

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitaprawati, D. (2018). Evaluasi Perbedaan Varietas Kacang Kedelai terhadap Mutu Produk Susu Kedelai. *Jurnal Mutu Pangan*, 13.
- Ardiansyah. (2016). Bekatul Sebagai Sumber Ingridien Pangan. In W. P. Umar Santoso, *Pangan Indonesia Yang Diimpikan* (p. 239). Jakarta: Interlude.
- Ardiansyah. (2020). POTENSI BEKATUL SEBAGAI INGRIDIEN PANGAN UNTUK MENCEGAH SINDROM METABOLIK. In A. R. Ardiansyah, *INOVASI TEKNOLOGI PERTANIAN UNTUK MENUNJANG AGROINDUSTRI DI MASA PANDEMI* (p. 13). Bali: SWASTA NULUS.
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK SIRUP KAYU MANIS DENGAN MODIFIKASI PERBANDINGAN KONSENTRASI GULA PASIR. *Jurnal Hasil Penelitian Daun Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 108.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Wiowati, S., & Saputra, I. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies Dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemil Rendah. *Jurnal Pangan*, 389.
- Damayanthy, E., & Listyorini, D. (2006). Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Keripik Simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 34-44.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TERIGU, BEKATUL DAN KACNAG MERAH TERHADAP SIFAT FISIK COOKIES. *Journal of Nutrition Collage*, 184.
- Fajriarningsih, H. (2013). *Penggunaan Komposit Tepung kentang (Solanum Tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi, Fakultas Teknik. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Fakhrizal, M. A., & Saputra, K. H. (2020). Potensi Daun Katuk Dalam Mencegah Kerontokan Rambut. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 193-200.
- Hardjanti. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 13(1), 1-18.
- Horwitz, W., & Latimer, G. W. (2005). *Official Methods of Analysis*. Gaithersburg: AOAC INTERNATIONAL.

- Imawan, M. L. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 19.
- Kemenkes. (2023, April 26). *Manfaat Minyak Kelapa*. Retrieved from Kementerian Kesehatan Direktorat Jendral Pelayanan Kesehatan: yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2419/manfaat-minyak-kelapa
- Muniroh, Z., Sani, E. Y., & Larasati, D. (2022). PENAMBAHAN SARI BUAH BELIMBING WULUH (*Avverhoa bilimbi L.*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 9.
- Nadimin, Sirajjudin, & Fitriani, N. (2019). MUTU ORGANOLEPTIK COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL DAN IKAN KEMBUNG. *Media Gizi Pangan*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 286-290.
- Novitaroh, A., Sulistiani, R. P., Isworo, J. T., & Syadi, Y. K. (2022). Sifat Sensoris, Kadar Protein dan Zat Besi pada Cookies Daun Kelor. *Jurnal Gizi*, 37-38.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, S aya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *JURNAL PANGAN DAN GIZI*, 72-81.
- Permadi, M. R., & dkk. (2019). PERANCANGAN PENGUJIAN PREFERENCE TEST, UJI HEDONIK DAN MUTU HEDONIK MENGGUNAKAN ALGORITMA RADIAL BASIS FUNCTION NETWORK. *Journal SINTECH*, 102.
- Santoso, U. (2013). Komposisi Gizi Katuk. In U. Santoso, *Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat* (p. 11). Bengkulu: Fakultas Pertanian (BPFP) Unib.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 63-71.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2020). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemangangan. *JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PANGAN UNISRI*, 20-29.

- Suryono, C. d. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 97.
- Suwanti, E., & Kuswati. (2016). PENGARUH KONSUMSI EKSTRAK DAUN KATUK TERHADAP KECUKUPAN ASI PADA IBU MENYUSUI DI KLATEN. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, 110-237.
- Suwanti, E., & Kuswati, K. (2016). Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan ASI pada Ibu Menyusui di Klaten. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 132-135.
- Trihaditia, R. (2018). PENENTUAN FORMULASI OPTIMUM PEMBUATAN COOKIES DARI BEKATUL PADI PANDAN WANGI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU MENGGUNAKAN METODE RSM (Response Surface Method). *Agroscience*, 8, 213.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. (2020). UJI ORGANOLEPTIK FORMULASI FORTIFIKASI BEKATUL DALAM PEMBUATAN BUBUS INSTAN BERAS PANDANWANGI. *Jurnal Pro-STek*, 44.
- Wati, M. S., & Pangesthi, L. T. (2016). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL (RICE BRAN) DAN JENIS SHORTENING TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK CUPCAKE. *e-journal Boga*, 108-117.
- Wulandari, F. K., Setiana, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 111.