

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, A., & Anto, H. (2015). *125 Homemade Cookies*. Genta Group Production.
- Academy, M. P. C. (2016). *Professional Baking*. Monas Kuliner.
- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. (2017). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Akan Serat Pangan Dan Protein. *J. Ekologia*, *17*(1),28–39. <https://Journal.Unpak.Ac.Id/Index.Php/Ekologia/Article/Download/811/694>
- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau Dari Ph, Kadar Air, Sifat Emulsi Dan Daya Kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, *23*(2), 6–13.
- Aldillah, R. (2014). Analisis Produksi Dan Konsumsi Kedelai Nasional. *Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor*, 1–127.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Unj Press.
- Anshori, M., & Iswati, S. (2009). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Airlangga University Press.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi Dan Komponen Bioaktif Untuk Kesehatan* (D. M. Nastiti, Ed.). Pt. Penerbit Ipb Press.
- Atkinson, C. (2006). *The Cookies And Biscuit Bible*. Anness Publishing.
- Azizah, A. A. (2016). *Tingkat Kerapuhan Dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *1*(9), 1–10. <https://doi.org/10.1017/Cbo9781107415324.004>
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Mentega. *Standar Nasional Indonesia*.
- Bsn. (1992). Mutu Dan Cara Uji Biskuit (Sni 01-2973- 1992). *Bsn*, 1–5.
- Budimarwanti, C. (2017). Komposisi Dan Nutrisi Pada Susu Kedelai. *Komposisi Dan Nutrisi Pada Susu Kedelai*, 1–7.

- Bungsu Anggraini, L., & Sutiadiningsih, A. (2017). Penambahan Tepung Ampas Tape Ketan Terhadap Hasil Jadi Butter Cookies. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 51–62.
- Burssens, S., Pertry, I., Ngudi, D. D., Kuo, Y.-H., Montagu, M. Van, & Lambein, F. (2012). Soya, Human Nutrition And Health. *Intech*, 13.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2012). *Panduan Praktikum Mata Kuliah : Roti Dan Kue*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Eden, S. (2018). *Danish Butter Cookies*. <https://www.196flavors.com/danish-butter-cookies/>
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Fastyka Visita, B., Dwi, W., & Putri, R. (2014). Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa Damascene Mill*) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. 2(1), 39–46.
- Gardjito, M., Retno, I., Zahra, Y., & Krissetiana, H. H. (2019). *Gastronomi Indonesia* (2nd Ed.). Global Pustaka Utama.
- Garrow, J. S., James, W. P. T., & Ralph, A. (2010). *Human Nutrition And Dietetics* (Ninth Edit). Churchill Livingstone.
- Ginting, E., Antarlina, S. S., & Widowati, S. (2009). Varietas Unggul Kedelai Untuk Bahan Baku Industri Pangan. *Litbang Pertanian*, 28(3), 79–87.
- Handarsari, E. (2010). Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(1), 116355.
- Herawati, H., Sunarmani, & Elmi Kamsiati. (2017). *Teknologi Produk Gluten Free*. Pt. Penerbit Ipb Press.
- Intan Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2014). *Characteristics Of Biscuit With Jangilus (Istiophorus Sp.) Fish Bone Flour Supplementation*.
- Jones, G. (2014). *Fat And Fat Substitutes*. May.
- Juariah, E. (2016). *Mengenal Telur Dari Kandang Hingga Ke Meja Makan*. Deepublish.

- Juniper, T., Gregory, P., Redmond, A., & Drewnowski, A. (2019). 50 Foods For Healthier People And A Healthier Planet. *World Wildlife Foundation, Knorr Foods*, 60.
- Karina Sa'diah Multi, & Endang Titi Amrihati. (2017). Pengembangan Kuliner. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur*, 6(2), 41–48.
- Kementrian Kesehatan Ri. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Tkpi)*. Departemen Kesehatan Ri.
- Ketaren, S. (2012). *Minyak Dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia.
- Koswara, S. (2009a). Teknologi Modifikasi Pati. *Ebookpangan*, 1–32. [Http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Teknologi-Modifikasi-Pati.Pdf](http://Tekpan.Unimus.Ac.Id/Wp-Content/Uploads/2013/07/Teknologi-Modifikasi-Pati.Pdf)
- Koswara, S. (2009b). Teknologi Pengolahan Roti. *Artikel Ilmiah*.
- Kragelund, M. (2017). *The Truth About Danish Butter Cookies*. [Https://Michaelkragelund.Wordpress.Com/2016/04/17/The-Truth-About-Danish-Butter-Cookies/](https://Michaelkragelund.Wordpress.Com/2016/04/17/The-Truth-About-Danish-Butter-Cookies/)
- Krisnawati, A. (2017). Soybean As Source Of Functional Food. *Iptek Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.
- Ladara. (2021). *Bedanya Oven Baking, Oven Konveksi, Dan Oven Combi*. [Https://Ladara.Id/Blog/Bedanya-Oven-Baking-Oven-Konveksi-Dan-Oven-Combi/](https://Ladara.Id/Blog/Bedanya-Oven-Baking-Oven-Konveksi-Dan-Oven-Combi/)
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (1999). Sensory Evaluation Of Food. In *Sensory Evaluation Of Food*. [Https://Doi.Org/10.1007/978-1-4615-7843-7](https://doi.org/10.1007/978-1-4615-7843-7)
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Maimunah, S. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Persepsi Harga, Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Loyalitas Konsumen. *Iqtishadequity Jurnal Manajemen*, 1(2), 57–68. [Https://Doi.Org/10.51804/Iej.V1i2.542](https://doi.org/10.51804/Iej.V1i2.542)

- Mamuaja, Cristine F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press* (Vol. 44, Issue 8).
- Manley, D. (1998). Biscuit, Cookie And Cracker Manufacturing Manuals: Volume 4: Baking And Cooling Of Biscuits. *Biscuit, Cookie And Cracker Manufacturing Manuals: Volume 4: Baking And Cooling Of Biscuits*. <https://doi.org/10.1533/9781855736238>
- Marsigit, W., Lortina, D., Jurusan, S., Pertanian, T., Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour) Effect Of Addition Baking Powder And Water On Sensory And Physical Characteristics Of Mocaf (Modified Cassava Flour) Biscuits. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Matz, S. A. (1978). *Cookie And Biscuit Technology*. The Avi Publishing Co., Inc., Westport.
- Matz Samuel A. (1984). *Snack Food Technology*. 2nd.
- Mcgee, H. (2004). *On Food And Cooking : Science And Lore Of The Kitchen*.
- Mustika, A., Wahyuningsih, & Paramita, O. (2019). Pengaruh Teknik Perendaman Pada Pembuatan Tepung Sorgum Merah (Bicolor L) Ditinjau Dari Kualitas Butter Cookies. *Teknobuga*, 7.
- Nasution, M. N. (2005). *Manajemen Mutu Terpadu : Total Quality Management* (Vol. 2). Ghalia Indonesia.
- Nirmagustina, D. E., Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan, P., & Negeri Lampung, P. (2013). Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 168–174.
- Nova, I., Kurtini, T., & Veronica Wanniatie. (1997). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kulaitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama. *Department Of Animal Husbandry Faculty Of Agriculture Lampung University*, 16–21.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi Dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam Dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 04(03), 89–93. <https://doi.org/10.17728/Jatp.2015.17>

- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). *Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok Protein Content, Growth Power And Organoleptic Cookies With Substitution Mocaf And Flour Of Banana 's Kepok*. 7(2), 72–81.
- Pertanian, K. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*. <https://doi.org/10.1017/Cbo9781107415324.004>
- Pujilestari, S., Makosim, S., & Ismi Asih. (2021). Pemanfaatan Tepung Ampas Kedelai Pada Pembuatan Kue Tradisional Kembang Goyang. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(2), 1–11.
- Pusat Standarisasi Industri. (1994). *Sni 01-3541-1994 Margarin*.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2020). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.31849/Dinamisia.V5i1.4105>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Ajar Pastry Dan Bakery*. Deepublish.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Optika: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62. <https://doi.org/10.37478/Optika.V4i1.333>
- Ratnaningsih, N., & Marsono, Y. (2013). *Karakteristik Fisikokimia Pati Kacang Merah Dan Pati Kacang Koro Pedang*. Macmillan.
- Rini, H. (2016). *Reaksi Maillard - Pembentukan Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan* (Issue January 2016).
- Rudianto, Hidayah, A. J., & Syam, I. A. (2013). *Biskuit Moringa Ria Sebagai Suatu Strategi Penanggulangan Gizi Kurang Dan Gizi Buruk Pada Balita Miskin Berbasis Masyarakat*. 2.
- Saajidah, S. N., & Sukadana, I. W. (2020). Elastisitas Permintaan Gandum Dan Produk Turunan Gandum Di Indonesia. In *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan* (Vol. 13, Issue 1).
- Sanchez, M. B. (2002). *Sweet Maria 's Cookie Jar*. Martin 's Press.

- Saraswanti, P. T., & Genetech, I. (2021). *Result Of Analysis / Laporan Hasil Uji*. 20, 1–3.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro* (Dwi Sartika Sardin, Ed.). Ipb Press.
- Slavin, J. (2013). Fiber And Prebiotics: Mecanisms And Health Benefits. *Nutrients*, 4.
- Sri Hartanti, & Prana, T. (2003). Kadar Pati Dan Serat Tepung Colocasia Esculenta L.Schot Analisis Kadar Pati Dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (Colocasia Esculenta L. Schott) N Sri Hartati, Titik K Prana. *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1), 29–33.
- Stradley, L. (2015). *History Of Cookies*. Whats Cooking America.
- Subandoro, R. H., Basito, & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Subtitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 68–74.
- Sudarmadji Slamet, Bambang Haryono, Suhardi, & Universitas Gadjah Mada. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. (2010). *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian* (2nd Ed.). Liberty Yogyakarta.
- Syarbini, M. H. (2016a). *A-Z Bakery* (F. Casofa, Ed.). Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarbini, M. H. (2016b). *Pastrypreneur*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tim Penerbit Kbm Indonesia. (2020). *Ensiklopedi Kedelai* (Dr. Abdur. Rohman, Ed.). Penerbit Karya Bakti Makmur Indonesia.
- Us Wheat, A. (1981). *Bakers Handbook On Practical Baking*. Djambatan.
- Usda. (2007). *The Usda Search Food For Windows*. Human Nutrition Research Center Of Agricultural Research And Service.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Kandungan Amilosa Dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 22, 588–596.
- Wati, M. S., & Pangesthi, L. T. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. *E-Journal Boga*, 5(1), 108–117.

Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5, Issue 2).

Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., & Utomo, J. S. (2018). Kedelai Sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2), 84. <https://doi.org/10.21082/Bulpa.V16n2.2018.P84-93>

Yustina I., & Abadi F. R. (2012). Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Kedaulatan Pangan Dan Energi, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo, Madura*.

