

DAFTAR PUSTAKA

- Amirah, S., Fitriana, F., Asmaliani, I., dan Rahman, S. (2025). Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Pitusunggu Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Untuk pembuatan Cookies Sehat Rendah Kalori. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1): 87-93.
- Afiah, R. N., dan Kusumaningrum, I. (2025). *Nutritional improvement of free-gluten arrowroot biscuits through catfish flour enrichment*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(3): 284-296.
- Annayah, S. (2025). *Modification Of Arroeroot (Maranta Arundinacea) Flour Stick Biscuits With The Addition Of Cashwe Nuts and Tilapia as Providing Supplementry Food For Underweight Toddlers (Analysis of Energy Content, Protein Levels, Protein Digestibility, Fat, and Organoleptic Properties)*. UNIDA Gontor Repository.
- Barnes, R. H. (2019). *Color Measurement: Fundamentals and Applications*. Boca Raton: CRC Press.
- Barakat, H., Alhomaid, R. M., dan Algonaiman, R. (2025). *Production and Evaluation of Kleija-Like Biscuits Formulated with Sprouted Mung Beans*. *Foods*, 14(9): 15-71.
- (Data sensori biskuit dari tabel publikasi) (2020). Tabel atribut sensori biskuit kontrol dan protein. *Foods*, 9(10): 13-28.
- Fahim, M., Rauf, A., dan Uddin, G. (2019). *Nutritional and pharmacological potential of Musa species: A review*. *Journal of Food Science and Technology*, 56(2): 621-631.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., dan Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* a* b* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus Plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1): 30-37.
- Figure (2020). *Representative force deformation curves of biscuits/cookies*. PMC NIH.
- Faiz, M., Wulandari, R., dan Pratama, A. (2025). Kandungan Gizi dan Manfaat Kesehatan Gula Aren (*Arenga pinnata*) sebagai Pemanis Alami dalam Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia*, 15(2): 45-58.

- Faridah, D. N., Kusnandar, F., dan Budijanto, S. (2007). Karakteristik Pati Resisten Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Pengaruhnya terhadap Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18(2): 145-151.
- Gina, F. V. (2022, Mei 30). Sama-Sama Renyah dan Manis, Apa Bedanya Biskuit dan Kukis? Bobo Grid.ID.
- Goswami, D. (2022). *Biscuits: Classification and general aspects of manufacture*. Dalam *Food Technology Portal*.
- Ghnimi, H., Ennouri, M., Chèné, C., dan Karoui, R. (2023). *A review combining emerging techniques with classical ones for the determination of biscuit quality: advantages and drawbacks*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(21): 5009-5032.
- Haider, N. N., Altemimi, A. B., George, S. S., dan Pratap-Singh, A. (2022). *The Chemical Composition and Quality Parameters of Biscuits: A Review*. *Mağalla al-başra al-'ulūm al-zirā'īyya*, 35(1): 21-54.
- ISO. (2012). *ISO 13299:2016 Sensory Analysis Methodology General Guidance for Establishing a Sensory Profile*. Geneva: International Organization for Standardization.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 106-117.
- Kemenkes RI. (2018). Laporan Rischesdas 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Gizi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Gizi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementan RI. (2020). Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020-2024. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kemenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kundam, D. N., Aondona, M., dan Orjime, H. N. (2025). *Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Cookies from Arrowroot Starch Enriched With Malted Soybean Flour. International Journal of Research and Innovation in Applied Science*, 10(10): 436-450.
- Külcü, D. B., & other authors. (2026). *Formulation and quality assessment of wheat germ and date powder-enriched biscuits: Rheological, textural, and microstructural properties. Italian Journal of Food Science*, 38(1): 359-375.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.)*. New York: Springer.
- Lela, N. (2025). Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Kombinasi Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) [Skripsi]. Repository Institut Teknologi Sumatera.
- Mozaffarian, D., Hao, T., Rimm, E. B., Willett, W. C., dan Hu, F. B. (2019). *Changes in diet and lifestyle and long-term weight gain in women and men. New England Journal of Medicine*, 364(25): 2392-2404.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., dan Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques (5th ed.)*. Boca Raton: CRC Press.
- Manalu, D. V. E. (2019). Karakterisasi Kadar Proksimat Cookies dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) [Skripsi, Universitas Binawan].
- Marzec, A., Stępień, A., Goclik, A., Kowalska, H., Kowalska, J., dan Salamon, A. (2025). *Analysis of the Correlation of Microstructure, Instrumental Texture, and Consumer Acceptance of Shortbread Biscuits with Selected Sweeteners and Fibre. Applied Sciences*, 15(3): 11-37.
- Menkinoska, M., Pavlova, T., Goranova, Z., Sredovska Bozhinov, A., Zlatev, Z., Koraqi, H., & Trajkoska Petkoska, A. (2026). *Gluten and gluten-free biscuits with functional components: physicochemical, nutritional and antioxidant properties. Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 32(3): 175-186.
- Marzec, A., Stępień, A., Goclik, A., Kowalska, H., Kowalska, J., dan Salamon, A. (2025). *Analysis of the Correlation of Microstructure, Instrumental*

Texture, and Consumer Acceptance of Shortbread Biscuits with Selected Sweeteners and Fibre. Applied Sciences, 15(3): 11-37.

Ningrum, A. S., Angraini, Z. N., Rahmawati, D., dan Masruhim, M. A. (2024). Analisis Perbedaan Kadar Karbohidrat Nasi Menggunakan Metode Luff Schoorl. UPT Publikasi dan Pengelolaan Jurnal Uniska-Daltonjurnal, 5(2): 1-5.

Nguyen, T. H. T., Ding, R., Chatzifragkou, A., Methven, L., & Rodriguez-Garcia, J. (2022). *Data used in the article 'Soluble fibres as sucrose replacers: effects on physical and sensory properties of sugar-reduced short-dough biscuits' [Dataset]. University of Reading.*

Pratama, D., dan Susanto, H. (2023). "Optimization of Lipid Extraction Methods for Functional Foods". *Food Chemistry*, 405(2): 134-142.

Putri, I. K. (2025). Sifat Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Cookies Mocaf Substitusi Tepung Kacang hijau Dengan Penambahan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Makanan Tinggi Serat [Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya].

Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa spp*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1), 102–120.

Qin, G., Li, Y., Sun, J., Wang, Z., Nie, J., Kong, K. W., Ismail, A., Si, Y., dan Zhang, X. (2026). *Utilization of walnut male flowers (Juglans regia L.) as a functional ingredient in biscuits: impacts on dough rheology, nutritional composition, glycemic response, and sensory attributes. Food Science and Nutrition*, 14(2): 23-14.

Rahayu, A. M. (2025). Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Bakpao Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dengan Isian Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Kacang Hijau [Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya].

Rejón-Coral, J., Castellanos-Ruelas, A., Betancur-Ancona, D., Chel-Guerrero, L., dan Salazar-Vega, I. M. (2026). *Techno-functional properties of unripe Musa balbisiana ABB flour for partial substitution of wheat flour in cookies and doughnuts. Food and Humanity*, 10(1): 80-107.

Ramli, N. K. H., dan Aridi, A. S. (2025). *Development of Allergen-Free Cookies from Arrowroot and Taro Flours. Enhanced Knowledge in Sciences and Technology*, 5(3): 34-56.

- Rodriguez Garcia, J., Ding, R., Nguyen, T. H. T., Grasso, S., Chatzifragkou, A., dan Methven, L. (2022). *Soluble fibres as sucrose replacers: effects on physical and sensory properties of sugar-reduced short-dough biscuits*. University of Reading CentAUR.
- Rosaini, H., Rasyid, R., dan Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbicula moltkiana Prime*.) Dari Danau Singkarak. Jurnal Farmasi Higea, 7(2): 120-127.
- Smith, A., Lilin, S., dan Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. Biopendix, 10(1): 51-57.
- Simamora, M. (2022). Kandungan Inulin dan Manfaat Kesehatan Gula Aren (*Arenga pinnata*) sebagai Pemanis Alami. Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia, 11(1): 23-32.
- Safitri, S., Pratama, R., dan Ifmalinda. (2024). Validasi dan verifikasi pengukuran kadar air gabah menggunakan grain moisture tester dan infrared moisture determination balance. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 7(1), 20–28.
- USDA. (2020). *Food Data Central: Mung Beans, Raw*. United States Department of Agriculture.
- Usman, M., Patang, dan Hambali, A. (2025). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) terhadap Kualitas Kue Nastar. Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(3): 31-52.
- WHO. (2020). *Obesity and Overweight: Fact Sheets*. Geneva: World Health Organization.
- W, N., Muthalib, R. A., dan Dianita, R. (2020). Kualitas Fisik Biskuit Konsentrat Mengandung Indigofera dengan Jenis dan Konsentrasi Bahan Perekat Berbeda. Pastura, 9(2): 50-82.
- Syafii, dan Fajriani. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 10(2): 112-123.