

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H., & H Michael. (2017). *Teknologi pengolahan pangan*. Penerbit Andi.
- Akinwande, B. A., et al. (2020). *Textural and sensory evaluation of cookies enriched with soy flour*. *African Journal of Food Science*, 14(4), 123–130.
- Akinwande, B. A., et al. (2020). *Textural and sensory evaluation of cookies enriched with soy flour*. *African Journal of Food Science*, 14(4), 123–130.
- Alannys, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max. L*) Pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 508-519.
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Unj Press
- Amadea, A. (2020). *Soft Cookies: Karakteristik dan Teknik Pembuatan Tekstur Chewy Ideal*. Penerbit Deepublish.
- Amadea, R. (2020). *Resep Soft Cookies Ala New York*. Gramedia Pustaka Utama.
- Amir, A. (2018). *Evaluasi Sensoris Produk Pangan*. Egc.
- Angwar, M., Syafii, M., & Hidayah, N. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Kering*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 19(1), 20-28.
- Annisa, S. N., & Suryaalamsah, I. I. (2023). *Formulasi Cookies Dari Tepung Hati Ayam Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri*. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science (Mjnf)*, 4(1), 14-27.
- Aryani, K. A. J., dan Pambudi, B. (2023). *Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1254–1264.
- Astawan, M. (2008). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Nugraha, P. M. (2017). *Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Mutu Sensori Tempe Gembus*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(1), 1-10.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Widowati, S. (2013). *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kandungan Gizi Dan Mutu Sensori Tepung Kedelai*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 1-10.
- Ayuningtyas, D. S., & Jayendra, P. S. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Soft Cookies*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(8), 1879-1882.

- Azizah, D. M. R. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. (2018). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Betty. (2020). *Teknologi Pangan*. Egc.
- Cahyana, M. I., & Artanti, W. D. (2012). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 1-10.
- Corriher, S. O. (2008). *Bakewise: The Hows And Whys Of Successful Baking*. Scribner.
- Damayanti, S., & Bintoro, V. P. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(2), 120–128.
- Dkkm. (2023). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Jenderal Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- El-Sohaimy, S. A., et al. (2021). *Effect of partial substitution of wheat flour with legumes flours on physicochemical and sensory characteristics of cookies*. *Food Chemistry*, 349, 129143.
- El-Sohaimy, S. A., et al. (2021). *Effect of partial substitution of wheat flour with legumes flours on physicochemical and sensory characteristics of cookies*. *Food Chemistry*, 349, 129143.
- Erlita. (2002). *Teknologi pengolahan kedelai*. Penebar Swadaya.
- Erlita. (2002). *Teknologi pengolahan kedelai*. Penebar Swadaya.
- Fadillah, I. (2023). Substitusi Tepung Ampas Kedelai terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik *Butter Cookies*. Universitas Negeri Jakarta Repository.
- Faridah, A., Dkk. (2008). *Teknologi pengolahan pangan*. Penebar Swadaya.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring The Fundamentals Of Baking Science* (3rd Ed.). John Wiley & Sons.
- Firdanansi, A. (2022). Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies Yang Menggunakan Tepung Kuning Telur Pada Lama Pengocokan Yang Berbeda (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Fitri, A. S., & Amalia, R. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Protein Pada Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 6(11).
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). *Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Gisslen, W. (2013). *Professional baking* (6th Ed.). John Wiley dan Sons.

- Gozalli, L., dan Nurhayati, A. (2015). *Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Antigizi Dan Sifat Fisik Tepung Kedelai*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(2), 115-122.
- Hadi, S., & Al-Farisi, S. (2016). *Sensori Dan Hedonik Produk Pangan*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2), 543-552.
- Hasanah, V. A. N. I. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori Soft Cookies* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Herman, S., & Muhammad, H. (2015). *Pemanfaatan tepung kedelai dalam pembuatan berbagai produk makanan*. Penebar Swadaya.
- Hersoelityorini, W., et al. (2015). *Pengaruh Komposisi Amilopektin terhadap Kualitas Tekstur Produk Bakery*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(3), 255–261.
- Hidayat, R., Suryana, A., & Kurniawati, T. (2022). *Effect of soybean flour substitution on the sensory and nutritional properties of cookies*. *International Journal of Food Research*, 29(3), 145–153.
- Hidayat, R., Suryana, A., & Kurniawati, T. (2022). *Effect of soybean flour substitution on the sensory and nutritional properties of cookies*. *International Journal of Food Research*, 29(3), 145–153.
- Jones, D. (2014). *Dairy products: chemistry and technology*. Crc Press.
- Ketaren, S. (2019). *Pengantar teknologi pangan*. Pt Rajagrafindo Persada.
- Khairi, W., Nabilah, N., Kosmilia, T. A., Wulandari, D. A., Saputri, S., & Nurtiana, W. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Croissant. Leuit (Journal Of Local Food Security)*, 6(1), 41-51.
- King Arthur Baking. (2015). *Baking for a crowd: the ultimate guide*. King Arthur Baking Company.
- Koesoemawardani, D., & Winanti, D. D. T. (2025). *Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Mi Basah Substitusi Tepung Kedelai (Glycine max)*. *Jurnal Agroindustri dan Bioteknologi*, 10(1), 45–52.
- Kristanti, D., & Setiaboma, W. (2022). *Physicochemical and Functional Properties of Composite Flours Based on Mocaf and Tempeh Flour for Making Cookies*. *IIUM Engineering Journal*, 23(1), 54–62.
- Kumar, R., Singh, J., & Sharma, N. (2023). *Nutritional and sensory quality of cookies fortified with soybean flour*. *Food Science and Nutrition*, 11(5), 2185–2193.
- Kumar, R., Singh, J., & Sharma, N. (2023). *Nutritional and sensory quality of cookies fortified with soybean flour*. *Food Science and Nutrition*, 11(5), 2185–2193.

- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan: Komposisi, Struktur, Dan Kimia Bahan Pangan*. Penerbit Andi.
- Li-Xia Zhu, Et Al. (2021). *Identification Of Key Aroma Compounds In Roasted Coffee By Gas Chromatography-Olfactometry And Multivariate Analysis*. *Food Chemistry*, 340, 127909.
- López-Alt, J. K. (2017). *The food lab: better home cooking through science*. W. W. Norton & Company.
- Manuel Gomez, M., Piqueras, L., & Jimenez, M. (2011). *Effect Of Different Types Of Sugars On The Characteristics Of Gluten-Free Cupcakes*. *Journal Of Food Engineering*, 106(2), 173–180.
- Manzalina, E. A., Syahrir, R. A., & Suryadi, S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Biskuit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 1-8.
- Muchlisyyah, S., Mulyana, N. A., & Ristanti, R. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 16(2), 11-20.
- Muctadi, S., Khaswar, M., & Yanti, T. (2010). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Mutu Sensori Tepung Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 112-120.
- Mustakas, G. C., Kirk, L. D., & Griffin, E. L. (1967). *Solvent Extraction Of Soybeans*. *United States Department Of Agriculture*.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (Jigzi)*, 1(1).
- Nikmah, M. F., & Rosidah, R. (2023). *The Influence Of Soybean Flour Substitution On Community Acceptance And The Protein And Dietary Fiber Content Of Roti Bun*. *Food Science And Culinary Education Journal*, 12(1), 21-28.
- Novita, D., & Nurdjanah, S. (2021). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Kedelai Dan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 10–18.
- Nurkistin, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Cookies. (Skripsi). Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Prasetyo, A., & Atmaka, W. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Soft Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1), 1-10.
- Prasetyo, E., & Atmaka, W. (2021). Analisis Karakteristik Fisik dan Sensoris Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Protein Nabati. *Jurnal Pangan Fungsional*, 3(1), 14–22.
- Pratama, I. M., & Yunianta. (2015). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik,

- Kimia, Dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 522–532.
- Pratama, I. M., & Yuniarta. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Hidrolisis Enzim Papain Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Sari Edamame. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 963–973.
- Pratiwi, H., & Faridah, A. (2014). Pengaruh Perlakuan Perebusan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Mutu Sensori Tepung Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 101–110.
- Putra, A. N., & Nurjanah, S. (2021). **Influence of soybean flour on sweetness perception and Maillard reaction in cookies formulation. Journal of Food Processing and Preservation*, 45(7), e15642.
- Putra, P. A., Kurniati, D., & Pratiwi, A. D. (2024). Pengaruh Penggunaan Butter Substitusi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Soft Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(1), 1-10.
- Rahmaris, L., & Ratnaningsih, N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Kualitas *Soft Cookies* Bebas Gluten. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 45-56.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan *Cookies* Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30-36.
- Ramadhana, M. (2025). Formulasi *Soft Cookies* Tepung Kacang Hijau Dan Bubuk Kedelai Sebagai Makanan Selingan Mengandung Zat Besi (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Razak, M., Suwita, I. K., & Damayanti, Y. D. (2024). Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L.*) Dan Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L. Var Sapientum*) Terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Dan Mutu Organoleptik Snack Bar Bagi Penderita Hipertensi: *Substitution Of Soybean Flour (Glycine Max L.) And Plantain (Musa Paradisiaca L. Var Sapientum) On Chemical Quality, Nutritional Quality, And Organoleptic Quality Of Snack Bars For Hypertension Sufferers. Media Gizi Pangan*, 31(1), 101-111.
- Rohadi. (2009). Fisika Bahan Pangan. Graha Ilmu.
- Safitri, M. F., & Afifah, N. (2021). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori *Soft Cookies* Berbasis Tepung Komposit (Talas Dan Kacang Hijau) Dengan Penambahan Lesitin. *Agrointek*, 15(2), 522–532.
- Santosa, T. A., & Syarifah, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Kedelai Dalam Pembuatan *Cookies* Kaya Protein. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2), 654-663.
- Sariani, A., Suranadi, L., & Sofiyatin, R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik *Soybeans Cookies*. *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 1-7.

- Septiana, A., Basuki, E., & Amaro, M. (2024). In Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Kedelai Terhadap Komponen Gizi Dan Sensori Cookies. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(4), 98-109.
- Silmi Aulia Rahmi, S. (2023). Sifat Organoleptik Dan Kandungan Gizi *Soft Cookies Gluten Free* Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan (Doctoral Dissertation, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya).
- Siswati, W. W., Dkk. (2022). Pengaruh Konsentrasi Emulsifier Dan Suhu Pengemulsi Terhadap Karakteristik Mikroemulsi Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 21(1), 1-10.
- Sresatan, P., Suthawong, P., & Pongsawatmanit, R. (2023). *Optimization Of Gluten-Free Cookie Formulation Using Different Starches*. *Chiang Mai University Journal Of Natural Sciences*, 22(4), 1–15.
- Standar Nasional Indonesia. (2011). Sni 2973:2011 Biskuit. Badan Standardisasi Nasional.
- Suhaema, S., & Adiyasa, I. N. (2024). Karakteristik Sensorik Cookies Sweet Potasoy dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai. *Student Journal of Nutrition*, 1(2), 34–41.
- Syah, D. (2012). Dasar-Dasar Pengolahan Produk Pangan. Pustaka Pelajar.
- Syarbini, A. (2016). Pengantar Ilmu Pangan. Pustaka Pelajar.
- Syarbini, A. (2016). Pengantar Ilmu Pangan. Pustaka Pelajar.
- Thongram, S., et al. (2016). *Effect of Protein Content on Oil Absorption and Water Binding Capacity of Composite Flour*. *International Food Research Journal*, 23(6), 2450–2458.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2017). Pemasaran Jasa. Andi Offset.
- Wahyuningsih, D., & Prasetyo, D. (2020). *Impact of soy-based composite flour on aroma and acceptance of baked products*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 85–92.
- Warsino, M., & Kes Dahana. (2010). Teknologi Pengolahan Pangan Kacang-Kacangan Dan Sereal. Cv. Epsilon Group.
- Warsino, Warsino, M., & Kes Dahana. (2010). Teknologi Pengolahan Pangan Kacang-Kacangan Dan Sereal. Cv. Epsilon Group. M., & Kes Dahana. (2010). Teknologi Pengolahan Pangan Kacang-Kacangan Dan Sereal. Cv. Epsilon Group.
- Widiastuti, A., & Nurhayati, S. (2020). Pengaruh Jenis Tepung terhadap Daya Kembang dan Tekstur Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 45–52.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan Dan Gizi. M-Brio Press.
- Winarsih, E. (2010). Pemanfaatan Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Berbagai Produk Makanan. Penerbit Universitas Indonesia.

- Wulandari, E., & Sary, E. K. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max (L) Merr*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 99-108.
- Yulianingsih, R., & Sudiarti, T. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Soft Cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 123-131.

