

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Novita, N. M. K. Sp. Kep. A. (2022, November 15). *Telur dan Kandungannya*. Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan - Menteri Kesehatan Republik Indonesia. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1808/telur-dan-kandungannya#:~:text=Komposisi%20telur%20sebagian%20besar%20terdiri,telur%20banyak%20mengandung%20protein%20albumin.
- AKG. (2013). Permenkes RI No. 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Download/130524/Permenkes%20Nomor%2075%20Tahun%202013.pdf>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=3665>
- Amadea, A. (2020). *5 Tips Membuat Soft Cookies yang Chewy untuk Camilan Lebaran*. Kumparan Food. <https://kumparan.com/kumparanfood/5-tips-membuat-soft-cookies-yang-chewy-untuk-camilan-lebaran-1tQoSbt2hVI>
- Annisa, N., Mahanani Rahayu, W., Studi Teknologi Pangan, P., Teknologi Industri, F., Ahmad Dahlan, U., Ahmad Yani Ringroad Selatan, J., Banguntapan, K., Bantul, K., & Istimewa Yogyaarta, D. (2022). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* Mocaf Dengan Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Hasil Alkalisasi Dengan Kalium Karbonat. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 8(2).
- Arlorio, M., Coisson, J. D., Travaglia, F., Varsaldi, F., Miglio, G., Lombardi, G., & Martelli, A. (2005). Antioxidant and biological activity of phenolic pigments from *Theobroma cacao* hulls extracted with supercritical CO₂. *Food Research International*, 38(8–9), 1009–1014. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996905001109>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=4ijekfoAAAAJ&citation_for_view=4ijekfoAAAAJ:4DMP91E08xMC
- Baon, J. B., & Wardani, S. (2010). *Budi Daya Kakao*. Agro Media Pustaka. <https://bit.ly/3GWVVbw>
- Bruna, C., Eichholz, I., Rohn, S., Kroh, L. W., & Huyskens-Keil, S. (2009). Bioactive compounds and antioxidant activity of cocoa hulls (*Theobroma cacao L.*) from different origins. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 83(1), 9–13. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20103040870>
- Buckle, K. A., R. A. Edward, H. Fleet, & M. Wotton. (2009). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Darwis, D. Y. (2021). Konsep Dasar Ilmu Gizi. <https://osf.io/p3c7d>

- Dewi, N. K. K. S., I Wayan Sudiarta, & I Nyoman Rudianta. (2022). Substitution of Corn Flour and Additional Palm Sugar to Cookies Characteristics. *SEAS (Sustainable Environment Agricultural Science)*, 6(1), 42–52. <https://doi.org/10.22225/seas.6.1.4965.42-52>
- Diantika, F., Sutan, S. M., Yulianingsih, R., Pertanian, J. K., & Pertanian, F. T. (2014). Effect of Long Extraction and Concentration and Concentration of Ethanol Solvent Extraction Antioxidant Cocoa Beans (*Theobroma cacao L.*). Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 15, Nomor 3).
- Faridah, A., Pada, K. S., & Yulastri, A. (2008). Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 496–515.
- Fatkurahman, R., & Atmaka, W. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia dengan Cookies Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) The Sensory Characteristic and Physicochemical Property Of Cookies With Black Rice Ban (*Oryza sativa L.*) and Maize (*Zea mays L.*) Flour Substitution. Dalam *Ju Jurnal Teknosains Pangan* (Vol. 1, Nomor 1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Gisslen Wayne. (2013). *Professional Baking Sixth Edition* (6 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Gu, L., House, S. E., Wu, X., Ou, B., & Prior, R. L. (2006). Procyanidin and Catechin Contents and Antioxidant Capacity of Cocoa and Chocolate Products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 4057–4061. <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf060360r>
- Hapsari, R. N. (2013). Kontribusi Makanan Jajanan Terhadap Tingkat Kecukupan Asupan Energi dan Protein Pada Anak Sekolah Yang Mendapat PMT- AS di SD Negeri Plalan 1 Kota Surakarta.
- Istiany, A., & Rusilanti. (2013). *Gizi Terapan*. Remaja Rosdakarya. <https://ilms.jabarprov.go.id/inlislite31/opac/detail-opac?id=10325>
- Jatmika, H. M. (2005). Pemanfaatan Media Visual dalam Menunjang Pembelajaran Pendidikan Jasmani di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Jasmani Indonesia*, 3(1).
- Kayaputri, I. L., Sumanti, D. M., Djali, M., Indiarso, R., & Dewi, D. L. (2014). Kajian Fitokimia Ekstrak Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Laporan Nasional Riskesdas*. 582. <http://repository.bkpk.kemkes.go.id/3514/1/Laporan%20Riskesdas%202018%20Nasional.pdf>
- Kim, K. H., Lee, K. W., Kim, D. Y., Park, H. H., & Kwon, I. B. (2004). Extraction and fractionation of glucosyltransferase inhibitors from cacao bean husk. *Process Biochemistry*, 39(12), 2043–2046. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0032959203004011>
- Kinanthi Pangestuti, E., & Petrus Darmawan, dan. (2021). Jurnal Kimia dan Rekayasa Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri Analysis of

Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. 2(1), 16–21.
<http://kireka.setiabudi.ac.id>

- Koswara, I. S., & Produksi, M. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti.*
- Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Menjadi Produk Cookies Coklat (Utilization Of Cocono Seed Skin (Theobroma Cacao L) Become Chocolate Cookies Products). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1).
- Latifa, U. (2017). Aspek Perkembangan pada Anak Sekolah Dasar: Masalah dan Perkembangannya. 1(2).
- Lecumberri, E., Mateosa, R., Pulido, M. I., Ruperez, P., Goya, L., & Bravo, L. (2007). Dietary fibre composition, antioxidant capacity and physico-chemical properties of a fibre-rich product from cocoa (*Theobroma cacao L.*). *Food Chemistry*, 104(3), 948–954.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814607000404>
- Mahyu Danil, Indra Saputra Kurniawan, & Miranti. (2022). Pengaruh Jenis dan Jumlah Bahan Pengembang terhadap Mutu Kerupuk Ampas Tahu. *ATHA: Jurnal Ilmu Pertanian*, 18–22.
- Martínez-Cervera, S., Salvador, A., Muguera, B., Moulay, L., & Fiszman, S. M. (2011). Cocoa fibre and its application as a fat replacer in chocolate muffins. *LWT*, 44(3), 729–736. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810002537>
- Matsumoto, M., Tsuji, M., Okuda, J., Sasaki, H., & Nakano, K. (2004). Inhibitory effects of cacao bean husk extract on plaque formation in vitro and in vivo. *European journal of oral sciences*, 112(3), 249–252.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1600-0722.2004.00134.x>
- Murphy, S. P., Gewa, C., Grillenberger, M., Bwibo, N. O., & Neumann, C. G. (2007). The Journal of Nutrition Symposium: Food-Based Approaches to Combating Micronutrient Deficiencies in Children of Developing Countries Designing Snacks to Address Micronutrient Deficiencies in Rural Kenyan Schoolchildren 1,2. Dalam *J. Nutr* (Vol. 137). <https://academic.oup.com/jn/article/137/4/1093/4664650>
- Nurhidayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata De Coco. *Matematika, Sains, dan Teknologi*, 7(3), 40–47.
- Rahmi, A., & Muis, S. (2005). Kontribusi makanan jajanan terhadap tingkat kecukupan energi dan protein serta status gizi anak Sekolah Dasar Siliwangi Semarang. 55–59.
- Redgwell, R., Trovato, V., Merinat, S., Curti, D., Hediger, S., & Manez, A. (2003). Dietary fibre in cocoa shell: characterisation of component polysaccharides. *Food Chemistry*, 81(1), 103–112. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00385-0](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00385-0)
- Rustandi, D. (2011). *Powerful UKM: Produksi Mie.* PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Siregar T. H. S, Riyadi, S., & Nuraeni, L. (2010). *Budi Daya Coklat.* Penebar Swadaya.
<https://bit.ly/3H0Zvlc>

- Standar Nasional Indonesia Biskuit. (2011). www.bsn.go.id
- Sunita Almatsier. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi (Cet 8). Gramedia Pustaka Utama. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=703853>
- Susianto, Widjaja, H., & Mailoa, H. (2007). Diet enak ala Vegetarian. Penebar Swadaya. https://www.scribd.com/embeds/265874091/content?start_page=1&view_mode=scroll&access_key=key-fFexxf7r1bzEfWu3HKwf
- Taus, A. L., Tahuk, P. K., & Kia, K. W. (2022). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda Terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 74–81.
- Utami, R. R., Supriyanto, S., Rahardjo, S., & Armunanto, R. (2017). Aktivitas Antioksidan Kulit Biji Kakao dari Hasil Penyangraian Biji Kakao Kering pada Derajat Ringan, Sedang dan Berat. *Agritech*, 37(1), 89. <https://doi.org/10.22146/agritech.10454>
- Wahyuningsih. N., Martaningsih, S. T., & Supriyanto, A. (2011). Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh. K-Media. <https://bit.ly/3XsKWvN>
- Yumas, M., Besar, B., Hasil, I., Ji, P., & Basalamah, A. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Ari Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) Sebagai Sumber Antibakteri *Streptococcus mutans* Utilization of Cocoa Beans Epidermis Waste (*Theobroma cacao L*) as Antibacterial *Streptococcus mutans*.
- Zhong, F., Nsor-Atindana, J., Mothibe, J., Bangoura, M. L., & Lagnika, C. (2012). Quantification of Total Polyphenolic Content and Antimicrobial Activity of Cocoa (*Theobroma cacao L.*) Bean Shells. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(7), 574–579.
- Zou, T., Susan, P., Cheng, Q., Li, Z., Rowe, C. A., & Gu, L. (2012). Preparation, characterization, and induction of cell apoptosis of cocoa procyanidins–gelatin–chitosan nanoparticles. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 82(1), 36–42. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0939641112001737>