

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B., Sularjo, Safitri, H., & Cahyono. (2011). Keragaan dan Stabilitas Galur Harapan Padi Aromatik, Beras Merah, dan Ketan Merah dan Hasil Tinggi di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pemuliaan Indonesia (Zuriat)*, 22(2).
- Aditiya, A. P., & Ismawati, R. (2023). Sensory Test, Nutritional Content, And Economic Value Of Cookies Substituted With Red Bean Flour And Pumpkin Seed Flour As A High Iron Snack. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Nusantara*, 3(2), 297–305.
- Adnim, C. D. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Hitam terhadap Mutu Organoleptik Cookies sebagai Cemilan Sehat*. Universitas Perintis Indonesia.
- Afgani, C. A., Nairfana, I., Sari, N. R., & Komarudin, N. A. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Beras di Desa Parate Kecamatan Samapun Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1), 23–28.
- Afriani, M., & Ariani, W. (2024). Substitusi Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Pembuatan Diet Cookies. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1), 128–132.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Amrinola, W., Sitanggang, A. B., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2021). Characterization of Three Cultivars of Indonesian Glutinous Rice: A Basis for Developing Rice-Based Functional Food. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, 45(1), 141–156.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemists*. Arlington, Virginia USA: the Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Atkinson, C. (2013). *The Cookie Book*. Wigston: Anness Publishing.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Beranbaum, R. L. (2021). *The Cookie Bible*. New York: Harper Collins.
- Betty, S., & Farihah, N. (2020). *Pastry*. Tangerang Selatan: Indocamp.
- BSN. (1992). *Standar Mutu Biscuit dan Cookies Menurut Standar Nasional Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi Depkes RI.

- Chavan, P., Sharma, S. R., Mittal, T. C., Mahajan, G., & Gupta, S. K. (2018). Effect of Parboiling Technique on Physico-Chemical and Nutritional Characteristics of Basmati Rice. *Agricultural Research Journal*, 55(3), 490–499.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–44.
- FERRANDI Paris. (2017). *French Pâtisserie*. Paris.
- Fibrianto, K., Miftachurrochmah, A., & Bimo, I. A. (2024). *Ilmu Sensori Perspektif Fisiologi, Psikologi, dan Psikofisik Pada Penginderaan Pangan*. Malang: Media Nusantara Creative.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking: Seventh Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Hartati, N.S., & Prana, T. . (2003). Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Jurnal Natur Indonesia*, 6(1), 29–33.
- Hendriawan, F., Akhir, N., & Yusniwati, Y. (2019). Exploration and Characterization of Local Glutinous Rice Germplasm (*Oryza sativa* L. Var. Glutinosa) Three Regencies in West Sumatra. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology (IJEAB)*, 4(5), 1499–1504.
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. (n.d.). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 33–40.
- Huang, Y. P., & Lai, H. M. (2016). Bioactive Compounds and Antioxidative Activity of Colored Rice Bran. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24(3), 564–574.
- Kadarisman, D., & Muhandri, T. (2013). *Pengendalian Mutu pada Industri Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Kementerian Kesehatan. (2020). Daftar Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kiay, N., Abdullah, S., Abdullah, F., & Nyoman Riastutik, D. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Produk Flakes Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Flakes Products Made from Red, Black and White Glutinous Rice. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 2024.
- Kiay, N., Tawali, A., Tahir, M. M., Bilang, M., & Novizar, N. (2019). Antioxidant, Nutrition, and Crystallinity Properties from Three Kind of Glutinous Rice of Enrekang Regency, South Sulawesi Indonesia. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(4), 1387–

1394.

- Kusuma, T. S. K., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. W. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Labra, K. (2020). *Chef's Handbook On The Art of Cookie Baking*. New Delhi: TRUFFLE NATION PREMIUM BAKING SCHOOL.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.
- Mallia, S., & Escher, Æ. F. (2008). Aroma-Active Compounds of Butter: A Review. *Eur Food Res Technol*, (226), 315–325.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Marsault, J. (2019). Agroalimentaire. Mais d'où viennent les petits sablés de Sablé-sur-Sarthe? Retrieved from Ouest-France website: <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/sarthe/sable-sur-sarthe-mais-d-ou-viennent-les-petits-sables-6462888>
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(2), 24–30.
- Mathisl. (2023). Biscuit Sablé: Le biscuit Français qui Traverse les âges. Retrieved from DUFLAN.FR website: <https://duflan.fr/biscuit-sable-2/>
- Meiliawati, A., & Rahmawati, F. (2021). Sable de Paris Cookies with Seaweed Flour Substitute sebagai Cemilan Tinggi Protein untuk Masyarakat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–6.
- Miharti, T., Kurniawati, & Algozi, D. E. A. (2019). *Kamus Tata Boga*. Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Etiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R. (2016). Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3).
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Widyasari, H. E., Dianah, R., Basar, F. M., ... Safitri, A. (2024). Development and Evaluation of Beneng Taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Flour Sable Cookies. *E3S Web of Conferences*, 577.
- Ortiz-Fernández, M. P., Castillo-Ruiz, O., Velazquez, G., Aleman-Castillo, S. E., Salazar, R. R., Osorio-Díaz, P., & Mendez-Montealvo, G. (2019). Digestibility and Acceptability of Wheat Flour Cookies Partially Substituted with High Amylose Maize Starch. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74(3), 446–447.

- Oryza, F. A. (2024). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Tepung Ketan Hitam dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prasmitha, H. S., Muchlisyyah, J., Widyaningsih, T. D., & Purbasari, S. W. (2017). Identifikasi Kandungan Asam Fenolat dan Aktivitas Antioksidan Beras Ketan Merah (*Oryza sativa* var. *glutinosa*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 45–52.
- Rachman, A., & Rizky, M. (2025). BPS Lapor Impor Gandum Cs Nyaris Nol, Bos Pengusaha Terigu Buka Suara. Retrieved from CNBC Indonesia website: <https://www.cnbcindonesia.com/news/20250318151755-4-619666/bps-lapor-impor-gandum-cs-nyaris-nol-bos-pengusaha-terigu-buka-suara>
- Rahayu, W. & Nurosiyah, S. (2019). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka.
- Rahmalia, R. R., Yuliani, R., Yuanda, A. N. I. Y., Khoerunnisa, F., & Sari, Y. P. (2024). The effect of composition purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas* L.) and wheat on the physical, chemical and sensory properties in cookies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), 80–89.
- Ramadani, D. N., & Filiya, A. N. (2025). Pengaruh Penambahan Kacang Hijau Dan Ketan Hitam Pada Cookies Terhadap Daya Terima, Kadar Air dan Kandungan Zat Gizi Pada Perlakuan Terbaik. *Jurnal Penelitian Ilmu Kesehatan*, 6(2), 1–17.
- Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- Rustagi, S. (2020). Food Texture and Its Perception, Acceptance and Evaluation. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, 17(03), 651–658.
- Sari, F. M. (2025). BPS: Impor Gandum Dari AS Naik 44,21% Di Januari-Maret 2025. Retrieved from VALIDNEWS.ID website: <https://validnews.id/ekonomi/bps-impor-gandum-dari-as-naik-di-januari-maret>
- Sari, Y. I., Fauzi, H., & Andriani, C. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Cookies. *Ensiklopedia of Journal*, 5(3), 474–478.
- Setiawati, H., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2013). Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah dan Beras Ketan Hitam dengan Variasi Suhu Perebusan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 29–38.
- Setiawati, K. N. (2024). Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 15–28.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. S. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.

- Setyawati, D., Rosida, D. F., & Wicaksono, L. A. (2024). Karakteristik Cookies Tepung Umbi Lokal dan Tepung Jewawut dengan Penambahan Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Terapan*, 8(3), 1336–1342.
- Shin, H. Y., & Yoon, H. H. (2020). Quality Characteristics and Acceptance of Sablé Cookies Sweetened with Various Sugar Substitutes. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 36(6), 537–545.
- Shoemaker, S. (2023). What's the Difference Between Vanilla Extract and Essence? Retrieved from healthline website: <https://www.healthline.com/nutrition/vanilla-extract-vs-essence>
- Suhardjito, Y. (2005). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Syarbini, M. H. (2021). *Referensi Komplet A-Z Bakery: Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Surakarta: Metagraf.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press*. Padang: Andalas University Press.
- Syukri, D., & Dina, M. (2022). *Kumpulan Informasi Terkait Penelitian dan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Baku Jagung*. Padang: Andalas University Press.
- Tarigan, R. E., Puspitasari, A., Nuradi, Kartika, C., Rahayuningsih, Fahmi, M. I. W. F., ... Purba, T. H. (2024). *Analisis Makanan Dan Minuman Penerbit Cv.Eureka Media Aksara* (Vol. 1). Purbalingga: CV.EUREKA MEDIA AKSARA.
- Thammapat, P., Meeso, N., & Siriamornpun, S. (2015). Effects of NaCl and soaking temperature on the phenolic compounds, α -tocopherol, γ -oryzanol and fatty acids of glutinous rice. *Food Chemistry*, 175, 218–224.
- Winarno, F. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.