING SPEKULAAS BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG GOROHO. In *COCOS*, 1(2), 1-7.

Pomasa, P., Sai-Ut, S., Sinthusamran, S., & Techavuthiporn, C. (2025). Valorization of banana peel by-product: An innovative component for gluten-free cookies rendered with corn flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 101744.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar serat pangan dan organoleptik crackers bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, *20*(2), 130-138.

Pratami, D. P., Erminawati, E., & Purwanti, Y. (2021). Karakteristik Organoleptik Cookies Ampas Kelapa Dengan Penggunaan VCO. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, *1*(02), 15-21.

Pratiwi, N. D., Wijanarka, A., & Widiany, F. L. (2021). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut: Physical Properties, Organoleptic Properties and Dietary Fiber Contents of Pinch Cake with the Mixing of Okra and Garut. *Pro Food*, *7*(1), 785-794.

Prieto, P., Pineda, M., & Aguilar, M. (1999). Spectrophotometric quantitation of antioxidant capacity through the formation of a phosphomolybdenum complex: specific application to the determination of vitamin E. *Analytical biochemistry*, *269*(2), 337-341.

Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya peningkatan nilai gizi pangan melalui optimalisasi potensi tepung kulit pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, *3*(1), 49.

Purba, D. S., Tarigan, W. J., Sinaga, M., & Tarigan, V. (2021). Pelatihan Penggunaan Software Spss Dalam Pengolahan Regressi Linear Berganda Untuk Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun Di Masa Pandemi Covid-19. Jurnal Karya Abdi Masyarakat, 5(2), 202–208.

Putri, S. P., Ranzani, C. D. W. S., Sihombing, A. M., Fauzi, Y., & Onthoni, M. C. (2024). PENGEMBANGAN PRODUK YOGHURT BERBASIS LIMBAH KEJU DI RUMAH KEJU JOGJA (KEJUGJA). *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, *4*(2), 469-486.

Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassva Flour) Pada Butter Cookies Kelapa Substitution of the Use of Mocaf Flour (Modified Cassva Flour) in Coconut Butter Cookies. *Jurnal Kuliner*, *1*(2), 89-97.

Rahmawati, R., Asmoro, N. W., & Handayani, C. B. (2024). Karakteristik mie basah dari tepung mocaf (modified cassava flour) dan tapioka dengan penambahan variasi tepung porang (Amorphophallus muelleri Blume). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, *8*(1), 86-99.

Rahmayunita, N. A., Kadriyan, H., & Yuliyani, E. A. (2023). A healthy lifestyle of the diabetic sufferer to avoid the risk of complications: Literature Review. *Jurnal Biologi Tropis*, *23*(2), 406-413.

Ratnawati, L., Desnilasari, D., Indrianti, N., & Ekafitri, R. (2023). Study of mocaf biscuits made from a combination of bean flour and banana puree types. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 69, p. 03013). EDP Sciences.

Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., & Surahman, D. N. (2020). Characterization of modified cassava flour (mocaf)-based biscuits

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

substituted with soybean flour at varying concentrations and particle sizes. *Food Research*, *4*(3), 645-651.

Rifada, A., & Kurnia, P. (2024). Kadar Protein dan Lemak pada Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Subtitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, *6*(6), 2728-2733.

Rojas, H., Vargas, Z., Valdez, S., Serrano, M., del Pozo, A., & Alcántara, M. (2024). Taguchi, grey relational analysis, and ANOVA optimization of TIG welding parameters to maximize mechanical performance of Al-6061 T6 alloy. *Journal of Manufacturing and Materials Processing*, *8*(6), 246.

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.

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji organoleptik spritz cookies (kue semprit) dengan tepung mocaf sebagai substitusi sebagian tepung terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, *8*(1), 32-40.

Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, *7*(2), 26-35.

Safari, M. F., Patricia, V. M., & Syafnir, L. (2022). Penelusuran pustaka kandungan senyawa dari ekstrak kulit pisang raja (Musa paradisiaca var raja) dan kulit pisang Cavendish (Musa cavendishii) dalam beberapa aktivitas farmakologi. In *Bandung Conference Series: Pharmacy* (Vol. 2, No. 2, pp. 1036-1044).

Said, I., Hamzah, B., Sakung, J., Ningsih, P., Wahyuni, P. F., & Rezki, R. (2023). Magnesium, Potassium, Calcium and Phosphorus in Durian Seed Flour Food Products. *Media Eksakta*, *19*(1), 56-63.

Saidi, I. A., Nurbaya, S. R., Azara, R., & Eviyanti. (2022). *Nutrisi dan Senyawa Bioaktif pada Sayuran Daun*. Sidoarjo. UMSIDA Press.

Santoso, B. S., Hersugondo, H., Kepirianto, C., & Sa'adah, A. A. (2024). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Produk Tepung Kaya Gizi dan Bernilai Jual. *Jurnal Abdimas PHB*, 7(1), 270-279.

Saputri, A. P., & Augustina, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Kulit Pisang Kepok (Musa acuminate x Musa balbisiana (ABB cv)) Dengan Metode ABTS (2, 2 azinobis (3-etilbenzotiazolin)-6-asam sulfonat) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Kedokteran Universitas Palangka Raya*, *8*(1), 973-980.

Saputri, W. A., Santosa, A. P., & Purnawanto, A. M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Susu Biji Kecipir (Psophocarpus Tetragonolobus L.) pada Penambahan Berbagai Taraf Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Lama Waktu Blansir. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, *7*, 108-113.

Sari, C. K., Razoki, R., & Novriani, E. (2026). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN METODE DPPH DARI EKSTRAK ETANOL DAUN SUKUN (Artocarpus altilis L.) MENGGUNAKAN METODE MASERASI. *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, *9*(2), 131-135.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Seftiono, H., Hartanto, A., & Taufik, M. (2025). Formulasi Pembuatan Jelly Powder Flavour Vanilla Meggunakan Gracilaria Sp Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Agroindustri Halal*, *11*(1), 013-020.

Seveline, S., Heldyana, R., & Kurniawati, S. (2020). The use of three species of lactic acid bacteria in the mocaf (Modified Cassava Flour) production. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, *9*(3), 163-172.

Shah, R., Shah, D., Patel, V. H., & Dave, N. R. (2019). Sensory Evaluation, Physico-Chemical Characteristics and Antioxidant Capacity of Biscuits Incorporated with Dry Banana Peel Powder. *STM Journals*, 9(2), 109-116.

Shamsudin, N. F., Ahmed, Q. U., Mahmood, S., Shah, S. A. A., Sarian, M. N., Khattak, M. M. A. K., ... & Latip, J. (2022). Flavonoids as antidiabetic and anti-inflammatory agents: A review on structural activity relationship-based studies and meta-analysis. *International journal of molecular sciences*, *23*(20), 12605.

Sharma, K., Ko, E. Y., Assefa, A. D., Ha, S., Nile, S. H., Lee, E. T., & Park, S. W. (2015). Temperature-dependent studies on the total phenolics, flavonoids, antioxidant activities, and sugar content in six onion varieties. *Journal of food and drug analysis*, *23*(2), 243-252.

Sihite, N. W., & Hutasoit, M. S. (2023). Potensi Bahan Pangan Lokal Indonesia Sebagai Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Riset Gizi*, *11*(2), 133-138.

Sihotang, S. F. (2022). Analisis Hasil Belajar Mahasiswa Universitas Potensi Utama Menggunakan Two Way Anova. *MES: Journal of Mathematics Education and Science*, *8*(1), 173-179.

Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, *7*(2).

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh subtitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, *7*(2).

Sirappa, M. P. (2021). Potensi Pengembangan Tanaman Pisang: Tinjauan Syarat Tumbuh Dan Teknik Budidaya Pisang Dengan Metode Bit. *AgroSainT*, *12*(2), 54-65.

Soejanto, I. (2009). Desain eksperimen dengan metode taguchi. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, *24*, 25.

Soesilowati, E., Martuti, N. K. T., & Paramita, O. (2020). Business feasibility of mocaf flour products, cassava starch, purple sweet potato and yellow yams. *The Journal of Social Sciences Research*, *6*(2), 167-172.

Suhartatik, N., Mustofa, E., & Karyantina, M. (2025). KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) DAN TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera) DENGAN VARIASI JENIS PEMANIS. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, *14*(1), 1-14.

Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian proporsi tepung jagung (Zea mays) dan tepung jantung pisang (Musa paradisiaca L.) dengan penambahan kuning telur pada biskuit jagung. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *14*(2), 122-129.

Sustriawan, B., Aini, N., Ramadani, N. R., Handayani, I., Safitri, E., Mustaufik, M., & Wicaksono, R. (2025). Chemical and Sensory Characteristics of Cookies from "Protani" Rice Flour that Affected by Source of Fat and Whey Protein. *Indonesian Journal of Food Technology*, *4*(1), 48-64.

Syafutri, M. I., & Indriana, R. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cookies dari Tepung Beras dan Tempe untuk Anak Autis. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, *1*(1), 1-6.

Syahfitri, A., Daulay, A. S., Ridwanto, R., & Yuniarti, R. (2025). Analisis Kadar Protein Pada Beberapa Jenis Susu Tinggi Protein Dengan Metode Kjeldahl dan Spektrofotometri Visible. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 847-858.

Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik kimia, fisika, dan organoleptik cookies dengan alpukat sebagai substitusi lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119.

Syukriani, L., Herawati, N., Asben, A., Suliansyah, I., & Jamsari, J. (2021). Physicochemical and Morphological Characteristics of Starch and Flour Obtained from Green Banana cv. Raja (Musa paradisiaca cv. Raja) in West Sumatra, Indonesia. *Pakistan Journal of Biological Sciences: PJBS*, *24*(11), 1175-1182.

Tairas, M. D., Saputri, D., Azizah, A., Maharani, L., & Pandiangan, D. (2024). Banana Roll:"Pemanfaatan Pisang Di Masamba Menjadi Cemilan Yang Bikin Nagih Dan Bernilai Jual": Banana Roll: Utilization of Bananas in Masamba as a Snack that Makes You Addicted and is Worth Selling. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, *6*(1), 73-77.

Tazhkira, A., Supriatiningrum, D. N., & Prayitno, S. A. (2021). Optimalisasi kandungan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat dan serat) dan daya terima cookies dengan penambahan tepung kulit pisang raja. *Ghidza Media Jurnal*, *2*(1), 137-146.

Teng, J., Liu, X., Hu, X., Zhao, Y., Tao, N. P., & Wang, M. (2018). Dihydromyricetin as a functional additive to enhance antioxidant capacity and inhibit the formation of thermally induced food toxicants in a cookie model. *Molecules*, *23*(9), 2184.

Thompson, A. S., Jennings, A., Bondonno, N. P., Tresserra-Rimbau, A., Parmenter, B. H., Hill, C., ... & Cassidy, A. (2024). Higher habitual intakes of flavonoids and flavonoid-rich foods are associated with a lower incidence of type 2 diabetes in the UK Biobank cohort. *Nutrition & diabetes*, *14*(1), 32.

Tosun, N., & Ozler, L. (2004). Optimisation for hot turning operations with multiple performance characteristics. *The International Journal of Advanced Manufacturing Technology*, *23*, 777-782.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, *4*(2), 457-464.

Triyas, S., Afifah, C. A. N., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan tepung pangan lokal pada kue semprit. *Jurnal Tata Boga*, *10*(1), 56-66.

Ulma'nun, L. L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma xanthorrhiza Roxb. dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 274-294).

Ulya, A. T., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes Tepung Komposit dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, *8*(1), 1-9.

Abidin, Z., Aminah, A., & Ummum, A. (2024). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL KULIT PISANG RAJA (Musa paradisiaca L.) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ICE CREAM DENGAN METODE FERRIC REDUCING ANTIOXIDANT POWER. *Makassar Pharmaceutical Science Journal (MPSJ)*, *1*(4), 316-328.

Unsal, V., Cicek, M., & Sabancilar, İ. (2021). Toxicity of carbon tetrachloride, free radicals and role of antioxidants. *Reviews on environmental health*, *36*(2), 279-295.

Usnaini, L., Musyarrafah, M., Wanadiatri, H., & Winangun, I. G. P. (2020). Hubungan Kepatuhan Konsumsi Obat Antidiabetik terhadap Kadar HBA1C pada Pasien DM Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2019. *Jurnal Kedokteran*, *5*(2), 69-79.

Wang, J. W., Haile, C. T., & Kuo, C. F. J. (2025). Using the Taguchi method and grey relational analysis for down fabrics' heat storage modification and process optimization. *Fibers and Polymers*, *26*(2), 909-931.

Wardana, M. W., & Sidiq, A. (2022). PENINGKATAN KUALITAS PRODUK KUE LIPAT SEMPRONG MENGGUNAKAN METODE TAGUCHI (Studi Kasus: Usaha Kecil dan Menengah Bu Lastri). *JUTI UNISI*, *6*(1), 1-8.

Wibowo, S. A., & Surono, I. S. (2024). Phenolic content and antioxidant activity of formulated biscuits with banana, tempeh and moringa flours. *Brazilian Journal of Food Technology*, *27*, e2023068.

Wijaya, E., Indriyati, R., Rinawati., … & Mardikawati, B. (2024). *Pengantar Statistika: Konsep Dasar untuk Analisis Data*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Wulandari, R. (2019). Skrinning Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Buas–Buas (Premna cordifolia ROXB.). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, *30*(2), 455955.

Xiao, F., Xu, T., Lu, B., & Liu, R. (2020). Guidelines for antioxidant assays for food components. *Food Frontiers*, *1*(1), 60-69.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi Cookies Berbasis Tepung MOCAF dan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca L.) Yang
Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
Hera Fitri Ramdhani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Wagiman, S.T.P., M. Si.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yeniwati, Y., Rahmizal, M., Dwita, S., & Yumna, A. (2024). Singkong menjadi tepung mocaf untuk meningkatkan nilai jual di kelompok tani di Nagari Toboh Gadang Kecamatan Sintuk. *Menara Pengabdian*, *4*(2), 126-134.

Yi, X., Dong, M., Guo, N., Tian, J., Lei, P., Wang, S., ... & Shi, Y. (2023). Flavonoids improve type 2 diabetes mellitus and its complications: A review. *Frontiers in Nutrition*, *10*, 1192131.

Yuce, B. E., Nielsen, P. V., & Wargocki, P. (2022). The use of Taguchi, ANOVA, and GRA methods to optimize CFD analyses of ventilation performance in buildings. *Building and Environment*, *225*, 109587.

Zaini, H. M., Roslan, J., Saallah, S., Munsu, E., Sulaiman, N. S., & Pindi, W. (2022). Banana peels as a bioactive ingredient and its potential application in the food industry. *Journal of functional Foods*, *92*, 105054.

Zambrano, M. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., & Touchie, M. F. (2019). Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, *88*, 484-496.