

DAFTAR PUSTAKA

- Abrehaa, E., P. Getachewa, A. Laillou, S. Chitekweb, and K. Baye. 2021. Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implications to improving diets. *International Journal of Food Properties*. 24(1): 152-162.
- Anindita, B.P., Atika T. A dan Setiyo G. 2019. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik ITS*. 8(2).
- Apriandy, F. 2019. Pemanfaatan Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu. Skripsi : Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Ardin, L., Karimuna, dan Muhamad A. P. (2019). Formulasi Tepung Cangkang Telur dan Tepung Beras Merah Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Kue Karasi. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 4 (1): 1892-1904.
- Balittro, A. 2014. Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 20 (2) : 30-31.
- Dwi, W. K. dan A. Wulandari. 2022. Analisa Proksimat Cookies dengan Substitusi Tepung Lokal. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 16(1).
- Fadillah, A. A. dan Hertamawati. R. T. 2021. Perbandingan Kimiawi Tepung Kuning Telur Ayam dengan Fermentasi Kuning Telur Menggunakan Ragi Tempe. *ANIMPRO: Conferense of Applied Animal Science Proceeding Series*. 2(2) : 123-129.
- Handayani, R., J. H. Dheanita dan G. L. L. Archangela. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Kuning sebagai *Fat Replacer* dalam Pembuatan *Sponge Cake*. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(2).
- Herawati, B. R. A., Suhartatik, N. dan Widanti, Y. A. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3 (1): 33–40.
- Istikomah, N. H. 2017. Skripsi: Pembuatan *Cookies* dengan Variasi Rasio Penambahan Labu Kuning dan Tepung Daun Kelor. Universitas Jember.
- Iswahyudi, S. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Kacang Hijau terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan dan Sifat Kimia Cookies. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Khoirunnisa, F. N. 2020. Penggunaan Tepung Telur dalam Pembuatan Muffin. STP.Bandung.
- Khotimah, K., Akbar., A. Syauqi dan A. Zamroni. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung *Mocaf (Modified cassava flour)* terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin LOUPE*. 5(1).
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada

- Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 1-9.
- Manambangtua, A.P., 2020. Analisis Usahatani Sagu (*Metroxylon sagu Rottb.*) di Kabupaten Luwu Utara, Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*.16(2).
- Manganti, M. H., C. M. Lucia dan Y. E. O. Yoakhim. 2021. Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) dan Kacang Hijau (*Glycine Max Merr.*) dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Jurnal Penelitian Pangan Sam Ratulangi*. 1(1):44-54.
- Maysa E. 2019. Pengaruh Formulasi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Sensori, dan Kimia *Cake Labu Kuning* (*Cucurbita Moschata Duch*). Skripsi: Universitas Lampung.
- Musita, N. 2014. Pemanfaatan Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) pada Pembuatan Kue Brownies. *Jurnal Agrotek UMM*. 5(2):177 – 122.
- Muslim, F., A. L. Siti dan B. Yoyanda. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Sensori Kue Kolombengi yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu sebagai Diversifikasi Pangan Budaya. *Jurnal Ilmu Agroteknologi*. 7(1).
- Natasasmita, A. M., B. Saragih dan Yuliani. 2023. Pengaruh Substitusi *Mocaf* terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Boba. *Journal of Tropical AgriFood*. 5(1): 35-42.
- Nur'aini, V. dan P. S. Nugraheni. 2018. Kualitas Tekstur Dan Organoleptik Naget Ikan Tuna Dengan Bahan Pengisi Campuran Tepung Sagu Dan Tapioka. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*.
- Nurhidayati, Z. 2018. Pengaruh Pola Konsumsi Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein dengan Gangguan Perilaku pada Anak Autistik. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*. 4(7).
- Nusa, M.I., B. Suarti dan Rahman, A.M. 2017. Penambahan Ragi Tempe dan Lama Fermentasi terhadap Sifat Mutu Tepung Albumin Telur Puyuh. *Jurnal Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera*. 20(3) : 211 – 221.
- Oktadiana, H., M. Abdullah dan Renaldi.. 2017. Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit *Celiac*. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*. 4(3).
- Oktaviana, A. S., Hersoelityorini, W., dan Nurhidajah, N. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung *Mocaf* dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(2): 72-81.
- Pratiwi, F. R. 2020. Skripsi : Gugus Hidrofilik Mampu Berikatan dengan Air Atau Bahan Lain yang Bersifat Polar, sedangkan Gugus Lipofilik Mampu Berikatan dengan Minyak atau Bahan Lain yang Bersifat Non Polar. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati dan A. M. Sutedja. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 6-14.

- Putri, A. A. K., Fatriani dan T. Satriadi. 2019. Utilization Sago (*Metroxylon* sp) and Starch Quality from Salimuran Village Kusan Hilir Districts Tanah Bumbu Regency South Kalimantan. *Jurnal Sylva Scientiae*. 2(6).
- Putri, O. M. 2020. Skripsi: Kualitas Kue Nastar dengan Kombinasi Tepung Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rapiun, N.F.J. 2023. Daya Terima dan Kandungan Gizi *Cookies* Substitusi Tepung Labu Kuning. Skripsi : Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Riyada, D., 2022. Mempelajari Jangka Waktu Blansing dengan Uap Air Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2(2): 124-133.
- Rosida, D. F., N. A. Putri dan M. Oktafiani. 2020. Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1): 45-56.
- 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.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif pengganti Terigu. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Salsabila, K., Muhammad A. dan Octavianti P. 2019. Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1).
- Setiavani, G. 2016. Teknologi Pembuatan Makanan dengan Menggunakan Tepung *Mocaf* sebagai Substitusi Tepung Terigu.
- Surahman, B. dan W. Winarti. 2021. Analisis Pengaruh Cita Rasa terhadap Kepuasan Pelanggan Hr Coffe Sp. Empat, Bebesen. *Jurnal Ekonomi Review Gajah Putih*. 3(2).
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Widiantara, T., D. Z. Arief dan E. Yuniar. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2).
- Widayanti, A. D., P. Ndaru dan B. M. Artin. 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa sebagai Pengganti Air Mineral dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. 17(1).
- Widyastari, 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.
- Widiantara, T., Havelly, 'Afiah, D.N., 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah

dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dan Kacang Hijau terhadap Karakteristik Jenang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1): 1-9.

Wulandari, Y. W dan M. Akhmad. 2016. Karakteristik Kimiawi Tepung *Mocaf* dengan Variasi Fermentasi Spontan Menggunakan Yoghurt Sebagai *Starter Culture*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(1): 18-22.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova stabilitas emulsi *cookies* tepung kuning telur dengan substitusi tepung sagu dan *mocaf*.

Perlakuan dan unit sampel stabilitas emulsi

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
Sagu 100%	3	97.7533	1.53318
Sagu 75% + Mocaf 25%	3	97.5033	.62501
Sagu 50% + Mocaf 50%	3	97.2933	.97372
Sagu 25% + Mocaf 75%	3	97.6700	.40286
Mocaf 100%	3	96.2500	.00000
Total	15	97.2940	.93204

Analisis variasi stabilitas emulsi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.458 ^a	4	1.115	1.447	.289
Intercept	141991.837	1	141991.837	184323.593	.000
Perlakuan	4.458	4	1.115	1.447	.289
Error	7.703	10	.770		
Total	142003.998	15			
Corrected Total	12.162	14			

a. R Squared = .367 (Adjusted R Squared = .113)

Lampiran 2. Tabel Anova aroma *cookies* tepung kuning telur dengan substitusi tepung sagu dan *mocaf*.

Perlakuan dan unit sampel aroma

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
Sagu 100%	3	4.7667	.30827
Sagu 75% + Mocaf 25%	3	4.6333	.35921
Sagu 50% + Mocaf 50%	3	4.0300	.25515
Sagu 25% + Mocaf 75%	3	4.0733	.15695
Mocaf 100%	3	3.4767	.36950
Total	15	4.1960	.54324

Analisis Variasi Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.231 ^a	4	.808	8.968	.002
Intercept	264.096	1	264.096	2932.231	.000
Perlakuan	3.231	4	.808	8.968	.002
Error	.901	10	.090		
Total	268.228	15			
Corrected Total	4.132	14			

a. R Squared = .782 (Adjusted R Squared = .695)

Uji Lanjut *Duncan* Aroma

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
Mocaf 100%	3	3.4767		
Sagu 50% + Mocaf 50%	3		4.0300	
Sagu 25% + Mocaf 75%	3		4.0733	
Sagu 75% + Mocaf 25%	3			4.6333
Sagu 100%	3			4.7667
Sig.		1.000	.863	.598

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = .090.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.
- b. Alpha = 0.05.

Lampiran 3. Tabel Anova cita rasa *cookies* tepung kuning telur dengan substitusi tepung sagu dan *mocaf*.

Perlakuan dan unit sampel cita rasa

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
Sagu 100%	3	4.5500	.90934
Sagu 75% + Mocaf 25%	3	4.5033	1.06086
Sagu 50% + Mocaf 50%	3	3.8767	.70720
Sagu 25% + Mocaf 75%	3	3.8267	.51965
Mocaf 100%	3	3.1567	.45545
Total	15	3.9827	.83633

Analisis variasi cita rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.932 ^a	4	.983	1.678	.231
Intercept	237.925	1	237.925	406.024	.000
Perlakuan	3.932	4	.983	1.678	.231
Error	5.860	10	.586		
Total	247.717	15			
Corrected Total	9.792	14			

a. R Squared = .402 (Adjusted R Squared = .162)

Lampiran 4. Tabel Anova kesukaan *cookies* tepung kuning telur dengan substitusi tepung sagu dan *mocaf*.

Perlakuan dan unit sampel kesukaan

	N	Mean	Std. Deviation
Sagu 100%	3	4.2867	.38136
Sagu 75% + Mocaf 25%	3	3.9367	.49692
Sagu 50% + Mocaf 50%	3	3.6400	.56930
Sagu 25% + Mocaf 75%	3	3.5000	.62362
Mocaf 100%	3	3.3233	.70209
Total	15	3.7373	.59358

Analisis variasi kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.736 ^a	4	.434	1.358	.315
Intercept	209.515	1	209.515	655.430	.000
Perlakuan	1.736	4	.434	1.358	.315
Error	3.197	10	.320		
Total	214.448	15			
Corrected Total	4.933	14			

a. R Squared = .352 (Adjusted R Squared = .093)

Lampiran 5. Form pengujian organoleptik

Nama Panelis : Tanggal :
Kode sampel :

Berilah tanda silang (X) pada garis berikut menurut penilaian Anda setelah membaca petunjuk.

- Warna : Silahkan mencocokkan warna pada sample dengan warna standar sepanjang garis yang tersedia
- Kerenyahan : Silahkan mengambil cookies kemudian memberikan tekanan dengan menggunakan mulut pada waktu digigit
- Kerapuhan : Silahkan mengambil cookies kemudian memberikan tekanan dengan menggunakan jari untuk mengetahui tingkat kerapuhannya
- Tekstur : Gunakan ujung jari tangan dan indra penglihatan untuk merasakan tingkat kekasaran/kehalusan permukaan *cookies*
- Aroma : Identifikasi kekuatan aroma sampel menggunakan indra penciuman *cookies*
- Cita Rasa : Identifikasi cita rasa *cookies* menggunakan lidah atau indra pengecap
- Kesukaan : Memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan terhadap *cookies*

1. Aroma



2. Cita Rasa



3. Kesukaan



Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian evaluasi stabilitas emulsi adonan dan organoleptik *cookies* berbahan dasar tepung kuning telur pada substitusi tepung sagu (*Metroxylon Sp.*) dan *mocaf* (*Modified Cassava Flour*)



Gambar 3. Menimbang bahan



Gambar 4. Mencampur bahan



Gambar 5. Membentuk adonan



Gambar 6. Memanggang adonan



Gambar 7. Pengujian organoleptik



Gambar 8. Uji stabilitas emulsi

BIODATA PENELITI



Andi Tenri Ola, lahir di Sinjai pada tanggal 08 Oktober 2002, anak dari Laode Adiruddin (Alm.) dan Andi Nirawaty. Pada tahun 2014 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri 103 Bontompore Sinjai, pada tahun 2017 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Sinjai, pada tahun 2020 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 5 Sinjai dan pada tahun 2020 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN. Selama mahasiswa, penulis mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin. Pada tahun 2022 penulis berhasil lulus pada program Pertukaran Mahasiswa Merdeka Batch 2 di Universitas Diponegoro, Semarang, Jawa Tengah.