

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, Q. dan Ismawati, R. (2014) "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Jenis Lemak terhadap Hasil Jadi Rich Biscuit," *e-journal Boga*, 03(3), hal. 106–115.
- Aisiyah, L. N. (2012) *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji Kesukaan Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) untuk Anak KEP dan KVA*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Almasyhuri, Imanningsih, N. dan Yuniati, H. (2012) "Formulasi Biskuit Padat Siap Santap untuk Makanan Darurat," *Penelitian Gizi dan Makanan*, 35(1), hal. 42–48.
- Aminah, S., Ramdhan, T. dan Yanis, M. (2015) "Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)," *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(2), hal. 35–44.
- Anandito, R. B. K. *et al.* (2016) "Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)," *Agritech*, 36(1), hal. 23–29.
- Anggraini, M. (2019) *Analisis Protein, Kalsium dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)*. Skripsi. Universitas Jember.
- Arepally, D. *et al.* (2020) "Biscuit baking: A review," *LWT*, 131(June). doi: 10.1016/j.lwt.2020.109726.
- Aryati, E. dan Dharmayanti, A. W. S. (2014) "Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* sp) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi," *ODONTO Dental Journal*, 1, hal.

52–56.

Asmaraningtyas, D. (2014) *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Asmoro, L. C., Kumalaningsih, S. dan Mulyadi, A. F. (2012) "Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*)," *Jurnal Teknologi Pertanian UB*, hal. 1–8.

Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D. dan Dahoklory, M. (2017) "Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour)," *AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), hal. 52–58. doi: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.52.

Azizah, A. A. (2015) *Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dagan-wiener, A. *et al.* (2017) "Bitter or not? BitterPredict, a tool for predicting taste from chemical structure," *Scientific Reports*. Springer US, 7(1), hal. 1–13.

Davidson, I. (2018) *Biscuit, Cookie and Cracker Production: Process, Production and Packaging Equipment*. London: Academic Press Elsevier.

Dewanto, S. A. (2019) *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Siam terhadap Perbedaan Karakteristik Sensoris dan Daya Terima Cookies*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Faroj, M. N. (2019) "Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) terhadap Daya

- Terima dan Kandungan Protein Pie Mini,” *Media Gizi Indonesia*, 14(1), hal. 56–65.
- Felayati, H. F., Susilo, B. dan Sugiarto, Y. (2016) “Uji Performansi Mesin ‘Spinner Pulling Oil’ sebagai Pengentas Minyak Otomatis dalam Peningkatan Produktifitas Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*),” *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(1), hal. 41–47.
- Fellows, P. J. (2015) *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Praktik*. 3 ed. Diedit oleh Murdiati et al. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Hardoko, Hendarto, L. dan Siregar, M. (2010) “Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar,” *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXI(1), hal. 25–32.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, N. L. dan Wijana, S. (2016) “Formulasi Biskuit sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat,” *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), hal. 107–113.
- Institute of Medicine (2002) High-Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Food Product. doi: 10.17226/10347.
- Jariyah, Karti, E. dan Pertiwi, Y. A. (2017) “Evaluasi Sifat Fisikokimia Food Bar dari Tepung Komposit (Pedada, Talas dan Kedelai) sebagai Alternatif Pangan Darurat,” *Jurnal Rekapangan*, 11(1), hal. 70–75.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. (1988) *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartikasari, I. D. (2015) *Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Bahan Makanan Campuran (BMC) Berbahan Dasar Ubi Cilembu, Wortel dan Daging Ayam*

untuk Anak Usia Sekolah. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Kementerian Kesehatan RI (2012) *Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Krisnawati, R. (2014) "Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar," *e-journal Boga*, 03, hal. 79–88.

Kurniawan, S. R. (2017) *Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Biskuit Berbahan Dasar Tepung Milet Putih (*Panicum miliaceum*) dan Koya Ikan Gabus (*Channa striata*) Tepung Tempe*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

Kusumastuty, I., Ningsih, L. F. dan Julia, A. R. (2015) "Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat," *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2), hal. 68–75.

Ladamay, N. A. dan Yuwono, S. S. (2015) "Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)," *Jurnal Agritech*, 20(1), hal. 1–6. doi: 10.1186/1550-2783-11-19.

Larasati, A. Q. (2018) *Uji Proksimat, Uji Kadar Serat Pangan, dan Uji Organoleptik Yoghurt Kacang Hijau*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Lawless, H. T. dan Heymann, H. (2010) *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. 2nd ed. New York: Springer-Verlag New York Inc.

Lim, J. (2011) "Hedonic scaling: A review of methods and theory," *Food Quality and Preference*. Elsevier Ltd, 22(8), hal. 733–747.

Mentari, S. I. (2015) *Perbedaan Penggunaan Tepung Ubi Ungu terhadap Kualitas*

Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. (2011) *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

Nurhayati, Maryanto dan Gandaningarum, L. (2018) "Sensory and Chemical Characteristics of Bar Cookies Made from Mung Bean Flour and Ripe Plantain var Raja as Emergency Food.," *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 41(3), hal. 1413–1422.

Nurhayati, Novijanto, N. dan Yulianti, F. (2016) "Karakteristik Sensori dan Kesesuaian Atribut Mutu Cookies Kedelai-Pisang sebagai Pangan Darurat," *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2016*, hal. 678–684.

Pranita, R. F. (2018) *Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Puspitarini, T., Pratjojo, W. dan Kusumastuti, E. (2014) "Efektivitas Penggunaan Kulit Jeruk Nipis sebagai Penghilang Bau Amis pada Ikan," *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2252).

Putra, I., Prawirohartono, E. P. dan Julia, M. (2007) "Pola makan, penyakit infeksi, dan status gizi anak balita pengungsi di Kabupaten Pidie Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam," *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 3(3), hal. 115–121

Rahardjo, M., Palimbong, S. dan Istimur, S. M. (2018) "Karakteristik Fungsional dan Uji Sensori Cookies yang Menggunakan Tambahan Tepung Bekatul (Rice Bran)," *Prosiding SNST ke-9 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim*, hal.

25–30.

Rahmawati, P. S. dan Adi, A. C. (2016) “Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*),” *Media Gizi Indonesia*, 11(1), hal. 86–93.

Ramadhan, R., Nuryanto dan Wijayanti, H. S. (2019) “Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang,” *Journal of Nutrition College*, 8, hal. 264–273.

Rosyidah, A. Z. dan Ismawati, R. (2016) “Studi tentang Tingkat Kesukaan Responden terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*),” *e-journal Boga*, 5(1), hal. 17–22.

Saleh, R. (2016) *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp.) dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) terhadap Karakteristik Biskuit*. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo.

Sankar, T. V *et al.* (2013) “Chemical composition and nutritional value of Anchovy (*Stolephorus commersonii*) caught from Kerala coast, India,” *European Journal of Experimental Biology*, 3(1), hal. 85–89.

SNI 3751:2009. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

SNI 01-2346-2006. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

SNI 01-2973-1992. 1992. Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Somali, L., Karina, S. M. dan Amrihati, E. T. (2013) “Formulasi BMC Meningkatkan Kadar Protein Kue Kering dengan Penambahan Tepung Ikan,” *Gizi Indonesia*, 36(1), hal. 45–56.

- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi (2010) *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sun, J. *et al.* (2013) "The nutritional status of young children and feeding practices two years after the Wenchuan Earthquake in the worst-affected areas in China," *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 22(1), hal. 100–108.
- Syarfaini *et al.* (2017) "Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat," *Al - Sihah : Public Health Science Journal*, 9, hal. 138–152.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Tsuboyama-Kasaoka, N. dan Purba, M. B. (2014) "Nutrition and earthquakes: experience and recommendations," *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 23(4), hal. 505–513. doi: 10.6133/apjcn.2014.23.4.23.
- United Nations High Commissioner for Refugees (2002) *Food and Nutrition Needs in Emergencies*. UNHCR.
- Usman, M. (2018) *Analisis Komponen Kimia dan Uji Organoleptik pada Biskuit dengan Substitusi Tepung Daun Kelor*. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo.
- Vaclavik, V. A. dan Christian, E. W. (2008) *Essentials of Food Science*. 3rd ed. New York: Springer.
- Winarno, F. G. (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniarti, E. (2015) *Evaluasi Sensoris dan Komponen Prebiotik Cookies Garut (Maranta arundinaceae L.)*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.