

DAFTAR PUSTAKA

- Adegbanke, O., Osundahunsi, O., & Enujiugha, V. (2020). Chemical And Mineral Composition Of Biscuit Produced From Wheat And Bambara Groundnut Flour. *Acta Scientific Nutritional Health*, 4(10).
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3).
- Akbar, A. (2019). Analisis Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L). *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(1)
- Aoac International. (2016). Official Methods Of Analysis Of Aoac International - 20th Edition, 2016. 20th Ed. *Gaithersburg: Aoac*.
- Astuti, R. M., Palupi, N. S., Suhartono, M. T., Lioe, H. N., Kusumaningtyas, E., & Cempaka, L. (2022). Karakterisasi Fisiko-Kimia Biji Dan Kulit Ari Kacang Bogor Asal Jampang-Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(2)
- Ayu Kade Widya Diastini, G., Ketut Swirya Jaya, I., Gde Narda Widiada, I., Darawati, M., Gizi, J., Kemenkes Mataram, P., Jl Praburangkasari Dasan Cermen, I., & Kota Mataram, S. (2020). Kajian Pustaka Tentang Penambahan Sari Buah Dan Rempah Terhadap Sifat Organoleptik, Kapasitas Antioksidan, Total Bakteri Asam Laktat, Serta Daya Terima Black Soyghurt (Yoghurt Kedelai Hitam). *Frime Nutrition Journal*, 5(2).
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Perka Bpom No.09 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Dalam *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). Biskuit Sni 2973: 2018. *Jakarta: Bsn*.
- Dzandu, B., Kumi, S., & Asirifi-Addo, T. (2023). Quality Assessment Of Gluten-Free Cookies From Rice And Bambara Groundnut Flour. *Cyta - Journal Of Food*, 21(1)
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Febrianti, A. (2020). Pengaruh Suhu Pemanggangan Dan Penambahan Tepung Komposit Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Bayi. Dalam *Laporan Akhir*.
- Góngora Salazar, V. A., Vázquez Encalada, S., Corona Cruz, A., & Segura Campos, M. R. (2018). Stevia Rebaudiana: A Sweetener And Potential Bioactive Ingredient In The Development Of Functional Cookies. *Journal Of Functional Foods*, 44.

- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit Bebas Gluten. *Jambura Journal Of Food Technology*, 5(01).
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2).
- Kemenkes Ri. (2020). Tabel Komposisi. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kristiningsih, A., Wittriansyah, K., & Purwaningrum, S. (2022). Uji Sensori Mi Basah Bebas Gluten (Gluten Free) Berbasis Tepung Sukun Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 44–51.
- Kurniawan, S., Fitrilia, T., & Aminullah, A. (2021). Profil Pasting Dan Mutu Fisik Tepung Kacang Bambara Bogor Berdasarkan Warna Kulit Ari. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1).
- Maruta, A. R., Rosida, D. A., & Susanti, T. W. (2021). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Bakso Udang Dengan Substitusi Tepung Talas (Colocasia Esculenta (L.) Schot). *Heuristic*, 18(1).
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oessoe, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) Dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2).
- Mufidah, L., Rachmawati, E., & Mayang, R. C. A. S. (2021). Kajian Pustaka Jenis Starter, Lama Fermentasi, Dan Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Socia Akademika*, 7(1).
- Neraca Bahan Makanan.2021
- Nurani Widyahapsari, D. A., -, H., Setyawati, S. R., Sirait, S. D., & Yuliana, E. (2021). Penurunan Kadar Total Oksalat Tepung Talas Dan Tepung Belitung Asal Bogor, Indonesia Menggunakan Dua Metode Perendaman. *Warta Akab*, 45(2).
- Nyau, V., Prakash, S., Rodrigues, J., & Farrant, J. (2015). Identification Of Nutraceutical Phenolic Compounds In Bambara Groundnuts (Vigna Subterranea L. Verdc) By Hplc-Pda-Esi-MS. *British Journal Of Applied Science & Technology*, 6(1).
- Ochieng, B. O., Anyango, J. O., Nduko, J. M., Mudalungu, C. M., Cheseto, X., & Tanga, C. M. (2023). Aroma Characterization And Consumer Acceptance Of Four Cookie Products Enriched With Insect (Ruspolia Differens) Meal. *Scientific Reports*, 13(1).
- Octo Prasetyo, P., Deviyanti Puspita, I., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan Dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara (Dietary Fiber And Organoleptic Of Corn Bran

- Crackers With Addition Of Bambara Groundnut Flour). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2).
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh Teknik Sangrai Dan Panggang Dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates L.*) Terhadap Mutu Katetong. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 41(1).
- Pomalingo, A. Y., & Misnati, M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Tuna Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Kelor. *Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health And Science Community*, 5(1).
- Pratama, S. H., & Ayustaningwarno, F. (2015). Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas. *Journal Of Nutrition College*, 4(3).
- Pratiwi, N., Rahmaniar Mb, A., Wahyuni, F., & Musdalifah, M. (2023). Uji Daya Terima, Analisis Kadar Zat Gizi Pada Biskuit Labu Kuning Dan Daun Kelor. *Gema Kesehatan*, 15(1).
- Purwanto, T. (2018). Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix Dactylifera*). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1).
- Putri Istiana Surgya, Y. H. S. (2022). Pengolahan Biskuit Dengan Penambahan Rumput Laut (*Gracilaria Sp.*). *Prosiding Simposium Nasional Ix Kelautan Dan Perikanan*.
- Ratnasari, D., & Wahyani, A. D. (2022). Analisis Kandungan Protein Dan Daya Terima Pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Mix*) Untuk Pmt-P Balita Gizi Kurang. *J-Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2).
- Riza Trihaditia, A. M. &. (2017). Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Hasil Biakan Murni Pdy (Potato Dextrose Yeast). *Agroscience (Agsci)*, 7(1).
- Samuel, P., Ayoob, K. T., Magnuson, B. A., Wölwer-Rieck, U., Jeppesen, P. B., Rogers, P. J., Rowland, I., & Mathews, R. (2018). Stevia Leaf To Stevia Sweetener: Exploring Its Science, Benefits, And Future Potential. *Journal Of Nutrition*, 148(7).
- Sania, W. N., Yuliawati, Y., Rahayu, A., & Setyono, S. (2021). Karakter Morfologi Dan Hubungan Kekerabatan Galur-Galur Kacang Bogor (*Vigna Subterranea L. Verdc.*) Asal Lanras Sukabumi. *Jurnal Agronida*, 7(1).
- Setyowati, M., Hanarida, I., & Sutoro, N. (2016). Karakteristik Umbi Plasma Nutfah Tanaman Talas (*Colocasia Esculenta*). *Buletin Plasma Nutfah*, 13(2).
- Sharma, N., Bhatia, S., Chunduri, V., Kaur, S., Sharma, S., Kapoor, P., Kumari, A., & Garg, M. (2020). Pathogenesis Of Celiac Disease And Other Gluten Related Disorders In Wheat And Strategies For Mitigating Them. Dalam *Frontiers In Nutrition* (Vol. 7).

- Siletty, L., Polnaya, F. J., & Moniharapon, E. (2022). Karakteristik Kimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*) Kultivar Tanimbar Dengan Lama Fermentasi. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1).
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., & Irfan, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Sorgum Dan Tepung Almond Dengan Pemanis Stevia Dan Gula Kelapa Kristal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3).
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates Calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1).
- Tri Ardianto, E., Subaktilah, Y., & Elisanti, A. D. (2020). Formulasi Biskuit Buah Naga Dan Daun Kelor Untuk Mencegah Anemia. *Jurnal Kesehatan*, 8(1).
- Widyasanti, A., Maulfia, D. N., & Rohdiana, D. (2019). Jurnal Teknik Pertanian Lampung Volume Lampung Desember 2019 Published By : Jurusan Teknik Pertanian , Fakultas Pertanian Universitas Lampung. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(4).
- Widyasari, D. (2020). Analisis Kandungan Protein Dan Lemak Pada Biskuit. *Perpustakaan Poltekkes Malang*.