

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A. N. 2015. Analisis Pengaruh Produk, Harga, Budaya dan Sosial terhadap Keputusan Pembelian Produk Stevigrow Sweetener (Studi Kasus pada Masyarakat Tangerang Selatan). Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Negeri Syarifhidayatullah. Jakarta. Skripsi
- Aguero, J., J. Lora, K. Estrada, F. Concepcion, A. Nunez, A. Rodriguez, and J. A. Pino. 2003. Volatile components of a commercial sample of the blue-green algae *Spirulina platensis*. *Journal of Essential Oil Research*. 15(2): 114-117.
- Agustini, N.W.S. 2010. Aktivitas Antioksidan Toksisitas Hayati Pigmen Fikobiliprotein dari Ekstrak *Spirulina platensis* : Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS. Pusat Penelitian Bioteknologi – LIPI. Bogor.
- Ahsan, M., B. Habiba, and P. Mashuda. 2008. A Review On Culture, Production And Use Of Spirulina As Food For Humans And Feeds For Domestic Animals And Fish. FAO Fisheries and Aquaculture Circular. Roma.
- Amlogu, A. M., S. Tewfik, C. Wambbe, K. Godden and 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.
- Andriana, D. 2017. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Daun Bangun Bangun (*Coleusam boinicus Lour*). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara. Skripsi.
- Anton, S., C. Martin, H. Han, S. Coulon, W. Cefalu and P. Geiselman. 2010. Effect of Stevia, Aspartame, and Sucrose on Food Intake, Satiety and Postprandial 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*. *Jurnal Oseanologi dan Limnologi*. 38: 79-92.
- Astawan, M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- ASTM. 2012. Standard guide for timeintensity evaluation of sensory attributes. ASTM International, United States.
- 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.

- Azimaton, N. M. M. 2014. Potensi mikroalga sebagai sumber pangan fungsional di Indonesia (overview). Teknik Kimia UPN Yogyakarta. Eksergi, 11(2).
- Badan Pusat Statistik. 2019. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2018.html> [Diakses 4 Juni 2020].
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cookies* (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta.
- Bawane, A. B. Gopalakrishna, S. A. Kusum, and O. P. Tiwari. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry. IJAPBC. 1(3): 2277-4688.
- Becker, E. W. 1994. Microalgae in Nutrition. 196-249. Cambridge. Cambridge University Press.
- Belay, A. 2002. The Potensial Aplication of *Spirulina* (*Arthrospira*) as a nutritional and Therapeutic Suplement in Health Management. J. Am Nutraceutical Assoc. 5: 27-45.
- Bhavesh, J., Sharma D., Garg R. K., Dashora A., Sahu D., Agarwal P. and Mehta P. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharamceuticals. Innovare Journal of Life Science. 1: 34-37.
- Boussiba S. and A. E. Richmond. 1980. C-Phycocyanin as a Storage Protein in the Blue Green Alga *Spirulina platensis*. J of Archives of Microbiol. 120: 155-159.
- Bramardian. 2014. Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Rasa terhadap Kepuasan Konsumen Kedai Susu “Mom Milk” di Surakarta. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Buchori, L. 2007. Pembuatan Gula Non Karsinogenik, Non Kalori dari Daun Stevia. Jurnal Reaktor. 11(2): 57-60.
- Budiardi, T., N. Bambang dan A. Santosa. 2010. Pertumbuhan dan Kandungan *Spirulina* sp. pada Fotoperiode yang Berbeda. Jurnal Akuakultur Indonesia. 9(2): 146-156.
- Cadena, R. S. and Helena M. A. B. 2011. Time intensity analysis and acceptance test for traditional and light vanilla ice cream. Food Research International. 44: 677 - 683.
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Fakulas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Carstensen, J.T. and Chan, R.C. 1977. Flow rates and repose angles of wet processed granulation. Journal of Pharmaceutical Sciences. 66(9): 1235-1238.

- Chavan, J. K. and 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.
- Christwardana M, Nur M. A. dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.
- Dehlholm, C. 2012. Descriptive sensory evaluation: comparison and applicability of novel rapid methodologies. *Philosophiae Doctor (PhD)*. Denmark. Thesis.
- Elmaghriba, A. W. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Elfiyani, R., N. S. Radjab, dan L. S. Harfiyyah. 2014. Perbandingan Penggunaan Asam Sitrat dan Tartrat terhadap Sifat Fisik Granula Effervescent Ekstrak Kering Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Media Farmasi*. 11(1): 7-17.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) terhadap Kualitas Cookies. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Fitriya, W. dan K. Alfonita. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai masking agent off-flavor produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 20(2): 95-102.
- Freitas, C. J., D. R. Valente, and S. P. Cruz. 2014. Physical, chemical and sensory characteristics of cookies made of pumpkin seed flour (PSF) and baru seed flour (BSF) for celiac disease. *Demetra: food, nutrition and health*. 9(4): 1003-1008.
- Ghaly, A., A. Hammouda and M. Al Hattab. 2015. Development and Sensory Evaluation of *Spirulina* Chocolate Chip Oatmeal Cookies. *Journal of Bioprocess & Biotechnological Advancements*. 1(2): 63-73.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Helmyanti, S., E. Yuliati, N. P. Pamungkas dan N. Y. Hendarta. 2018. Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara di Indonesia: Upaya Mengatasi Masalah Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia. UGM Press. Yogyakarta.
- Henrikson, R. 1989. *Earth Food Spirulina*. San Rafael, California, USA, Ronorc Enterprises, Inc.
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *Spirulina: Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Rekomendasi Konsumsi Gula Setiap Harinya. <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/penyakit-diabetes-melitus/page/2/berapa-rekomendasi-konsumsi-gula-setiap-harinya> [Diakses 14 April 2021].
- Keservani, R. J., R. K. Kesharwani, N. Vyas, S. Jain, R. Raghuvanshi, and A. K. Sharma. 2010. Nutraceutical and Functional Foods as Future Food: A Review. *Der Pharmacia Lettre*.
- Kilcast, D. 2003. Sensory Analytical Methods in Detecting Taints and Off-Flavours in Food. In: *Taints and off-flavours in food*. Edited by B. Baigrie. CRC Press, Florida.
- Kozlenko, R. and Henson R. H. 1998. Latest scientific research on Spirulina: Effects on the AIDS virus, cancer and the immune system. <https://inspiredliving.com/greenfoods/a~Spirulina-immunesystem.htm>. [Diakses 17 April 2021].
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Central Grafika. Jakarta.
- Kusumaningsih, T., N.J. Asrillya, S. Wulandari, D. R. T. Wardani, dan K. Fatikhin. 2015. Pengurangan Kadar Tanin pada Ekstrak Stevia rebaudiana dengan Menggunakan Karbon Aktif. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 11(1): 81-89.
- Leighton, C. S., H. C. Schonfeldt, and R. Kruger. 2008. Quantitative Descriptive Sensory Analysis of Five Different Cultivars of Sweet Potato to Determine Sensory and Textural Profiles. *Journal of Sensory Studies*. 25:2-18.
- Lelana, I.Y.B., N. Ekantari, A. Husni dan 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.
- Liu, Y. F., L. Z. Xu, N. Cheng, L. J. Lin, and C. W. Zhang. 2000. Inhibitory Effect of Phycocyanin from *Spirulina platensis* on the Growth of Human Leukimia K562 Cells. *J. Appl. Phycol*. 12: 125-130.
- Listyowati, T. 2017. Kayu Manis sebagai Agen Masking Aftertaste pada Es Krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lutony, T. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. Woodhead Publishing Limited. England.
- Mayasari, R. 2016. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)*. Universitas Pasundan. Disertasi Doktor.

- Midayanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Moehji, S. 2000. Ilmu Gizi dan Penanggulangan Gizi Buruk. Papas Sinar Sin. Jakarta.
- Morais, E. C., A. G. Cruz, J. A. F. Faria, and H. M. A. Bolini. 2014. Prebiotic gluten-free bread: Sensory profiling and drivers of liking. *LWT Food Sci. Technol.* 55: 248-254.
- Mujiati, S. A. Budhiyanti, N. Ekantari dan I. Y. B. Lelana. 2010. Kadar β -karoten Minuman Jeli Spirulina pada Berbagai Suhu Pengolahan. *Jurnal Perikanan*. Accepted.
- Mulyadi, M. D., I.Y. Astuti, B. A. Dhiani. 2011. Formulasi granul instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8:29-41.
- Nugrahani, I., H. Rahmat dan J. Djajadisastra. 2006. Karakteristik Granul dan Tablet Propanol Hidroklorida dengan Metode Granulasi Peleburan. *Majalah Farmasi Indonesia*. 2(2): 100.
- Nugrahani, O. P., Budhiyanti, S. A., dan Husni, A. 2012. Stabilitas mikrokapsul *Spirulina platensis* selama penyimpanan. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)*. 14(2): 81-88.
- Oktaviana, A. S., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2): 72-81.
- Onacik-Gür, S., A. Żbikowska and B. Majewska. 2017. Effect of *Spirulina (Spirulina platensis)* addition on textural and quality properties of cookies. *Italian Journal of Food Science*. 30(1).
- Peyvieux, C. and Dijksterhuis G. 2001. Training a sensor panel for TI: a case study. *Food Quality and Preference*. 12(1): 19-28.
- Phang, 2006. *Spirulina Culture in Digested Sago Starch Factory Waste Water*. Journal. Applied. Phycology.
- Phillips, K. C. 1987. Stevia: Step in Developing A New Sweetener, In: Greenby T.H. (ed.) *Development In Sweetener-3*. Applied Science Publishers, London.
- Pinasti, L., J. Darni, I. Y. Setyorini, dan M. D. Naufalina. 2018. Penambahan pemanis alami stevia terhadap kadar serat pangan dan total energi vegetable leather selada air (*Nasturtium officinale*). *Journal of Islamic Nutrition*. 1(1): 41-48.

- Pranita, R. F. 2018. Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Rahardjo, C. R. 2016. Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Performa : Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. 1(1): 32-43.
- Rahmah, S. 2006. Formulasi Granul Effervescent Campuran Ekstrak Herba Seledri (*Avium Graveolens*) dan Ekstrak Daun Tempuyung (*Souchus Avensis L.*). Farmasi. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Rajniak, P., C. Mancinelli, R. Chern, F. Stepanek, L. Farber, and B. Hill. 2007. Experimental study of wet granulation in fluidized bed: impact of the binder properties on the granule morphology, *Int. J. Pharm.* 334: 92–102.
- Rakhmi, T. A., S. D. Indrasari, dan D. D. Handoko. 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui *quantitative descriptive analysis method*. *Informatika Pertanian*. 22 (1): 37-44.
- Restiningsih, M. 2020. Pengaruh Penambahan Bumbu Spekuk terhadap Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rosmisari A, 2006. Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. BPPPT : Bogor.
- Salazar, V. A. G., S. V. Encalada, A. C. Cruz and 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.
- Saraswati, I. G. A. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial pada Oatmeal Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sedjati, S., E. Yudiati dan Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *Spirulina* sp. dan potensinya sebagai pewarna alami. *Jurnal Ilmu Kelautan*. 17(3): 176-181.
- Septieni, D. 2016. Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyorini, M., Iwan Y. B. L. & Nurfitri E. 2009. Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* pada pembuatan es krim vanila terhadap tingkat penerimaan konsumen. Prosiding Seminar Nasional Tahunan VI Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.

- Shahbazizadeh, S., K. K. Darani and S. Sohravandi. 2015. Fortification of Iranian Traditional Cookies With *Spirulina platensis*. *Annual Research & Review in Biology*. 7(3): 144-154.
- Shanmugam, S. 2015. Granulation techniques and technologies: recent progresses. *Bioimpact*. 5 (1): 55-63.
- Sidel, J. L., R. N. Bleibaum and K.W. C. Tao. 2018. *Quantitative Descriptive Analysis*. John Wiley & Sons Ltd, USA.
- Simone V. D., D. Caccavo, G. Lamberti, M. d'Amore and A. A. Barba. 2018. Wet-granulation process: phenomenological analysis and process parameters optimization. *Powder Technology* 340: 411-419.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Standing, C. N. 1974. Individual Heat Transfer Mode in Band Oven Biskuit Baking. *Journal Food Scienc*. 39(2): 267-271.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta.
- Suter, I. K. 2013. *Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. Makalah Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar. Denpasar.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Thomas, S. S. 2010. *The Role of Parry Organic Spirulina in Health Management*. India: Parry Nutraceuticals, Division of EID Parry (India) Ltd.
- Towaha, J. 2013. Kandungan senyawa kimia pada daun teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3): 12-16.
- Utomo, M.T.S. dan A. Prabakusumo. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga *Spirulina platensis* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA*. 15(3): 167-176.
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wade, J. B., G. P. Martin, and D. F. Long. 2014. Feasibility assessment for a novel reverse-phase wet granulation process: the effect of liquid saturation and binder liquid viscosity. *Int J Pharm*. 475: 450-461.

WHO [World Health Organization]. 2006. Adolescent Nutrition: A Review of the Situation in Selected South-East Asian Countries. WHO Region Office for South-East Asia. New Delhi.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi . PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yoga, IB. K. W. 2015. Penentuan Konsentrasi Optimum Kurva Standar Antioksidan; Asam Galat, Asam Askorbat dan Trolox® terhadap Radikal Bebas DPPH (*2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl*) 0,1 mM. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.