

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N.Q., dan Wirawani, Y. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink pada Bayi. *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 458–466
- Amic, D., Beslo, D., dan Trinajstic, N. 2003. Structure-radical scavenging activity relationship of flavonoids. *Croat Chem. Acta*. 76:56-61
- Anonim. 1992. *Mutu dan cara uji biskuit SNI 01-2973-1992*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Anonim. 2002. *Pengenalan budidaya talas, garut, ganyong, gembili, ubi kelapa, iles-iles, suweg/acung*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan
- Anonim. 2011. *Biskuit SNI 01-2973-2011*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Anonim. 2012. Kandungan Gizi serta Khasiat Umbi Garut Bagi Kesehatan Tubuh. <https://bibitbunga.com/kandungan-gizi-serta-khasiat-umbi-garut-bagi-kesehatan-tubuh/> (Diakses pada 2 Februari 2021)
- Anonim. 2018. UN Comtrade International Trade Database (*online*). <http://comtrade.un.org/data/> (Diakses pada tanggal 9 Januari 2021)
- Anonim. 2019. Badan Pusat Statistik Impor Biji Gandum. <https://bps.go.id> (Diakses pada tanggal 9 Januari 2021)
- Anonim. 2019. Manfaat Kacang Kedelai. <https://geraicnibali.com/manfaat-kacang-kedelai/> (Diakses pada tanggal 2 Februari 2021)
- Anto. 2020. *Rempah-Rempah dan Minyak Atsiri*. Klaten: Penerbit Lakeisha
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., dan Budiyanoto, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. 1990. *Official Methods of Analysis. (13th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc
- Awwaly, K.U.A. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press

- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai Khasiat Dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Devi, N. 2020. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: Kompas Media Nusantara
- Dewi, K.Y.S. 2006. *Identifikasi dan Karakterisasi Antioksidan dalam Jus Aloe Chinensis dan Evaluasi Potensi Aloe- Emodin sebagai Antifotoksidan dalam Sistem Asam Linoleat*. Disertasi Doktor Ilmu pangan. Yogyakarta: UGM
- Ermawati, F. M., Ishartani, D., dan Affandi, D.R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014*
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Waziroh, E., 2017. *Umbia-Umbian & Pengolahannya*. Malang: UB Press
- Faridah D.N., Yasni S., Suswatinah A., Aryani G.W. 2013. Pencirian Mutu Kimiawi dan Mikrobiologis Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 18(1): 43-48
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa Fitokimia pada *Cookies* Jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*. 7 (2) : 120-128
- Gracia, C. Cynthia. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XX No. 1*
- Gujral, N., Freeman, H.J. and Thomson, A.B. R. 2012. Celiac disease : Prevalence, diagnosis, pathogenesis and treatment. *World Journal of Gastroenterology*, 18 (42): 6036–6059
- Handayani, T.S.S., 1987. *Pencarian Metode Tekstur Cookies Yang Menggunakan Campuran Terigu Dan Maizena dengan Penetrometer*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada

- Haryoto. 1998. *Teknologi Tepat Guna Sirup Jahe (Edisi Revisi)*. Yogyakarta: Kanisius
- Heim K.E., A.R. Tagliaferro & D.J. Bobilya. 2002. Flavonoid: chemistry, metabolism and structure-activity relationship. *J. Nutr. Biochem.* 13:572-584
- Husen, Y.F. 2013. *Variasi Kue Kering Favorit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Ilmannafian, A.G., Lestari, E., dan Halimah. 2018. Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-industri Vol.5 No.2 November 2018*
- Irmawati, F.M., Ishartani, D., dan Affandi, R. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014*
- Jauhary, H. 2020. *Seri Apotik Dapur : DENGAN KHASIAT TERSEMBUNYI DARI JAHE*. Yogyakarta: Andi Offset
- Jaya, I.K.S. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai terhadap Cita Rasa dan Kadar Air Cookies Ubi Jalar Ungu*. Mataram: Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram
- Jayadi, Y., Bahar, B., dan Sirajuddin, S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai terhadap Penerimaan dan Kandungan Gizi Sakko-Sakko. *Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia. Vol.1, No.2: 122–129*
- Kifayah, R dan Basori. 2015. *Cookies Berbasis Pati Garut (marantha arundinaceae l.) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat sebagai Sumber Serat. Vol. 12, No. 1, Oktober 2015*
- Kikuzaki, H. dan N. Nakatani, 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituent. *Jurnal Food Sci. (58): 1047-1410*
- Koswara, S. 2009. *Ubi Jalar dan Hasil Olahannya. E-book Pangan*
- Kumalasari, I.D., Eni H, Arsanti, L. L., Lestari, Raharjo, S., Asmara, W., Nishi, K., Sugahara, T. 2012. Evaluation of immunostimulatory effect of the arrowroot (*Maranta arundinacea. L*) in vitro and in vivo. *Cytotechnology journal*
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. Jakarta: Bumi Aksara

- Latifah, E., Rahmawaty, S., dan Rauf, R. 2019. Analisis Kandungan Energi Protein dan Daya Terima Biskuit Garut-Tempe Tinggi energi Protein sebagai Alternatif Snack untuk Anak Usia Sekolah. *Darussalam Nutrition Journal*, Mei 2019,3(1):19-29
- Lestari, L.A dan Utami, F.A. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Lestari, T.I., Nurhidajah., dan Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *JURNAL PANGAN DAN GIZI* 8 (6): 53-63, April 2018
- Liu, K.S. 1997. Chemistry and Nutritional Value of Soybean Components. In *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*, Chapman & Hall, New York, 25-113
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138
- Lowe, B., 1943. *Experimental Cookery*. New York: John Wiley and Sons Inc
- Lukito, A dan Prayugo, S. 2007. *Panduan Lengkap Lobster Air Tawar*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mar'atirrosyidah, R dan Estiasih, T. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Bioaktif Umbi-Umbi Lokal Inferior: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 2 p.594-601, April 2015*
- Mardatila, Ani. 2020. 6 Manfaat Jahe Emprit bagi Kesehatan, Sebagai Anti Kanker hingga Atasi Nyeri. <https://www.merdeka.com/sumut/manfaat-jahe-emprit-bagi-kesehatan-obati-asma-hingga-nyeri-klm.html> (Diakses pada tanggal 2 Februari 2021)
- Marsono, Y., Wiyono, P., dan Utama, Z. 2005. *Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (Maranta arundinaceae L) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba*. Yogyakarta: Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok UGM
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4 (3): 26–30
- Matz, S.A. dan T.D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co. Inc

- Mc Williams M. 2001. *Food Experimental Perspective*. 4th. New Jersey : Prentice Hall
- Murdiati, A dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Jakarta: Kencana
- Murtidjo, B. A. 2001. *Pedoman Meramu Pakan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Nakatani, N. 1992. *Natural Antioxidants From Spices*. Dalam : M.T. Huang; C.T. Ho; C.Y. Lee, editor. Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health. American Society. Washington DC
- Napitupulu, D.S., Karo, T.K., dan Zulkifli, L. Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.1 No.4. Penebar Swadaya. Jakarta. 58 hlm. 2013
- Ningrum, A.D., Suhartati, N., Kurniawati, L. 2009. Karakteristik Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale var. Roscoe*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2 (1) : 53 - 60
- Nijveldt, R.J., Nood, E.V., Hoorn, D.E.C.V., Boelens, P.G., Norren, K.V., dan Leeuwen, P.A.M.V. 2001. Flavonoids: a review of probable mechanism of action and potential applications. *Am. J. Clin. Nutr.* 74:418-425
- Novidahlia, N., Amalia, L., dan Ruslani, A. 2015. Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut. *Jurnal Agroindustri Halal* 1(2) 155-163
- Nur, M. dan Sunarharum, W.B. 2019. *Kimia Pangan*. Malang: UB Press
- Oktavia, R.D. 2008. *Evaluasi produk good time cookies di PT, Arnott's Indonesia sebagai dasar penentuan nilai tambah produk*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Pitaloka, E. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensori Cookies*. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*

- Pramadi, I.A., Rejeki, F.S., Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E.R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan *Cookies*. *Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 02 (2019)*
- Pramitasari, D., Anandhito, R.B.K., dan Fauza, G. 2011. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Biofarmasi Vol. 9, No. 1, pp. 17-25*
- Pramudya, A. 2016. *Budi Daya & Bisnis Jahe ala Aldi "Si Anak Rempah"*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Pratiwi, A.R. 2020. *Pangan untuk Sistem Imun*. Semarang: SCU Knowledge Media
- Pratiwi, F. 2003. *Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*L. Schot) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. [Skripsi]*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Purnowati, I., Hidayanti, D., dan Saparinto, C. 2008. *Aneka Kudapan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- Puspitasari, D. 2015. *Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis* Forst) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* Linn. Merril)*. Program Studi Teknologi Pangan. Bandung : Universitas Pasundan.
- Putri, K.M. 2009. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. Semarang: Alpirin
- Putri, L.C.E., Mustofa, A., dan Kurniawati, L. 2016. Pemanfaatan Bekatul Beras Merah (*Oryza Niwara*) dan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*) dalam Pembuatan Biskuit Fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2 (2):81-87*
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor *Colocasia esculenta* L.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : IPB
- Rahmawati, L., Asmawati, dan Saputrayadi, A. 2020. Inovasi Pembuatan *Cookies* Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal AGROTEK Vol. 7 No. 1 Februari 2020*
- Saputra, Suroto Hadi. 2020. *Mikroemulsi Ekstrak Bawang Tiwai sebagai Pembawa Zat warna, Antioksidan, dan Antimikroba Pangan*. Yogyakarta: Deepublish

- Sariani, A., Suranadi, L., dan Sofiyatin, R. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap Sifat Organoleptik *Soybeans Cookies*. *Jurnal Gizi Prima Vol.4, Edisi.1, Maret 2019, pp. 1~7*
- Sarofa, U., T. Mulyani dan Y. A. Wibowo. 2011. Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal REKAPANGAN. 5 (2) : 58-67*
- Saroyo, G. 2013. *Kajian Penggunaan Tepung Garut (Marania arundinacea L.) sebagai Subtitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Bekatul Beras Merah dalam Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Solo: Universitas Sebelas Maret
- Septiaji, R.L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. 2017. Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber Offcinale Roscoe*) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana mill*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 2 (2) : 134 - 142*
- Seveline, D, N., dan Taufik, M. 2019. Formulasi *Cookies* dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri Vol. 01. No. 02, Bulan Mei 2019*
- Subejo., Arifa, N.S.A., dan Mustofa, M.H. 2014. *Lima Pilar Kedaulatan Pangan Nusantara*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Sunaryo, H., Rahmania, R. A., Dwitiyanti., dan Siska. 2015. Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale Rosc.*) dan Zink Berdasarkan Pengukuran MDA, SOD dan Katalase pada Mencit Hiperkolesterolemia dan Hiperglikemia dengan Penginduksi Streptozotosin. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, September 2015, hlm. 187-193*
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes, 25 (4): 235–242*
- Suprapti, L. 2003. *Aneka Awetan Jahe*. Yogyakarta: Kanisius
- Tanjung, Y.L.R., dan Kusnadi, J. 2015. Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autisme. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (1): 11–22*
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press
- Thomas, E.B., Nurali, E.J.N., dan Tuju, T.D.J. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (Glycine max L.) pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten*

- Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata L.)*. Manado: Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado
- Toda, S dan Shirataki, Y. 1999. Inhibitory effect of isoflavones on lipid peroxidation by reactive oxygen species. *Phytother. Res.* 13:163-165
- Tyasdwiar. 2019. 10 Manfaat Jahe Emprit untuk Kesehatan, Mommy Wajib Tahu Nih! <https://mommyasia.id/8818/article/10-manfaat-jahe-emprit-untuk-kesehatan-mommy-wajib-tahu-nih> (Diakses pada tanggal 2 Februari 2021)
- Ustadi dan Sahubawa, L. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Utami, P dan Puspaningtyas, D. E. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Whistler, L. R., B. N. James dan P. F. Eugene.1984. *Starch: Chemistry And Technology*. New York, London
- Widiyanti, R.F. 2009. *Analisis Kandungan Jahe*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Indonesia
- Widyaningsih, D.T., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N.I.P. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: UB Press
- Wijayanti, Y.R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (triticum aestivum) dengan Tepung Garut (maranta arundinaceae l) pada Pembuatan Roti Tawar*. [Skripsi]. Yogyakarta: UGM
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta: Kanisius
- Wirakusumah, E.S. 2007. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani dan S. Susanti, 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 5 (4) : 107-112
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish
- Zakaria, F.R., Susanto, H., dan Hartoyo, A. 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap Kadar Malonaldehidida dan Vitamin E Plasma pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No. 1, Th. 2000*