

DAFTAR PUSTAKA

- Ambrawati, R., Rahmawati, V.A., & Fitriani, F. (2023). Nutrient Density Kukis Rutf (Ready To Use Therapeutic Food) Dari Pangan Lokal Untuk Intervensi Balita Wasting. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 179-183.
- AOAC. Association Of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method Of Chemist. The Association Of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- AOAC. Association Of Official Analytical chemist. 2012. Official Method Of Analytical Of Chemist. The Association Of Official Analytical Chemist: Arlington, Virginia, USA.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Buah Naga Merah*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011)*. BSN. Jakarta.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16
- Direktorat Gizi. 2015. *Komposisi Kimia Kacang Tanah*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2020. *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Tentang Kacang Tanah*. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- Faulina, D. R. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Kukis. *Skripsi*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hadi, N. A., Mohamad, M., Rohin, M.A.K, and Yusof, R.M. 2016. Effects of Red Pitaya Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Consumption on Blood Glucose Level and Lipid Profile in Type 2. *Diabetic Subjects Borneo Science*, 31.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).
- Ho, L., and Nadratul, W. 2016. Nutritional Composition, Physical Properties, and Sensory Evaluation of Kukis Prepared from Wheat flour and Pitaya (*Hylocereus undatus*) Peel flour Blends. *Cogent Food and Agriculture*, 2, 1136369.
- Ispitasari, R., dan Haryanti. 2022. Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar Pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 5(1), 39-43.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Lestari, S. N. O., dan Murtini, E. S. 2017. Formulasi Kukis Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Journal Of Food Technology & Industry/ Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 28(2).
- Mareta, D. T., Pangastuti, H. A., Permana, L., Fitriani, V., & WAhyuningtyas, A. 2021. Hedonic Test Of Lado Mudo Chili Sauce By Addition Of Various Concentration Of Citric Acid. *AGRAMITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 8(1), 41-50

- Meilita, Q. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggang dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Kukis. *Skripsi*, Fakultas Teknik Unpas.
- Nurhidayati, D. 2021. Moisture Analyzer Sartorius Type Ma 45 Sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin Dari Tulang Kelinci. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, 20(2), 161-169.
- Nuryasin, M. 2018. Pengaruh level inokulum trichoderma viride terhadap kualitas kimia fermentasi kulit kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Skripsi*, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Pargianti. 2019. Kadar Lemak dan Air Pada Kukis dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah *Jurnal Gizi*, 8(2), 106-114.
- Purnomo. 2007. *Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., & Wiyono, S. (2017). Perbedaan efek ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak buah naga putih (*Hylocereus undatus*) terhadap kadar kolesterol total tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(3), 195-202.
- Pradesy, S. L. 2019. Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kamaboko Ikan Kembung (*Rastrelliger Spp.*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, N. 2018. Penentuan Umur Simpan Kukis Garut (*Maranta Arundinacea*) Multi Kemasan Pada Berbagai Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan Dengan Metode Aslt Dan Model Keseimbangan Massa. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Ratna, W. O., Hermanto, Sadimantara, M. S. 2022. Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poitret) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Kukis. *Journal of Agricultural Sciences*, 2(3), 189-196.
- Respati, E., Hasanah, L., Wahyuningsih, S., Sehusman, Manurung, M., Supriyati, Y. & Rinawati. 2013. Kacang tanah. *Buletin Konsumsi Pangan Pusdatin*, 4(1), 6–15.
- Ritthiruangdej P, Pambankled S, Donchedee S, Wongsagonsup R. (2011). Physical, Chemical, Textural And Sensory Properties Of Dried Wheat Noodles Supplemented With Unripe Banana Flour. *Kasetsart J (Nat Sci)* 45 : 500-509.
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan kukis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Rudini, B., Ayustaningwarno, F. (2013). Kadar Protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ekstruksi Jagung Dengan Substitusi Kedelai. *Journal Of Nutrition College*, 2(3), 373-381.
- Samben, R. K., & Puspaningrum, D. H. D. (2020). Kandungan Protein, Serat, dan Daya Terima Kacang Gude Pada Perbedaan Perlakuan Suhu dan Waktu. *In Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, dan Sosial Humaniora (Sintesa)*, 3(1), 135-144.
- Sari, F., Karimuna, L., & Sadimantra, MS. 2019. Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Kue Waje. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4
- Sigarlaki, E. D., & Tjiptaningrum, A. 2016. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar kolesterol total. *Jurnal Majority*, 5(5), 14-17.

- Simangunsong, D. R., Osfar, S., dan Irfan, H. D. 2014. *Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (Hylocereus sp) Sebagai Bahan Pakan Ternak*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65-75.
- Siswanto, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. 2015. Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu Dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 17-21.
- Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., Andia, I. R. S., Brilliantina, A., & Islamiyah, W. (2021). Karakteristik Kimia Kukis Tepung Tape Singkong. *Jurnal ilmiah Ilmiah Inovasi*, 21(3), 178-182.
- Suloi, A. N, et al. 2020. Camilan sehat rendah indeks glikemik sebagai alternatif pencegahan penderita diabetes. *Jurnal ABDI*, 2(1), 59–67.
- Sumardana, G., Syam, H., dan Sukainah, A. 2017. Substitusi tepung bonggol pisang pada mie basah dengan penambahan kulit buah naga (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 145-157.
- Syamsir, E., dan P.D.L. Sitanggang. 2011. Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1): 65 – 76.
- Tajrifani, A. S. 2020. Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk Buffer Stock Darurat Bencana: di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 11(2), 179-185.
- Tuapattinaya, P.M.J. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Serat Kasar Tepung Biji Lamun (*Enhalus Acoroides*), Serta Implikasinya Bagi Pembelajaran Masyarakat Di Pulau Osi Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Biology Science & Education*, 5(2), 46-55.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah, A. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Kukis Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radianta*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 270-277.
- Wijaya, F., H. M., Novidahlia, N., & Aminullah, A. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Kukis Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1).
- Wulandari, F.K., B.E., Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Kukis Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 107-112.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Statistik

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
KadarAir	Between Groups	3.070	3	1.023	6.938	.046
	Within Groups	.590	4	.147		
	Total	3.660	7			
KadarAbu	Between Groups	1.616	3	.539	35.759	.002
	Within Groups	.060	4	.015		
	Total	1.676	7			
KadarLemak	Between Groups	15.448	3	5.149	5.468	.067
	Within Groups	3.767	4	.942		
	Total	19.215	7			
KadarProtein	Between Groups	15.939	3	5.313	2.780	.174
	Within Groups	7.644	4	1.911		
	Total	23.582	7			
KadarKarbohidrat	Between Groups	60.489	3	20.163	4.663	.086
	Within Groups	17.298	4	4.324		
	Total	77.787	7			
KadarKalori	Between Groups	344.428	3	114.809	2.175	.234
	Within Groups	211.107	4	52.777		
	Total	555.534	7			
KadarSerat	Between Groups	96.560	3	32.187	67.910	.001
	Within Groups	1.896	4	.474		
	Total	98.456	7			
DayaPatah	Between Groups	.001	3	.000	4.000	.107
	Within Groups	.001	4	.000		
	Total	.002	7			

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	22.920	3	7.640	10.614	.000
	Within Groups	141.080	196	.720		
	Total	164.000	199			
Aroma	Between Groups	15.735	3	5.245	7.405	.000
	Within Groups	138.820	196	.708		
	Total	154.555	199			
Tekstur	Between Groups	25.540	3	8.513	9.632	.000
	Within Groups	173.240	196	.884		
	Total	198.780	199			
Rasa	Between Groups	33.860	3	11.287	15.618	.000
	Within Groups	141.640	196	.723		
	Total	175.500	199			

Lampiran 2. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Terhadap Kadar Air**KadarAir**

Duncan			
Kukis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	2	7.1000	
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	2	7.6500	
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	2	8.0500	8.0500
A0 = 150 gr TT	2		8.8000
Sig.		.072	.123

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Kadar Abu**KadarAbu**

Duncan			
Kukis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0 = 150 gr TT	2	2.1000	
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	2		3.0150
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	2		3.1500
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	2		3.2100
Sig.		1.000	.193

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Kadar Serat**KadarSerat**

Duncan				
Kukis	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0 = 150 gr TT	2	19.6900		
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	2		26.0800	
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	2			28.0850
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	2			28.2400
Sig.		1.000	1.000	.833

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Terhadap Organoleptik

Warna

Duncan

Kukis	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	50	3.3000		
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	50		3.7200	
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	50		3.9600	3.9600
A0 = 150 gr TT	50			4.2200
Sig.		1.000	.159	.127

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Aroma

Duncan

Kukis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	50	3.4400	
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	50	3.4800	
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	50	3.6000	
A0 = 150 gr TT	50		4.1400
Sig.		.375	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Tekstur

Duncan

Kukis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	50	2.7400	
A0 = 150 gr TT	50		3.2800
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	50		3.5600
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	50		3.6600
Sig.		1.000	.057

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Rasa

Duncan

Kukis	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1 = 20 gr TKBN : 30 gr TKT : 100 gr TT	50	3.3600	
A2 = 25 gr TKBN : 25 gr TKT : 100 gr TT	50	3.4200	
A3 = 30 gr TKBN : 20 gr TKT : 100 gr TT	50	3.4600	
A0 = 150 gr TT	50		4.3600
Sig.		.584	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Perhitungan

1. Kadar Abu

$$\% \text{ Kadar Abu} = \frac{W_1 - W_2}{W} \times 100\%$$

a. A0 (150 g tepung terigu)

$$\% \text{ Kadar Abu} = \frac{W_1 - W_2}{W} \times 100\%$$

2. Kadar Protein

$$\% \text{ Kadar Protein} = \frac{(V_1 - V_2) \times N_{HCl} \times 14,008 \times f_k}{W} \times 100\%$$

3. Kadar Serat

$$\% \text{ Kadar serat} = \frac{\text{berat akhir} - \text{berat kertas saring kosong}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

4. Kadar Lemak

$$\% \text{ Kadar Lemak} = \frac{W_1 - W_2}{W_0} \times 100\%$$

5. Kadar Karbohidrat

$$\% \text{ Kadar Karbohidrat} = 100 - (\% \text{ kadar air} + \% \text{ kadar abu} + \% \text{ kadar protein} + \% \text{ kadar lemak})$$

- A0U1 =
- A0U2 =
- A1U2 =

6. Kadar Kalori

$$\text{Kalori} = ((9 \times \% \text{ lemak}) + (4 \times \% \text{ protein}) + (4 \times \% \text{ karbohidrat}))$$

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



