

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Gani. (2019). Analisa Pemanik Tidak Menyala Pada Oven *Bakery* Dengan Daya 100 Watt/Deck. [Tugas Akhir]. Medan: Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press
- Amelia, L. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Terhadap Daya Terima Konsumen Kue Biji Ketapang. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Amiroh, Athennia, A., & Ramayanti, D. (2023). Daya Terima dan Kadar Zat Besi (Fe) Serundeng Ampas Kelapa. *Journals of Ners Community*, 13 (Januari), 110–115.
- Asiah, N. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan. In *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. (Vol. 1, Issue 69).
- Azizah, A. A. (2015). Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Issue 1, 1–27.
- Chaniago, R. (2023). Daya terima cookies berbahan tepung pisang lowe dengan tepung terigu. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 10(1), 201–210.
- 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] Prosiding Saintek LPPM, Mataram, Volume 3, 9–10 Jan 2021. Mahasiswa Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram.
- CNN Indonesia. (2021). INTIP: Awas, kalori kue kering setara nasi. <https://cnnindonesia.com/gayahidup/2021051214241-246-64198>. Diakses pada 24 November 2022
- Darmawan, E. (2016). Pemanfaatan Biji Ketapang (*Terminalia catappa*) Sebagai Sumber Protein dan Serat Pada Produk Makanan Stik. *Teknologi Pangan*, 1(1), 27–33.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. PT Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Demi, S. (2016). *Colloquium Paper No . 2 Indigenous Food Cultures : Pedagogical Implication for Environmental Education*. February.
- Diananing Putri, R., Amilia Destryana, R., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 15–19.
- Fellows. (2000). Food Processing Technology Technology- Principles and Practice. Woodhead Publishing.

- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. [Prosiding] Pendidikan Teknik Boga Busana, Universitas Negeri Yogyakarta 15(1), 1–9.
- Fujita, S.M. (2014). Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Biji Ketapang Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*). [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Gisslen, W. (2016). *'Basic Baking Principles,' in Professional Baking* (7th Edition). John Willey; Sons.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 138–147.
- Husnah, L. N., Meivitasari, & Pradekatiwi. (2010). Tempe dari Biji Ketapang. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Indonesia, A. K. (2016). *Kuliner Betawi Selaksa Rasa & Cerita*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama .
- Intan Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2014). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5 (1)(30–39).
- Johnson, B., & Szczesniak, S. (2014). *Texture Technologies: Probes + Fixtures*. <https://texturetechnologies.com/accessories/probes-and-fixtures>. Diakses pada 3 September 2023
- Justicia, A., Liviawaty, E., Herman Hamdani, D. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpad*, 3(4), 17–27.
- Kisnawaty, S. W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka. [Prosiding]. Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS “Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak”; Surakarta. 2017. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hlm. 91–104.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. [Prosiding] *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*. Jakarta; 5-6 Sep 2018. Hospitality dan Pariwisata. Universitas Bunda Mulia.
- Kriswiyanti, E. (2014). Keanekaragaman Krakter Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*, 17(1), 15–19.

- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, Kerapuhan Dan Daya Terima Kukis Yang Dibuat Dari Substitusi Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Sagu*, 21(1), 19.
- Kurniawan, A., Jaziri, A. A., Amin, A. A., & Salamah, L. N. (2019). Indeks Kesesuaian Garam (IKG) Untuk Menentukan Kesesuaian Lokasi Produksi Garam; Analisis Lokasi Produksi Garam Di Kabupaten Tuban dan Kabupaten Probolinggo. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 3(2), 119–127.
- Kusbianto, D. E., Kurniawan, N. C., Arum, A. P., & Restanto, D. P. (2022). Respon Induksi Tunas Tanaman Vanili (*Vanilla planifolia*) Terhadap Perlakuan Konsentrasi BAP dan Konsentrasi 2,4-D Dengan Perbanyakkan Secara *In Vitro*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 82–87.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67–75.
- PT Makmur Sejahtera Mesindo (MASEMA ID). (2023). Standard Gas Oven MSY20SS. <https://masema.id/product/bakery-equipment/oven/gas-deck-oven/standard-gas-oven-msy20ss-2/>. Diakses pada 20 November 2023.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17–23.
- Nugroho, S. (2008). *Dasar-dasar Rancangan Percobaan*. UNIB Press. Bengkulu.
- Nurani, S., & Yuwono, 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.
- Nur Andini (2016). *Pembuatan Kue Biji Ketapang Dengan Menggunakan Tepung Beras Sebagai Pengganti Tepung Terigu Protein Rendah*. [skripsi]. Jakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Nuriyah, N., Mu'tamar, M. F. F., & Asfan, A. (2019). Identifikasi Fisikokimia dan Analisis Finansial *Cookies* Tepung Kulit Tauge Kacang Hijau dan Tepung Tempe. *Rekayasa*, 12(2), 98–103.
- Nyoman Putriani. (2017). *Pengolahan Kue Kering Biji Ketapang Berbahan Tepung Kacang Kmak (Lablab purpureus (L.) Sweet)*. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 7(1).
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Rahmawati, N. (2018). *Penentuan Umur Simpan Cookies Garut (Maranta arundinacea) Multi Kemasan Pada Berbagai Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan Dengan Metode ASLT dan Model Keseimbangan Masa*. Universitas Gajah Mada.

- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2013). Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Pasar Tradisional Jawa Barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–8.
- Raksadana, R. S. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oriza Sativa*) dengan tepung Beras Putih (*Oriza Sativa L.*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies* Cokelat. *Teknologi Pangan*.
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 38–47.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74.
- Sari, D., Dali, F. A., & Harmain, M. (2017). Masa Simpan Stik Rumput Laut Fortifikasi Tepung Udang Rebon dalam Kemasan Polipropilen. 5, 1–6.
- Siswati, T. Sa'diyah, A. Permatasari, A. dkk (2022). Kimia Analisis Bahan Pangan. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi (Issue April 2023).
- Smewing. (1999). *Food Texture: Measurement and Perception*. Aspen Publisher.
- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Pangan*, 20(1), 15–26.
- Sukaesih, S., Nurislaminingsih, R., & Winoto, Y. (2022). *Mapping of Betawi indigenous knowledge in collections at the Setu Babakan Museum. Linguistics and Culture Review*, 6, 368–382.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Trilaksani, W., Erungan, A. C., & Mardi, S. (2004). Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan terhadap Karakteristik Cumi-Cumi (*Loligo sp*) Kertas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(2), 19–29.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2019). Jurnal Sains Boga Analisis Karakteristik Fisik Sus Kering Penambahan. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 29–36.
- Wayne, D. (1989). *Statistik Non Parametrik* (A. T. Kantjono (ed.); Terjemahan). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wahlqvist, Mark, L. (1998). *Food And Nutrition Australasia, Asia and The Pasific*. Allen & Unwin. Australia
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasaboga. 2008. *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Indonesia.

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.

