

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, A., N. Harini, dan D. Damat. 2021. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan *mocaf* (*modified cassava flour*) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Jurnal*, 4(2), 172-191.
- Anindita, B. P., A. T., Antari, dan S. Gunawan. 2020. Pembuatan *mocaf* (*modified cassava flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- Fadlilah, A., D. Rosyidi, dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L^* a^* b^* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37.
- Fatmawati, F., N. Nurhastuti, dan Y. Hasan. 2018. Wirausaha pembuatan kue kering untuk meningkatkan keterampilan Hidup anak Tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6(2), 320-323.
- Heryani, S., dan R. F. Silitonga. 2018. Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai bahan baku kukis coklat. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 53-57.
- Holidya, N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis. *Jurnal Tata Boga*, 8(3), 439-447.
- Huwae, B., dan P. Papilaya. 2014. Analisis kadar karbohidrat tepung beberapa jenis sagu yang dikonsumsi masyarakat Maluku. *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 1(1), 61-66.
- Ihromi, S., M. Marianah, dan Y. A. Susandi. 2018. Substitusi tepung terigu dengan tepung *mocaf* dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Istadi, I., S. Sumardiono, dan D. Soetrisnanto. 2018. Penentuan Konstanta Pengeringan Dalam Sistem Pengeringan Lapis Tipis (Thin Layer Drying). In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Proses Kimia 2002* (pp. A51-A57). Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Kartina, K., N. Nahariah, dan Hikmah. 2022. Penambahan jenis dan level bahan pengisi yang berbeda terhadap nilai profil warna L^* , a^* , b^* produk chip telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(1): 6-10.
- Laiya, N., R. M. Harmai., dan N. Yusuf. 2016. Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu. *The NIKe Journal*, 2(2).



Ilmiah Tahunan XX dan Kongres VI Masyarakat Ahli Penginderaan Jauh Indonesia (MAPIN), 507-518.

Nugraha, B. F., S. Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, dan R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94-104.

Nurmiati, N., P. Periadnadi, dan I. T. Nissa. 2023. Diseminasi teknologi fermentasi untuk perbaikan mutu tepung sagu serta pengenalan produk inovasi tepung mosas. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 6(3), 313-321.

Pemula, M. C. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor l. Moench*) Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).

Rahmawati, S., S. Wahyuni., dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096-2103.

Ramadhani, F., dan E. S. Murtin. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 38-47.

Ramdany, R., M. Kamaruddin, A. Pongoh, dan E. A. Suryani. 2021. Daya terima dan kandungan gizi *cookies* tepung sagu kombinasi tepung kacang merah dengan penambahan sari buah merah. *Jurnal Health Sains*, 2(2), 235-241.

Rasyid, M. I., S. Maryati, N. Triandita, H. Yuliani, dan L. Angraeni. 2020. Karakteristik sensori *cookies mocaf* dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.

Riyada, D. 2022. Mempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap beberapa karakteristik tepung telur. *Agritech jurnal agribisnis dan teknologi pangan*, 2(2), 136-145.

Robiatul Hadawiyah, R. H. 2018. Pengaruh lama penghangatan dalam alat pemasak nasi terhadap mutu nasi beras merah (*Oryza nivara*) Skripsi. Universitas Mataram.

Sabtu, B dan G. M. Sipahelut. 2020. Pembinaan masyarakat desa binaan melalui teknik pengolahan telur di desa oeletsala, kabupaten kupang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani*. 1(2): 74-79.

Sari, D. K., Adriani, M., dan Ramadhani, A. 2021. Profil uji hedonik dan mutu hedonik biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus dan puree labu kuning. In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 6, No. 3).

. M., M. Mahendradatta, dan A. Mawardi. 2018. Studi pembuatan kue kering dari tepung sagu dengan penambahan tepung blondo (*Study of*



making cookies from sago flour with addition of blondo flour). Jurnal Teknologi Pangan, 11(2), 70-80.

- Tuankotta, A., N. Kurniaty, dan A. Arumsari. 2015. Perbandingan kadar protein pada tepung beras putih (*oryza sativa l.*), tepung beras ketan hitam (*oryza sativa l. glutinosa*), dan tepung sago (*metroxylon sago rottb.*) dengan menggunakan metode kjeldahl. Prosiding Farmasi, 109-114.
- Widaningrum, E. Y. P., dan S. J. MunarsoJ. 2018. Kajian Terhadap SNI Mutu Pati Sagu. Jurnal Standardisasi Vol, 7(3), 91-98.
- Widanti, Y. A., dan A. Mustofa. 2015. Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung *mocaf* dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. Joglo, 27 (2).
- Widyasarti, N. K. W. 2022. Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi *Cookies*. Skripsi : Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Wulandari, Z., dan I. I. Arief. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 10(2), 62-68.
- Yuliyandjaja, J. P., W. Widayat, H. Hadiyanto, M. Suzery, dan I. A. Budianto. 2020. Diversifikasi tepung *mocaf* menjadi produk mie sehat di PT. Tepung *Mocaf* Solusindo. *Indonesia Journal of Halal*, 2(2), 40-45.
- Zainuddin, A., D. Xyzquolyna, A. Laboko, A. Anto, S. Y. dan Mokoginta. 2022. Substitusi Tepung Sagu dan Modified Cassava Flour (*Mocaf*) pada Produk Makanan Tradisional Ilepá'o. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(1), 10-18.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel anova dan uji lanjut Duncan Nilai warna L* Cookies Berbahan Dasar Tepung Kuning Telur Pada Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) dan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*).

Perlakuan dan Unit Sampel Warna L*

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Sagu 100%	88.2067	1.3335	3
Sagu 75%+Mocaf 25%	88.8433	4.87888	3
Sagu 50%+Mocaf 50%	85.5033	1.27186	3
Sagu 25%+Mocaf 75%	83.3233	2.08951	3
Mocaf 100%	82.1033	1.90592	3
Total	85.596	3.53144	15

Analisis Variasi Warna L*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	104.199 ^a	4	26.05	3.7	0.042
Intercept	109900.128	1	109900.128	15611.76	0
Perlakuan	104.199	4	26.05	3.7	0.042
Error	70.396	10	7.04		
Total	110074.723	15			
Corrected Total	174.595	14			

a. R Squared = .597 (Adjusted R Squared = .436)

Uji Lanjut Duncan Warna L*

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
Sagu 100%	3	82.1033		
Sagu 75%+Mocaf 25%	3	83.3233	83.3233	
Sagu 50%+Mocaf 50%	3	85.5033	85.5033	85.5033
Sagu 25%+Mocaf 75%	3		88.2067	88.2067
Mocaf 100%	3			88.8433
Sig.		0.165	0.056	0.172



Lampiran 2. Tabel anova dan uji lanjut Duncan Nilai warna a* Cookies Berbahan Dasar Tepung Kuning Telur Pada Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) dan *Mocaf (Modified Cassava Flour)*.

Perlakuan dan Unit Sampel Warna a*

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Sagu 100%	2.62	1.08586	3
Sagu 75%+Mocaf 25%	3.2183	0.45006	3
Sagu 50%+Mocaf 50%	4.5717	0.67687	3
Sagu 25%+Mocaf 75%	5.065	0.35	3
Mocaf 100%	5.2667	0.7001	3
Total	4.1483	1.23397	15

Analisis Variasi Warna a*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	16.413 ^a	4	4.103	8.365	0.003
Intercept	258.13	1	258.13	526.27	0
Perlakuan	16.413	4	4.103	8.365	0.003
Error	4.905	10	0.49		
Total	279.448	15			
Corrected Total	21.317	14			

a. R Squared = .770 (Adjusted R Squared = .678)

Uji Lanjut Duncan Warna a*

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
Sagu 100%	3	2.62	
Sagu 75%+Mocaf 25%	3	3.2183	
Sagu 50%+Mocaf 50%	3		4.5717
Sagu 25%+Mocaf 75%	3		5.065
Mocaf 100%	3		5.2667
Sig.		0.32	0.273

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .642.



Lampiran 3. Tabel anova Nilai warna b* *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Kuning Telur Pada Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) dan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*).

Perlakuan dan Unit Sampel Warna b*

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
Sagu 100%	27.0967	3.83445	3
Sagu 75%+Mocaf 25%	25.5467	6.25944	3
Sagu 50%+Mocaf 50%	29.6333	1.62697	3
Sagu 25%+Mocaf 75%	28.52	2.40601	3
Mocaf 100%	29.91	2.58714	3
Total	28.1413	3.56561	15

Analisis Variasi Warna b*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	39.964 ^a	4	9.991	.724	.595
Intercept	11879.020	1	11879.020	860.638	.000
PERLAKUAN	39.964	4	9.991	.724	.595
Error	138.026	10	13.803		
Total	12057.009	15			
Corrected Total	177.990	14			

a. R Squared = .808 (Adjusted R Squared = .732)



Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian *Cookies* berbahan dasar Tepung Kuning Telur pada substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) dan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*)



BIODATA PENELITI



Nama **Fauzia Azizah Wahyuddin** yang biasa dipanggil Uci lahir di Sinjai pada tanggal 3 Maret 2002. Penulis merupakan anak keempat dari lima bersaudara dari pasangan Wahyuddin dan Nurliah. Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2006 di Pertiwi I Biringere, lalu melanjutkan pendidikan pada tahun 2008 di SD Negeri 23 Biringere dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke SMP Negeri 2 Sinjai 2014-2017. Pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 5 Sinjai dan selesai pada tahun 2020. Pada tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan strata-1 (S1) di Universitas Hasanuddin Makassar, Fakultas Peternakan hingga saat ini. Selama menjadi mahasiswa, penulis bergabung menjadi Pengurus Badan Harian Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Adapun dibidang akademik, penulis bergabung menjadi Asisten Laboratorium Dasar Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

