

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S.F. 2020. Analisis Sifat Fisik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Skripsi*. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep
- Arifin, M., 2001, Pengeringan Keripik Umbi Iles-Iles secara Mekanik Untuk meningkatkan Mutu Keripik Iles. *Thesis*. Teknologi Pasca Panen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. *Cookies*. SNI 2973-2011. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Boz H. 2019. Effect of Flour and Sugar Particle Size on the Properties of Cookie Dough and Cookie. *Czech J. Food Sci.* 37: 120–127.
- Chavan, R.S., Khedkar, C. D., dan Bhatt, S. 2016. Fat replacer. *The Encyclopedia of Food and Health*. (2): 589-595.
- Chotimah, S., Fajarini, D. T., dan Budiyati, C. S. 2013. Reduksi kalsium oksalat dengan Perebusan menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 76-83.
- Colla, K. dan S. Gamlath. 2015. Inulin and Maltodextrin can Replace Fat in Baked Savoury Legume Snacks. *International Journal of Food Science & Technology*. 50(10): 2297-2305.
- Colla, K., A. Costanzo, dan S. Gamlath, 2018. Fat Replacers in Baked Food Products. *Foods*: 7(192): 1-12.
- Dai, S., F. Jiang, H. Corke, dan N.P. Shah. 2018. Physicochemical and Textural Properties of Mozzarella Cheese Made with Konjac Glucomannan As a Fat Replacer. *Food Research International*. 107: 691-699.
- Dai, S., H. Corke, dan N.P. Shah. 2016. Utilization Of Konjac Glucomannan As a Fat Replacer In Low-Fat and Skimmed Yogurt.
- Evanuarini, H. 2016. Karakteristik *Low Fat Mayonnaise* yang Diformulasi dari *Rice Bran Oil*, Tepung Porang, dan Kefir. *Disertasi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Evanuarini, H. N. Nurliyani, I. Indratiningsih, dan P. Hastuti. 2017. Kestabilan Emulsi dan Karakteristik Sensoris *Low Fat Mayonnaise* dengan Menggunakan Kefir sebagai Emulsifier Replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 11(2): 53-59.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*: Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hadi, F. dan F. Kurniawan. 2020. Pengaruh Pengupasan dan Waktu Perendaman pada Umbi Porang terhadap Kadar Glukomanan dan Kadar Senyawa Oksalat. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 9(2): C31-C36.
- Handayani, S. dan A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*: Jakarta. PT. Kawan Pustaka
- Hooper, L., Abdelhamid, A., Bunn, D., Brown, T., Summerbell, C. D., dan Skeaff, C. M. 2015. Effects of Total Fat Intake on Body Weight. *Cochrane database of systematic reviews*. 8: 1-178.
- Kementerian Pertanian. 2020. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*: Jakarta. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

- Kim, D.H., D.M. Shin, H.G. Seo, dan S.G. Han. 2019. Effects of Konjac Gel With Vegetable Powders As Fat Replacers in Frankfurter-Type Sausage. *Asian-Australas J. Anim. Sci.* 32(8):1195-1204
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Porang. [Modul]: Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Krystyan, M., D. Gumul, R. Ziobro, dan M. Sikora. 2015. The Effect of Inulin as a Fat Replacer on Dough and Biscuit Properties. *Journal of Food Quality.* 38(2015): 305-315.
- Kurniawan, R., dan D.F. Putri. 2016. Produk Tepung Glukomannan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) dengan Proses Kombinasi Fisik dan Enzimatis. *Disertasi.* Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya).
- Kurniawati, A.D. 2010. Pengaruh Tingkat Pencucian dan Lama Kontak dengan Etanol terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Skripsi.* Teknologi Pertanian. Univeristasi Brawijaya. Malang.
- Marbun, O.Z. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi *Cookies* dan Daya Terimanya. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Univeristas Sumatera Utara. Medan.
- Marsigit, W., Bonodikun, dan L. Sitanggang. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri.* 7(1): 1-10.
- Megawangi, M., A. Hintono, B. Dwiloka. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Melorin Kacang Tunggak. *Jurnal Teknologi Pangan,* 3(2), 215-220.
- Melati, F.D.P., F. L. Widiyany, dan Inayah. 2021. Asupan Lemak Jenuh dengan Kadar Kolestrol *Low-Density* Lipoprotein pada Kelompok Lanjut Usia. *Jurnal Nutrisia.* 23(1): 44-51
- Nisa, R.U. 2016. *Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus communis) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies.* *Skripsi.* Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Padusung, P., F. Fahrudin,, M. Mahrup, dan S. Soemeinaboedhy. 2020. Meningkatkan Kesejahteraan Petani Hutan melalui Integrasi Tanaman Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dengan Vegetasi Tegakan di Kawasan Rinjani Lombok. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian.* 1(1): 43-56.
- Pareyt, B., E. Wilderjans, H. Goesart, K. Brijs, dan J.A. Delcour. 2008. The Role of Gluten in a Sugar-Snap Cookie System: A Model Approach Based On Gluten–Starch Blends. *Journal of Cereal Science.* 48(3): 863-869.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia. 2013. Budidaya dan Pengembangan Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) sebagai Salah Satu Potensi Bahan Baku Lokal. Modul Diseminasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rasmito dan Widari. 2018. Penurunan Kadar Kalsium Oksalat Pada Umbi Porang (*Amorphopallus oncophillus*) Dengan Proses Pemanasan Di Dalam Larutan Nacl. *Jurnal Teknik Kimia,* (Online), 13 (1): 1. Diakses 21 Januari 2020
- Rodríguez-García, J., Laguna, L., Puig, A., Salvador, A., dan Hernando, I. 2013. Effect of Fat Replacement by Inulin on Textural and Structural Properties of Short Dough Biscuits. *Food and Bioprocess Technology.* 6(10): 2739-2750.
- Rodríguez-García, J., Puig, A., Salvador, A., dan Hernando, I. 2012. Optimization of a Sponge Cake Formulation with Inulin as Fat Replacer: Structure, Physico-chemical, and Sensory Properties. *Journal of Food Science.* 77(2): C189-C197.
- Sahertyan, A. 2017. Pengaruh Proporsi Butter dan Margarine terhadap Karakteristik *Creamcheese Cake* setelah Penyimpanan Beku Selama Satu Minggu. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

- Salamah, I. R. 2017. Diversifikasi Cookies dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. *Disertasi*. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Sanubari, M. B. 2019. Pengaruh Konsentrasi Gel Porang dan *Whipping Cream* terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang
- Saputro, E.A., Olim, L., dan Endang, M, 2014. Pemurnian Tepung Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan Proses Ekstraksi/*Leaching* dengan Larutan Etanol. *Simposium Nasional Rapi XII-2014 FT-UMS*. K7-13
- Sari, R., dan Suhartati, S. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya sebagai Salah Satu Sistem *Agroforestry*. *Buletin Eboni*. 12(2): 97-110.
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Silaban, E. T. 2020. Penetapan Kadar Karbohidrat Pada *Cookies* dengan Metode *Luff Schroorl. Tugas Akhir*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Wardani, N.E., W.A. Subaidah, dan H. Muliastuti. 2021. Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 3(3): 383-391.
- Widjanarko, S.B., E. Widyastuti, dan F.I. Rozaq. 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Metode *Ball Mill (Cyclone Separator)* terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 867-877.
- Yulianti, L. 2016. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Mutu dan Karakteristik *Cookies* yang dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Zahn, S., Pepke, F., & Rohm, H. 2010. Effect of Inulin as a Fat Replacer on Texture and Sensory Properties of Muffins. *International Journal of Food Science & Technology*, 45(12), 2531-2537.
- Zhang, Y., J. Liao, dan J. Qi. 2020. Functional and Structural Properties of Dietary Fiber from Citrus Peel Affected by the Alkali Combined with High-Speed Homogenization Treatment. *LWT – Food Science and Technology*. 128(2020). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109397>

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan *Fat Replacer* dan *Cookies*

#### Penentuan *Fat Replacer* Porang



#### Pembuatan *Cookies*



### Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan Pengujian

#### Analisis Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Cookies*



