

DAFTAR PUSTAKA

- Alvionita, V., Angkasa, D., & Wijaya, H. (2017). Pembuatan *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020). *Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies*. 406(Icnohomecs 2019), 234–239. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka cipta. (hal. 4, 161, 203)
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Statistik Produksi Kehutanan*. Badan Pusat Statistik. (hal. 54–58)
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). *SNI NO. 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (hal. 2–14). Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2009). *SNI No. 3751: 2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2011). *SNI No. 2973: 2011 Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bidura, G. D. E. (2017). *ANTINUTRISI DAN HIJAUAN PAKAN*. Universitas Udayana. (hal. 45–50)
- Burhan, B. (2005). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan publik serta ilmu-ilmu sosial lainnya*. Jakarta: Prenada Media.
- Chakraborty, P., Chakraborty, N., Bhattacharyya, K., & Ghosh, M. (2016). Effect of tamarind kernel powder incorporation in property and quality aspects of biscuit, bread and cake making. *Scholars Research Library Archives of Applied Science Research*, 8(1), 30–39. <http://scholarsresearchlibrary.com/archive.html>
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptikcookies. *Pro Food*, 4(1), 304–310.
- Coronel, R. E. (1991). *Tamarindus indica L*. In *Plant resources of south east Asia No. 2: Edible fruits and nuts* (Nomor 2, hal. 298–301).

- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2020). *Komposisi gizi pangan tepung terigu dihitung per 100 g, dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100 %*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. (diakses 20 Agustus 2020)
- Davidov-Pardo, G., Moreno, M., Arozarena, I., Marín-Arroyo, M. R., Bleibaum, R. N., & Bruhn, C. M. (2012). Sensory and consumer perception of the addition of grape seed extracts in *cookies*. *Journal of Food Science*, 77(12), S430–S438.
- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas *Cookies*. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–44. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce>
- Faridah, A., Kasmita, S. P., Asmar, Y., & Liswanti, Y. (2008). Patiseri Jilid Jakarta: Direktorat pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. In *Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional*.
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. (2013). Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 120–128.
- Hendra, U. (2015). *Resep kue Kering*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. (hal. 6-7)
- Heryana, A. (2020). *Hipotesis Penelitian*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11440.17927>
- Januarta, I. P. O., Suriani, N. M., & Damiati, D. (2019). Pengolahan Tepung Biji Keluwih Menjadi Kue Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 120–129.
- Junaidi, J. (2010). Statistik Uji Kruskal-Wallis. *Fakultas Ekonomi Universitas Jambi, June*, 1–5. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.1235.2167>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2020). *Substitusi*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Kementerian Riset dan Teknologi. (2006). *Cookies. Tekno Pangan dan Agroindustri*, 1(7), 95–97.
- Kent, N. . (1983). *Technology of Cereal (3rd ed)*. Pergamon Press.
- Kumar, C. S., & Bhattacharya, S. (2008). Tamarind seed: properties, processing and utilization. *Critical reviews in food science and nutrition*, 48(1), 1–20. <https://doi.org/10.1080/10408390600948600>
- Manley, D. (2000). *Technology of biscuits, crackers and cookies*. Woodhead Publishing Ltd.
- Maulina, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. (Doctoal disertation, UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG. <http://lib.unnes.ac.id/22908/1/5401410139.pdf>. (hal.

- Narbuko, C., & Achmadi, A. (2009). *Metodologi penelitian: memberikan bekal teoretis pada mahasiswa tentang metodologi penelitian seta diharapkan dapat melaksanakan penelitian dengan langkah-langkah yang benar*. Jakarta: Bumi Aksara. (hal. 54)
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka. (hal. 59-67)
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 84–94. <https://ejournal.undiksha.ac.id>
- Pratiwi, N. (2020). “*Apa Itu Endosperma? Jenis dan Asal Usul.*” <https://apayangdimaksud.com/endosperma/>. (diakses 25 Oktober 2020)
- Pulungan, M. H., Sukardi, S., Maryani, E. F. S., Atifah, N., & Sucipto, S. (2012). Tamarind Kernel Powder (*Tamarindus Indica*) Processing (Reviews on Roasting Temperature and Roasting Duration. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(3), 150–158.
- Rahayu, W. P. (1998). *Petunjuk Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rani Sarkar, B., Awasthi, P., Joshi, H., & Homi Joshi, C. (2018). Physical properties and nutritional composition of tamarind kernel powder and quality evaluation of instant chutney mix prepared incorporating tamarind kernel powder. ~ 1342 ~ *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(6), 1342–1346.
- Saideswara Rao, Y., & Mary Mathew, K. (2012). Tamarind. *Handbook of Herbs and Spices: Second Edition*, 2, 512–533. <https://doi.org/10.1533/9780857095688.512>
- Saputra, M. W. L., Ariani, R. P., & Damiati, D. (2019). Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata* Balbisiana) Menjadi Choco Cookies. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(3), 195–204.
- Setya Wardana, A. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. (hal. 35-40)
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z., & Lubis, L. M. (2015). Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), 308–315.
- Sriwidadi, T. (2011). Penggunaan Uji Mann-Whitney pada Analisis Pengaruh Pelatihan Wiraniaga dalam Penjualan Produk Baru. *Binus Business Review*, 2(2), 751–762. <https://doi.org/10.21512/bbr.v2i2.1221>
- Sugiyono. (2010). *Metode penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:

Alfabeta.

- Surati, B., & Minocheherhomji, F. (2018). Benefits of Tamarind Kernal Powder- A natural Polymer. *IJAR*, 6, 54–57. <http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/6647>
- Sutomo, B. (2012). Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar. In *Ns Book*. (hal. 77-85)
- Syarbini, M. H., & Casofa, F. (2013). AZ bakery: referensi komplit fungsi bahan, proses pembuatan roti, dan panduan menjadi bakepreneur. In *Journal of Food and Agricultural Product* (1 ed., Vol. 1, Nomor 1). Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syukri, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. (hal. 41)
- Yashinta, M. R., & Handayani, C. B. (2021). Karakteristik Kimia , Fisik dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak [Chemical , Physic and Organoleptic Characters of Mocaf Flour *Cookies* with variations and type of fat]. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 4–8. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 119–193.

