

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Ansi, W., A.A. Mahdi, H. Qian & L. Wang. 2018. Optimization and Acceptability Evaluation of Shapporah Biscuits Formulated by Different Ingredients : Using Response Surface Methodology (RSM). *Journal of Food and Nutrition Reaserch*. Vol. 6 No 3, 192-199.
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich & S. Fiszman. 2012. Comparison Between Temporal Dominance of Sensation (TDS) and Key Attribute Sensory Profiling for Evaluating Solid Food with Countrasting Textural Layers: Fish Sticks. *Food Quality and Preference*, 24: 111-118.
- Amlogu, A. M., S. Tewfik, C. Wambbe, K. Godden & I. Tewfik. 2014. Tailored Functional Recipe (TFR) Approach to Delay the Progression of HIV to AIDS Among People Living With HIV (PLWH) in Abuja, Nigeria. *Scientific Research Publishing Inc*.
- Anggraini, P. 2013. Penentuan Nilai Indeks Glikemik (IG) *Cookies* dari Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Pemanis Stevia sebagai Pangan Fungsional untuk Penderita Diabetes Millitus. *Akademi Analisa dan Makanan Putra Indonesia Malang. Karya Ilmiah*.
- Anton, S., C. Martin, H. Han, S. Coulon, W. Cefalu & P. Geiselman. 2010. Effect of Stevia, Aspartame, and Sucrose on Food Intake, Satiety and Posprandial Glucose and Insulin Level. *Appetite*. 55: 37-43
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Arlyza. I.S. 2005. Isolasi Pigmen Biru Phycocyanin dari Mikroalga *Spirulina platensis*. *Jurnal Oseanologi dan Limnologi*. 38: 79-92
- Astawan, M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Asti, G. K. 2019. Preferensi Konsumen terhadap Produk Cokelat Hitam dengan Fortifikasi *Spirulina platensis* Menggunakan Metode *Analytical Herarchy Process*. *Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi*
- Astuti, F.A. 2016. Pengaruh Substitusi Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami Terhadap Daya Rapuh dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Astuti, S. D. & F. C. Agustia. 2012. Optimasi Formula dan Karakterisasi Cookies Fungsional Berbasis Kacang Merah dan Kedelai Organik dengan Penambahan Gula Stevia da Kappa Karagenan. *Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Soedirman*.
- Astuti, S. D. & F.C. Agustia. 2012. Optimasi Formula dan Krakterisasi *Cookies* Fungsional Berbasis Kacang Merah dan Kedelai Organik dengan Penambahan Gula Stevia dan Kappa Karagenan. *Universitas Jendral Soedirman*.
- Azagba-nyako, J. 2017. Public Health Nutrition Intervention to Evaluate the Nutritional Impact of The Ghana School Feeding Programme in Lower Manya Krobo (LMK) District, and Enhancing its Effectiveness Through a Nutrition Intervention. *University of Westminster. London*
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2014. Topik Sajian Utama: Mengenal Nilai Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi Bangsa Indonesia. *InfoPOM*, 5(4): 1-12

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01-2973-1992. BSN. Jakarta
- Batista, A.P., A. Niccolai, P. Fradinho, S. Fragoso, I. Bursic, L. Rodolfi, N. Biondi, M. R. Tredici, I. Sousa, A. Raymundo. Microalgae Biomass as an Alternative Ingredient in Cookies: Sensory, Physical and Chemical Properties, Antioxidant Activity and In Vitro. *Algal Research*, 26: 161-171
- Belay, A. 2002. The Potensial Application of *Spirulina (Arthrospira)* as a nutritional and Therapeutic Supplement in Health Management. *J. Am Nutraceutical Assoc.* 5: 27-45.
- Bolanho, B. C. & Belia. 2014. Bioactive Copounds and Antioxidant Potential of Soy Product. *Nutr.* 22(4): 539-546
- Bruzzone, F., G. Ares, A. Gimenez. 2013. Temporal Aspects of Yoghurt Texture Perception. *International Dairy Journal*, 29: 124-134
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik, Non Kalori dari Daun Stevia. *Jurnal Reaktor*, 11(2): 57-60
- Budiardi, T., N. Bambang & A. Santosa. 2010. Pertumbuhan dan Kandungan *Spirulina sp.* pada Fotoperiode yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 9(2): 146-156
- Chavan, J.K. & S.S. Kadam. 1993. Nutritional Enrichment of Bakery Products by Supplementation with Non-Wheat Flour. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 33: 189-226.
- Ekantari, N., I.Y.B. Lelana, S.A. Budhiyanti. 2010. Stabilitas β -karoten dari *Spirulina platensis* yang Ditambahkan ke Dalam Berbagai Produk Pangan. *Jurnal Perikanan*.
- Faridi, H. 1994. The Science of Cookies and Cracker Production. Chapman and Hall. New York.
- Faulina, R., S. Andari & D. Anggraeni. 2011. Response Surface Methodology (RSM) dan Aplikasinya. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- FDA. 2018. Reference Amounts Customarily Consumed: List of Product for Each Product Category: Guidance for Industry. Food and Drug Administration.
- Fisher, C. & T.R. Scott. 1997. Food Flavours: Biology and Chemistry. Royal Society of Chemistry. Cambridge University. USA.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2008. Fisheries and Aquaculture Circular No. 1034 : A Review On Culture, Production and Use of *Spirulina* as Food For Humans and Feeds For Domestic Animal and Fish. Rome : ISBN 978-92-5-106106-0
- Garrity, G.M., Bel J.A. & Lilburn T.G. 2001. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Edisi 2. Springer. New York.
- Georgia. 2015. Soft & Chewy Oatmeal Cookies. <www.thecomfortofcooking.com>. Diakses 3 Maret 2019.
- Geuveia, L., Batista & R. Bandarra. 2008. *Spirulina maxima* and *Diacronema vikianum* microalgae in Vegetable Gelled Desserts. *Journal Nut Food Sci.* 38: 493-501
- Ghaly, A., A. Hammouda & M. Al Hattab. 2015. Development and Sensory Evaluation of *Spirulina* Chocolate Chip Outmeal Cookies. *Journal of Bioprocess & Biotechnological Advancements*. 1(2): 63-47
- Hardiansyah, H. Riyadi & V. Napitulu. 2016. Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat.

- Helmyanti, S., E. Yuliati, N. P. Pamungkas & N. Y. Hendarta. 2018. Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara di Indonesia : Upaya Mengatasi Masalah Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia. UGM Press. Yogyakarta.
- Humboldt, G., & Boech. 1981. Efeito Do Edulcorante Natural (Stevioside) e Sintetico (Sacarina) Sobre O Ritmo Cardio Em Rator. Arquivos Brasileiros de Cardiologia. 30: 257-277
- Kabinawa. 2006. *Spirulina* Ganggang Aneka Penyakit. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Kapoor, N. 2016. To Asses The Effectiveness of Tailored Food Recipe in Attenuating The Progression of Cancer Cachexia to Refractory Cachexia in Adult Female Patients Undergoing Palliative Care in India. Westminster Research. University of Westminster.
- Kartika, B., Hastuti, & W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Khuri, A., J.A. Cornel. 1987. Response Surface: Design and Analysis. Marcel Dekker. Inc. New York
- Kusumaningsih, T., N.J. Asrillya, S. Wulandari, D. R. T. Wardani, & K. Fatikhin. 2015. Pengurangan Kadar Tanin pada Ekstrak *Stevia rebaudiana* dengan Menggunakan Karbon Aktif. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 11(1): 81-89
- Leite, P.B., E.D. S. Bispo & L.R.R. D. Santana. 2013. Sensory Profile of Chocolate Produced from Cocoa Cultivars Resistant to *Monilophthora perniciosa*. *Jaboticbal*, 35: 594-602
- Lelana, I.Y.B., N. Ekantari, A. Husni & P. S. Nugraheni. 2012. Pengembangan *Cookies* *Spirulina* Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Berbasis Komoditas Lokal untuk Mndukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Tepat Guna Universitas Gadjah Mada*. 1(2): 41-52
- Limanto, A. 2016. *Stevia*, Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23(61): 1-12
- Lutony, T.L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mahmudah, P. 2016. Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Biskuit Tepung Mocaf *Spirulina* dengan Substitusi Krim Kelapa. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Manley, D. 2000. Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for The Food Industry. Woodhead Publishing. Cambridge (UK).
- Matthew, P. G. 2005. Design OF Experiment Minitab. American Society Quakity Press, United State.
- Matz, S. A. 1978. *Cookies* and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc. Texas
- McCarthy, T.L., J.P. Kerry, J.P. Kerry, P.B. Lynch & D.J. Buckley. 2001. Evaluation of Antioxidant Potential of Natural Food/Plant Extracts as Compared with Synthetic Antioxidant and Vitamin E in Raw and Cooked Pork Patties. *Meat Sci*, 57: 45-52
- Merdekawati, W. & A.B. Susanto. 2009. Kandungan dan Komposisi dan Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya untuk Kesehatan. *Squalen* 4(2): 41-47
- Mesurole, J., A. Saint-Eve, I. Deleris & I. Souchon. 2013. Impact of Fruit Piece Structure in Yogurts on he Dynamic of Aroma Release and Sensory Perception. *Molecules*, 18: 6035-6056
- Mizutani, K. & Tanaka. 2002. *Stevia*, The Genus *Stevia*. Medicinal and Aromatic Plants Industrial Profile. Dalam A. D. Kinghorn (Ed.) *Use of Stevia rebaudiana* Sweetener (178-195). Japan.

- Montgomery, D.C. 1991. Design and Analysis of Experiments. Third Edition. John Wiley and son. New York.
- Mujiati, S.A. Budhiyanti, N. Ekantari & I.Y.B. Lelana. 2010. Kadar β -karoten Minuman Jeli *Spirulina* pada Berbagai Suhu Pengolahan. Jurnal Perikanan. Accepted.
- Nazmi, P. & J. Gracia. 2014. Optimization of Fiber Rich Barnyard Millet Bran Cookies Using Response Surface Methodology. IJAFST 4(3): 100-105
- Nurani, S. & S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). JPA 2(2):50-58
- Oktaviana, A.S., W. Hersoelistyorini & Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pirsang Kepok. Jurnal Pangan dan Gizi 7(2): 72-81.
- Phillips, K.C. 1987. Stevia: Step in Developing A New Sweetener, In: Greenby TH. Editor Development I Sweetener New York pp: 1-5
- Pineau, N., P. Schlich, S. Cordelle, C. Mathonniere, S. Issanchou, A. Imbert, M. Rogeaux, P. Etievant & E. Koster. 2009. Temporal Dominance of Sensations: Contruction of The TDS Curves and Comparison with Time-Intensity. Food Quality and Preference, 20: 450-455
- Prabakusuma, A.S. 2009. Formulasi Pemubuatan Tablet Hisap Berbahan Dasar Mikroalga *Spirulina platensis* sebagai Sumber Antioksidan Alami. Jurnal Sains MIPA, 15(3): 67-176
- Pulungan, A. I. 2016. Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Sagu, Konsentrat Protein Ikan Nila serta *Spirulina sp.* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Salazar, V. A. G., S. V. Encalada, A. C. Cruz, & M. R. S. Campos. 2018. Stevia rebaudiana: A Sweetener and Potential Bioactive Ingredient In The Development of Functional Cookies. Journal of Functional Foods 44: 183-190
- Saputra, J. S. E., T. W. Agustini & E. N. Dewi. 2014. Pengaruh Penambahan Biomassa Serbuk *Spirulina platensis* terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori pada Tablet Hisap (*Lozenges*). JPHP 17(3): 281-291
- Sari, O. F. 2013. Formulasi Biskuit Kaya Protein Berbasis *Spirulina platensis* dan Krusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Septieni, D. 2016. Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Setyorini, M., I.Y.B. Lelana, N. Ekantari, S.A. Budhiyanti. 2009. Penambahan *Spirulina platensis* pada Pembuatan Es Krim Vanila Terhadap Penerimaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan elautan. VI. Yogyakarta.
- Shahbazizadeh, S., K.K-Darani & S. Sohrabvandi. 2015. Fortification of Iranian Traditional Cookies With *Spirulina platensis*. Annual Research & Review in Biology 7(3): 144-154.
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. PT. Kanisius. Yogyakarta.
- Staffort, G. Best Ever Chocolate Chip Cookies. <www.biggerbolderbaking.com> (diakses 9 November 2018)
- Standing, C.N. 1974. Individual Heat Transfer Mode in Band Oven Biskuit Baking. Journal Food Sciene 39(2): 267-271.
- Sudarmadji, S. 1982. Bahan-Bahan Pemanis. Agritech. Yogyakarta.

- Sulistiyono. 2011. Analisis Pengaruh Kegunaan Produk, Kemudahan Penggunaan Produk dan Pergaulan Sosial terhadap Minat Merefernskan pada Produk Blackberry di Kota Semarang. Universitas Diponogoro. Skripsi.
- Vatankhah, M., F. Garavand, A. Elhamirad & M. Yaghbani. 2014. Infuence of Sugar Replacement by *Stevia rebaudiana* on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit. *Quality Assurance and Safety of Crops and Food* 7(3): 393-400
- Whiteley, P.R. 1971. Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production. Applied Science Publisher Ltd. London
- Widyaningsih, T.D., N. Wijayanti & N. I. P. Nugrahini. 2017. Pangan Fungsional : Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi. UB Press.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- World Health Organization. 2003. Global Strategy for Infant and Young Child Feeding. Geneva: World Health Organization.
- Zang, S.Q., O. Kutowy & A. Kumar. *Stevia rebaudiana* leaves – A Low Calorie Source of Sweetners. *Canadian Chemical News*. 5: 22-23