

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M.Z., dan Levyda, L. 2022. Pengaruh Kualitas Tepung Terigu Bogasari terhadap Keputusan Pembelian UMKM Pangan di Kota Bekasi. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 5(2): 95-102.
- Alifianita, N., dan Sofyan, A. 2022. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi* 12 (2): 37-45.
- Aliyi, F. 2020. *Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan*. Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietika. Poltekes Kemenkes Bengkulu.
- Ambarwati, R., dan Rustiani, E. 2022. Formulasi dan Evaluasi Nanopartikel Ekstrak Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dengan Polimer Plga. *Majalah Farmasetika*. 7 (4): 305-313.
- Andajani, W., dan Rahardjo, D. 2020. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha tani alpukat. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 4 (2): 143-154.
- Anonim. 2011. SNI 02973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anonim. 2011. SNI 03751-2018. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- AACC. 2020. *Wheat Quality and Carbohydrate Research*. Departement of Sciences. NDSU. Fargo
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astuti, Y., Fandizal, M., dan Laeli, N. 2022. Pengaruh Rebusan Biji Alpukat terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus di Kelurahan Sukahati Cibinong. *Jurnal Medika Utama*. 3 (2): 2059-2061
- Azalia, A. 2021. Pemanfaatan Limbah Biji Alpukat sebagai Bahan Dasar Pembuatan Mie dengan Tekstur Lembut Berdasarkan Uji Organolaptik. Madrasah Tsanawiyah Istiqlal Jakarta.
- Bangar, S.P., Dunno, K., Dhul, S.B., Siroha, A.K., Changan, S., Maqsood, S., dan Rusu, A.V. 2022. Avocado Seed Discoveries: Chemical Composition,

Biological Properties, and Industrial Food Applications. *Food Chemistry X*. DOI: 10.1016/j.fochx.2022.100507

Cahyani, Y.A. 2018. *Pengaruh Penambahan Brokoli terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mie*. Skripsi Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta. 25-27.

Ebunoluwa, K. A., Idowu, M. A., Adeola, A. A., OKe, S. K., & Omoniyi, S. A. (2017). Some quality attributes of complementary food produced from flour blends of orange fleshed sweet potato, sorghum and soybean. *Journal of Food Science and Technology*. 9 (2): 22-27

Febriana, A., Rachmawanti, D., dan Anam, C. 2014. Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, dan Sifat Sensoris Sala Lauk dengan Variasi Tepung Beras sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (2): 28-38.

Gemilang, L. 2020. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Almond (Prunus dulcis) terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies yang Diperkaya Serbuk Daun Kelor (Moringa oleifera)*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.

Hakim, S., Akmal A., dan Baihaqi. 2023. Analisis Perbandingan Percepatan Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dalam Kondisi Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Sains Pertanian*. 1 (2): 69-73.

Halimah, A.D., Istiqomah, N., dan Rohmah S.S. 2014. Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *J. Ilmiah Mahasiswa*. 4 (1): 32-37.

Ihsan, F., Hadiati, S., dan Indriyani, N.L.P. 2023. *Flowering Behavior, Fruit Harvesting Age and Proximate Levels of the Flesh of the Wes Sumatera Superior Avocado*. *Bioscience*. 7 (1): 31-41

Ikrawan, Y., dan Hasnelly, D.S. 2017. Sifat Fungsional *Dark Chocolate* yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan *Green Tea* Dan *Soy Powder*. *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. Bandar Lampung (10): 11.

Kumara, F.M., dan Purwani, E. 2017. Pengaruh substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap tingkat pengembangan dan daya terima bolu. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*. 1 (2): 1-9.

Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*. 9(2): 67-75.

- Lidyawati, E.A. 2022. *Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duschenes) dalam Pembuatan Cookies sebagai Pangan Fungsional dan Kaya Serat*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. 11.
- Maligan, J.M., Amana, B.M., dan Putri, W.D.R. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (2): 86-93.
- Maryam., Kasim, A., dan Santosa. 2016. Utilization Starch of Avocado Seed (*Persea americana* Mill) as a Raw Material for Dextrin. *Journal of Food Science and Engineering* 6: 32-37.
- Masrikhiyah, R. 2021. Retensi Kadar Gluten *Cookies* Substitusi Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)*. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 5 (1): 20-25.
- Meilita, Q. 2019. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Midlanda, H.M., Lubis, L.M., dan Lubis, Z. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Ddan Perbandingan Tepung Jadung dan Tepung Beras terhadap Mutu *Cookies*. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 20-31.
- Minah, N.M., Astuti, S., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi. *Jurnal Industri Inovatif*. 5 (2): 1-8.
- Muin, R., Lestari, D., dan Sari, T.W. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asam Sulfat dan Waktu Fermentasi terhadap Kadar Bioetanol yang Dihasilkan dari Biji Alpukat. *J. Teknik Kimia*. 4 (20): 1-7.
- Nyong, B.E. 2023. Nutritional Composition of Flour From Avocado Pear (*Persea americana*) Peels and Seeds. *International Journal of Recent Research in Life Sciences*. 10 (2): 29-32.
- Oktavianus, R. 2021. *Pengambilan Minyak Biji Alpukat dengan Metode Ekstraksi*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Palembang. 1-2.
- Olaleye, H.T., Oresanya, T.O., dan Okwara, B.A. 2020. Quality Parameter of Weaning Food from Blends of Quality Protein Maize, Irish Potatoes and Avocado Seeds Flour. *Journal of Food Processing and Preservation*. DOI:10.1111/jfpp.14738.
- Pramadi, I.A., Rejeki, F.S., Rahayu, T., dan Wedowati, E.R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan *Cookies*. *Jurnal Agroteknologi*. 13(2): 137-147.

- Prambandita, K.D.S., Suter, I.K., dan Gunadnya, I.B.P. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana*) terhadap Karakteristik Biskuit. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 9 (1): 15-29.
- Putri, S.P. 2020. *Karakteristik Cookies dengan Perbedaan Substitusi Bahan Baku Tepung Ikan*. Disertasi S3. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Regar, N.B., Lubis, Z., dan Nasution, E. 2015. Pemanfaatan Tepung Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dalam Pembuatan Bolu Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizinya. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. 1 (5): 1-7.
- Risyad, A., Permadani, R.L., dan Siswarni, M. Z. 2016. Ekstraksi Minyak Dari Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Menggunakan Pelarut N-Heptana. *J. Teknik Kimia*. 5 (1): 34-39.
- Rosida., Susilowati, T., dan Manggarani, A.D. 2014. Kajian Kualitas *Cookies* Ampas Kelapa. *J. Rekapangan*. 8 (1): 104-116.
- Rusmiati. 2016. *Pemanfaatan Buah Alpukat (Persea americana Mill) sebagai Krim Wajah*. Skripsi. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. 4-5.
- Safitri, A.S. 2017. *Formulasi Cookies Sumber Protein dengan Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Kajian Daya Cerna Protein dan Karakteristik Organoleptik)*. Disertasi S3, Universitas Brawijaya. Malang. 178.
- Salamah, I.R. 2017. *Diversifikasi Cookies dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima*. Skripsi Ilmu Gizi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. PKU Muhammadiyah Surakarta. 16-17.
- Sari, R.F., Saidi, I.A., Nurbaya, S.R., dan Budiandari, R.U. 2022. Karakteristik Sensori Roti Tawar yang Diperkaya dengan Berbagai Konsentrasi Tepung sawi. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 3 (2): 48-53.
- Septiaji, R.L., Karyantina, M., Suhartatik, N. 2014. Karakteristik Kimia dan Sensori *Cookies* Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2(2): 134-142
- Sihmawati, R.R., Rosida, D.A., dan Panjaitan, T.W.S. 2019. Evaluasi Mutu Mie Basah dengan substitusi Tepung Porang dan Karagenan sebagai Pengenyal Alami. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 16 (1): 45-55.
- Suryani, N., Erawati, C.M., dan Amelia, S. 2018. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung ampas tahu terhadap kandungan protein dan serat serta daya

- terima biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 11–25.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S., dan Kusdiana, R.N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Bussines Review*. 5 (1): 57-65.
- Wati, A.K., Ujianti, R.M.D., dan Umiyati, R. 2020. Pengaruh Karakteristik *Cookies* Terhadap Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *Science and Engineering National Seminar (SENS 5)*. 425-428
- Wibisono, F., Sefttiono, H., dan Taufik, M. 2021. Formulasi *Cookies* Kaya Serat Berbasis Tepung Terigu dan Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr) dengan Penambahan Tepung Daun Kolesom (*Talinum triangulare* (jacq.) Wild). *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry*. 37 (1): 1-8.
- Wijaya, F., Hintono, A., dan Pramono, Y.B. 2022. Sifat Fisikokimia dan Hedonik *Cookies* Oats dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 10(1): 9-17
- Wijayanti, W., Mahfud, T., dan Bambang, D.K. 2015. *Acceptance Test Oatmeal Cookies* dengan Substitusi Dedak Padi. *Teknobuga*. 2 (2): 9-17.
- Winarno, F.G. 2018. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Wulandari, G., Hodijah, S., dan Amzar, Y.V. 2019. Impor Gandum Indonesia dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *E-Journal Perdagangan Industri dan Moneter*. 7(2): 101-112).
- Yulianti, L. 2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (Pachyrhizus erosus) terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihadirkan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.