

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Ananto, Diah, S. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Media Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Agus, T.F., Magdalena, S., Lestari, D. (2023). Sifat Fisikokimia dan Sensori Biskuit Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Rendah Gula. *Jurnal Agroindustri Halal*. 9(2): 175 - 185. 176.
- APTINDO., 2014. *Data Impor Gandum Indonesia*. Jakarta.
- Awalin, A. S. Yulianto, S. Purwasih, R. 2023. Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*. 8(3): 305-315
- Achi, O.K dan N.S. Akomas., 2006. *Comparative Assessment of Fermentation Techniques in The Processing of Fufu, a Traditional Fermented Cassava Product*. Pakistan Journal of Nutrition 5 (3) : 224-229.
- Anwar H. 2018. Pembuatan Kue Baruasa Dengan Substitusi Tepung Kacang Gude Dan Penambahan Sari Daun Kelor Sebagai Cemilan Sehat Khas Sulawesi Selatan. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Aini, N. 2009. Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Annisa Istiqomah, 2015. *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, Dan Daya Terna Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R, A, Fleet, G, H, Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomodan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI No. 01-2973-1992). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Brand-Miller. 2008. Low –glycemic index diets in the management of diabetes: A meta- analysis of randomized controlled trials. *Diabetes Care. American nical Nutrition*. 62: 871-893.



artani, D., Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Dengan Perlakuan Blanching Aman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains* : 121-130.

, Basito, Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia Dan Sensori Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) Sebagai Substitusi

Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2): 13-19

- Chairannisa, C. 2015. Daya Terima Biskuit Dengan Modifikasi Tepung Biji Nangka, Tepung Kacang Merah, Dan Tepung Pisang Serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Dan Zat Besi Remaja. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan.
- Dira., D. Deviarny., C. Riona., W. 2015. Penetapan Kadar Zat Besi (Fe) pada Buah Naga Isi Super Merah (*Hylocereus costaricensis* L.) dan Isi Putih (*Hylocereus undatus* L.). *Majalah Kedokteran Andalas*. 37(3):174-180.
- Dewi, I. G. A. S.1., Gusti I.E. Desak I. P. K. P. 2018. Pengaruh Lama Perkecambahan Millet (*Panicum Milliaceum*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 7(4): 125-183.
- Dian, E. 1999. Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- DKBM. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan Untuk Kalangan Sendiri. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Dewita., Syahrul, Isnaini. 2011. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Untuk Pembuatan Biskuit dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(1):30-34.
- Dharmapadni, I. G. A., Bambang, A. H., & Yoga, I. W. G. S. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata ex. Poir*) beserta Analisis Finansialnya. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(2), 73–82.
- Fatimah, P. 2013. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2(6): 1-7.
- Farida, A. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fleet, A. (2017). High Energy Biscuits. UNICEF
- Frische C., G. Erny J.N. Nurali. Maya M. Ludong. 2022. Formulasi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Untuk Pembuatan Biskuit. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*. 3(2):325-337.
- Gardjito, Murdijadi, Murdiati A, Aini A. 2006. Mikroenkapsulasi β -Karoten buah labu jaran enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal teknologi l*):13-18.
- ington. 2004. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, logi* 2. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- (2016). Karakteristik Cookies Kaya Serat Berbahan Baku Mocaf, tepung tempe telur, tepung kacang hijau dan g nangka. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta



- Gunawan, A. W. (2009). *Food Combining, Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan Untuk Langsing & Sehat*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Hayati MN. 2006. *Pengaruh jenis asidulan terhadap mutu pure labu kuning (Cucurbita pepo L.) selama penyimpanan dan aplikasinya dalam pembuatan pudding*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian. Bogor.
- Hendrasty, H. Krissetiana. 2013. *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta
- Hendrasty HK. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta (ID): Kanisius.
- Hesti,A., P., Affandi., R., D., Ishartani., D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknolosains Pangan*. 2(1):20-29.
- Istiqamah, A. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, UNDIP. Semarang.
- Indrianti N, Afifah N, Sholichah E. 2019. Pembuatan tepung komposit dari pati ganyong garut dan tepung labu kuning sebagai bahan baku flat noodle. *J Biopropal Ind*. 10(1):49-63.
- Idris, S. 1992. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Indriani, D. 2012. *Kajian Kajian Formulasi Tepung Pisang Batu (Musa balbisiana Colla) dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Coklat*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Isnaini, A. N., Kurnia, P. S. T. P., Mustikaningrum, F. S. G. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar B-Karoten Dan Daya Terima*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. 44-45.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit. *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makassar
- If'all, Mappiratu, & Kadir, S. (2018). Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Produksi Tortilla. *Pengolahan Pangan*, 3(2), 50–59.
- Kharisma, H., Mahadi, I., Darmadi. 2015. Pengembangan LKS SMA Pada Materi Bioteknologi Konvensional Melalui Eksperimen Pembuatan Tempe Menggunakan Berbagai Jenis Kacang. *Jurnal Online Mahasiswa*. 2(2):1-10



Karakteristik sifat fisikokimia tepung labu kuning (Cucurbita
Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

Rohmawati, N., & Ramani, A. 2014. Pengaruh Penambahan
ng Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, Dan Kadar
akso Jantung Pisang (*Addition Effect Of Red Beans Flour To*
ility, Protein Content, And Dietary Fiber Of Banana Blossoms
ustaka Kesehatan. 2(3):485-49

- Krissetiana, H. 1995. Tepung Labu Kuning Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Kemp, S.E., Hollowood T., and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom
- Kobori, M. 2003. In Vitro Screening for Cancer Suppressive Effect of Food Components. *JARQ*. 37(3):159-165.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 79-142.
- Karisma, v., w., Kusnandar, F., Firlicyanti, A... S. (2014). *Pengaruh Penepungan, Perebusan, Perendaman Asam, dan Fermentasi Terhadap Komposisi Kimia Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Leksono T, Syahrul. 2001. Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natur Indonesia* 3(2). 45-54,
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2012). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durh) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains VII UKSW*, 182–189.
- Muzaifa, M. 2012. Produksi Roti Tawar dari Labu Kuning dengan Persentase Substitusi Tepung Terigu dan Konsentrasi Emulsifier yang Berbeda. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 25(2): 101-107.
- Murdijati. 1985. *Potensi Vitamin A Buah Labu Kuning*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Madah. Yogyakarta.
- Mardiah., Novidahlia, N.. Mashudi. 2012. Penentuan Metode Pengeringan (*Cabinet Drayer* dan *Fluidized Bed Drayer*) Terhadap Komponen dan Kapasitas Antioksidan Pada Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal pertanian*. 3(2):104-110
- Mufida. 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6 – 24 Bulan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1646-1651.
- Marlinda, R, B, N. 2012. *Pembuatan Cookies dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah*. Institusi Pertanian Bogor.
- Muhandri, T. Septienil, D. Subarna, Sutrisno, K. Hunaefi, D. 2018. Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1): 43-49
- Murni, G. E. Khasanah, T. A. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, i Dan Biji Labu Kuning Pada Biskuit Terhadap Kandungan Gizi rima. *Journal of Nutrition College*. 10(1) :1-9.



Cookie and Cracker Tecnology. AVI Publishing Company

Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (

- Phaseolus Vulgaris L.*). Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Matz, Matz, T, D. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. A VI.co.Inc, Westport. Connecticut.
- Nuraidah, 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan Dari Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurlita, Hermanto, Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi Biskuit. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3):562-574.
- Nuraini. 2009. Performa Broiler Dengan Ransum Mengandung Campuran Ampas Sagu Dan Ampas Tahu Yang Difermentasi Dengan *Neurospora Crassa*. *Media Peternakan*. 32: 196-203.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2013. *Nutrition facts label for sponge cake (commercially prepared)*.
- Prabasini H, Ishartani D, Rahadian F. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2):93-102.
- Purba J. H. 2008. Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan baku minuman kaya serat. *skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Priyono, E. Ninsix, R. Aprianto, M. 2018. Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7(1):8-20.
- Paisal. 2016. *Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pratama R.I, Rostini I, Liviawaty E. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *J Akuatika*. 5(1): 30-39.
- Pratiwi Loelianda, Ahmad Nafi, Wiwik Siti Windrati. 2019. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata D.*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Terigu pada Pembuatan Cake. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 11 No. 01.
- Pangastuti, H.A., Affandi D.R., dan Ishartani. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2, No. 1.
- Gunung, A., Kawngdang, S., Manom, T. And Thapjaikat, T. 2018. Substitution of Pumpkin Powder in Bakery Products. *Journal of Science Technology* 28: 71-79.
- Subis, L. Gurnida, D. A. 2020. Pengaruh Defisiensi Zat Besi terhadap Perkembangan Balita serta Implementasinya. *Journal of Health and Nutrition*. 2(4): 497-504



- Palupi, N.S., Zakaria F.R. dan Prangdimurti E. 2007. *Pengaruh Pengulahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul E-Learning ENBP IPB: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB. . Bogor.
- Priyono E., Ninsix R., Apriyanto M. 2018. Studi Pencampuran Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Tepung Beras Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(1):8-20.
- Rosida, D., F. Putri, N., A. Oktafiani., M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*. 14(1): 45-56.
- Ratnasari, D. Yunita. 2015. Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1652-1661.
- Ristanti, E., Y., Asrar., M. Lauika, Y., L. 2023. Mutu Organoleptik Gizi Biskuit dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Kesehatan Terpadu*. 14(1) :11-19.
- Rusni, M., Karimuna, L., Ansharullah. 2022. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi pada Cake sebagai Kontribusi untuk Pemenuhan Angka Kecukupan Gizi (AKG). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 7(4) : 5331-5347.
- Rista, E. Marianah. Sulastri, Y. 2018. Sifat Kimia Dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek*. 5(2): 127-133.
- Rukmana, R. 2009. Buncis. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahayu, D., N. Ansharullah, Asyik, N. 2022. Formulasi Pembuatan Snack Bar Berbahan Tepung Suweg (*Amorphophallus Paeoniifolius*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Alternatif Camilan Sehat. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 7(1):4706-4721.
- Rachmawati, Novita R., Miko A., 2016. Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna Pruriens*), Dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sago*). *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. 3(1):91-97.
- ~ 2021 ~ *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam Cookies Labu Kuning*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Penilaian Organoleptik. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- , M. Febriana, W. Achyar, A. Fevria, R. 2021. *Uji Organoleptik Kacang Kedelai (Glycine max) dan Kacang Merah (Phaseolus*



- Vulgaris*). Program Studi Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Syarifah, N, M. 2020. Studi Pembuatan Flakes dari Tapung Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*). *Skripsi*. Departemen Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sandra, D. Chatarina, Y, T. Anita, M, S. 2015. Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(2):67-71
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., & Hambali, E. (2006). *Bisnis Kue Kering Pilihan usaha yang menawarkan laba melimpah*. Penebar Swadaya.
- Singh G., S. Shegal, dan A. Kawarta. 2006. Sensory and Nutritional Evaluation of Cake Developmen From Blanched and Malted Pearl Millet. *Journal of food science and technology*.43:505-508.
- Sudarto. Y. (2000). Budidaya Waluh. Budidaya Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeparyo, Masyta K., Rawung, Dekie., Assa, Jan R. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Sam Rantulagi Manado. 9(2): 43-55.
- Santoso E. B, Basito, Rahdian D. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis dan Konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia puree labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 15-26.
- Setyorini, E., & Trisnawati, Y. (2020). *Potensi Pangan Lokal Indonesia* (1st ed.). Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian.
- Syane P, Rachel B, Miranda T. 2020. Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1): 20-27.
- Matz, S. A. 1992. Bakery Technology and Engineering. 3rd Ed. Pan-tech International Inc., Texas.
- Matz, S. A. dan Matz D. T. 1978. Cookie and Cracker Technology. The AVI Publishing Company, Inc. Inc. Westport, Connecticut.
- Marlinda R., B., N. (2012). *Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nurlita., Hermanto., N., Asyik. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang *seolus Vulgaris*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita* terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *J. Sains pangan*. 2(3):562-547.
- uri, F. K. Pibriyanti, K. 2020. Nugget Tempe Dengan Substitusi ng Merah Sebagai Pangan Kaya Zat Besi. *Sagu*. 19(1):10-18
- alisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi u Maombo. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 1 (1): 79 – 85.



- Yesika, K. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* D.) *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Widyastuti,E., Ricca C., Teti E dan W.N.2015.Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan konsentrasi kuning telur. *Jurnal teknologi pertanian*. 16(1) : 1-80.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna

Panelis	KONTROL			U1			U2			U3		
	327	997	112	492	873	291	278	691	524	453	100	396
Lulu Andriani	4	4	4	3	3	4	3	3	3	5	4	4
Vemy Amelia	3	4	2	4	3	4	3	2	2	3	4	4
Yoseph DianEkaPutra	5	4	5	2	2	2	3	2	2	3	2	2
A. BW Aliffatihah Lipukasih	3	2	3	1	1	5	2	2	1	4	2	3
Adhelia Gita Indasari	4	4	4	4	3	2	2	3	3	4	4	3
Iffa Khaerani Azizah	4	3	3	4	2	5	3	3	1	5	4	4
Dinda Amalia	2	2	2	4	3	3	3	1	2	4	5	3
Nurul Auliah	4	4	4	2	3	3	2	2	2	3	4	3
Nurul Hikmah Amalish	5	5	5	3	3	3	1	2	2	4	2	1
A. Putri Aulia	1	2	1	3	2	2	3	2	3	4	2	2
Nor Faiza Sapitri	4	4	5	2	2	2	2	2	1	2	2	2
NurhikmaMajid	5	5	5	4	1	3	3	1	2	3	3	3
Leony Pricylia Tjoewiharja	3	4	3	2	4	4	5	5	4	4	5	2
Sutiasni	1	3	2	3	3	3	3	3	2	4	2	3
Nur Fiqih Hijriani	4	3	5	4	2	4	4	5	2	2	3	2
Erika Shirley Santosa	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3
Farah Febriana	2	2	1	4	3	4	4	3	3	2	3	3
Dini Syadzwina	4	4	5	2	1	3	3	4	3	2	2	2
Restu	2	2	3	4	3	3	4	4	2	3	4	2
Trivena Patricia Bongga Pasilong	5	4	4	3	2	4	3	4	3	4	4	4
Tzabitha Aqillah Suwandi	4	4	4	2	2	3	3	1	2	3	4	4
Nurzahirah Apriani	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2
Rifqah Rahayu	3	3	3	2	3	3	3	2	5	3	4	4
Neva Surya	4	4	4	3	2	3	3	3	1	3	2	3
Muhammad Fuad Arham	5	5	5	4	3	2	4	1	2	3	4	4
TOTAL	90	89	90	76	64	81	75	66	59	83	80	72
RATA-RATA	3,6	3,56	3,6	3,04	2,56	3,24	3	2,6	2,36	3,32	3,2	2,88

Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam ANOVA Organoleptik Parameter
Warna Biskuit Tepung Kacang Merah Dan Labu Kuning

ANOVA					
warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.344	3	.448	6.463	.016
Within Groups	.555	8	.069		
	1.899	11			



warna			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
U2	3	2.6667	
U1	3	2.9467	
U3	3	3.1333	3.1333
U0	3		3.5867
Sig.		.071	.068
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.			

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

Panelis	KONTROL			U1			U2			U3		
	327	997	112	492	873	291	278	691	524	453	100	396
Lulu Andriani	4	4	3	4	3	3	3	3	3	5	5	4
Vemy Amelia	4	4	4	4	4	3	4	2	4	2	4	4
Yoseph Dian Eka Putra	5	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
A. BW Aliffatihah Lipukasih	5	5	5	1	2	3	1	1	2	2	2	4
Adhelia Gita Indasari	4	5	4	2	4	3	1	4	2	2	4	3
Iffa Khaerani Azizah	5	4	4	2	4	5	2	4	5	4	3	2
Dinda Amalia	5	4	4	3	2	3	3	2	2	2	4	2
Nurul Auliah	4	3	4	3	3	4	2	3	2	3	4	3
Nurul Hikmah Amaliah	4	5	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
A. Putri Aulia	4	4	1	1	3	2	2	1	2	3	3	2
Nor Faiza Sapitri	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Nurhikma Majid	5	5	5	3	1	3	3	1	2	3	3	3
Leony Pricylia Tjoeviharja	2	4	3	3	3	3	4	3	2	4	2	2
Sutiasni	3	5	3	1	3	2	1	2	3	1	3	3
Nur Fiqih Hijriani	3	4	4	3	3	4	3	2	2	4	3	2
Erika Shirley Santosa	4	4	4	2	2	2	2	3	2	2	2	2
Farah Febriana	3	3	3	2	4	4	4	2	4	4	4	3
Dini Syadzwin	4	4	4	4	2	3	3	2	4	2	3	2
Restu	2	4	3	3	3	4	2	2	2	3	2	3
Trivena Patricia Bongga Pasilong	5	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3
Tzabitha Aqillah Suwandi	3	4	4	3	3	3	4	2	3	3	3	3
Nurzahirah Apriani	5	4	5	1	3	2	2	2	3	2	3	3
Rifaah Rahayu	4	4	4	1	1	2	4	2	3	5	3	3
	5	4	5	1	2	1	4	2	2	2	3	4
	3	4	5	2	4	4	4	4	3	5	4	2
	99	103	95	59	68	73	68	59	67	74	77	69
	3,96	4,12	3,8	2,36	2,72	2,92	2,72	2,36	2,68	2,96	3,08	2,76



Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam ANOVA Organoleptik Parameter Aroma Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

ANOVA					
aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.608	3	1.203	28.099	.000
Within Groups	.342	8	.043		
Total	3.950	11			

aroma			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
U2	3	2.5867	
U1	3	2.6667	
U3	3	2.9333	
U0	3		3.9600
Sig.		.084	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.			



Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa

Panelis	KONTROL			U1			U2			U3		
	327	997	112	492	873	291	278	691	524	453	100	396
Lulu Andriani	5	5	3	5	3	4	5	3	3	5	5	4
Vemy Amelia	5	4	4	3	2	3	2	2	2	2	3	4
Yoseph Dian Eka Putra	5	5	5	4	4	3	3	3	3	4	4	3
A. BW Aliffatihah Lipukasih	5	4	5	3	2	3	4	4	2	5	1	4
Adhelia Gita Indasari	5	4	4	1	4	2	2	2	2	1	4	3
Iffa Khaerani Azizah	5	5	3	5	3	3	3	2	4	1	4	2
Dinda Amalia	4	5	4	4	4	4	4	2	4	2	3	1
Nurul Auliah	4	3	4	3	4	3	2	3	3	3	4	3
Nurul Hikmah Amaliah	4	5	5	4	2	4	2	3	2	3	1	1
A. Putri Aulia	5	5	1	1	2	3	2	4	3	3	2	2
Nor Faiza Sapitri	4	4	4	3	2	3	3	3	2	2	2	2
Nurhikma Majid	5	5	5	2	2	3	1	1	2	3	1	3
Leony Pricylia Tjoewiharja	5	4	4	3	4	4	2	5	5	4	5	2
Sutiasni	5	5	5	5	3	3	5	5	2	3	5	5
Nur Fiqih Hijriani	4	4	5	4	2	3	3	3	2	3	1	2
Erika Shirley Santosa	4	4	4	3	2	2	3	2	2	3	3	2
Farah Febriana	2	3	4	2	2	3	4	3	4	3	2	4
Dini Syadzwinia	4	4	4	4	4	3	4	3	2	2	3	3
Restu	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4
Trivena Patricia Bongga Pasilong	5	5	5	3	3	3	4	4	3	4	4	4
Tzabitha Aqillah Suwandi	4	4	4	1	3	3	2	1	2	2	4	2
Nurzahirah Apriani	5	4	5	3	4	1	2	2	4	1	3	3
Rifqah Rahayu	4	3	5	2	2	2	2	4	2	2	3	2
Neva Surya	5	5	5	1	1	1	3	2	2	3	2	2
Muhammad Fuad Arham	4	3	4	4	2	1	2	2	4	5	5	3
TOTAL	110	106	105	76	69	70	72	71	69	72	77	70
RATA-RATA	4,4	4,24	4,2	3,04	2,76	2,8	2,88	2,84	2,76	2,88	3,08	2,8

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam ANOVA Organoleptik Parameter Rasa Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

ANOVA					
rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.479	3	1.493	101.803	.000
	.117	8	.015		
	4.597	11			



rasa			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
U2	3	2.8267	
U1	3	2.8667	
U3	3	2.9200	
U0	3		4.2800
Sig.		.392	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.			

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur

Penulis	KONTROL			U1			U2			U3		
	327	997	112	492	873	291	278	691	524	453	100	396
Lulu Andriani	4	5	3	4	4	4	4	3	4	5	5	4
Vemy Amelia	4	4	4	3	2	3	2	2	4	2	1	4
Yoseph Dian Eka Putra	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3
A. BW Aliffatihah Lipukasih	4	3	2	2	3	3	5	4	5	5	5	2
Adhelia Gita Indasari	4	4	4	3	3	2	1	4	4	3	4	4
Iffa Khaerani Azizah	3	5	4	4	1	3	2	3	3	1	4	1
Dinda Amalia	3	4	3	3	4	4	4	4	4	2	3	4
Nurul Auliah	4	4	4	2	3	3	3	2	3	3	3	3
Nurul Hikmah Amaliah	3	4	4	2	2	4	2	4	2	2	2	2
A. Putri Aulia	5	3	2	2	3	3	2	2	4	3	3	2
Nor Faiza Sapitri	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3
Nurhikma Majid	5	5	5	2	2	3	3	1	2	3	1	3
Leony Pricylia Tjoewiharja	5	2	3	3	4	4	5	4	5	2	5	2
Sutiasni	3	3	5	1	5	3	1	5	2	1	5	5
Nur Fiqih Hijriani	3	4	4	3	2	3	2	3	2	1	2	3
Erika Shirley Santosa	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	4
Farah Febriana	2	2	3	2	2	3	4	2	2	3	2	3
Dini Syadzwinia	4	5	3	4	3	3	2	2	3	1	3	1
Restu	3	3	3	3	3	3	4	2	2	3	3	3
Trivena Patricia Bongga Pasilong	4	5	4	2	3	3	4	4	4	4	4	3
Tzabitha Aqillah Suwandi	4	3	3	1	4	3	3	4	2	5	3	4
Nurzaherah Apriani	5	4	5	4	4	1	3	2	4	2	4	4
Rifqah Rahayu	4	4	5	2	1	2	3	5	4	2	1	5
	4	3	2	3	3	1	2	4	2	3	3	1
	5	3	5	2	4	1	2	2	5	3	3	5
	95	93	90	65	75	70	74	77	83	69	79	78
	3,8	3,72	3,6	2,6	3	2,8	2,96	3,08	3,32	2,76	3,16	3,12



Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Parameter Tekstur Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

ANOVA					
tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.355	3	.452	13.656	.002
Within Groups	.265	8	.033		
Total	1.619	11			

tekstur			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
U1	3	2.8000	
U3	3	3.0133	
U2	3	3.1200	
U0	3		3.7067
Sig.		.072	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.			

Lampiran 9. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Kadar Air Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test ^a									
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference Lower Upper
		3,226	,147	-1,600	4	,185	-,26667	,16667	-,72941 ,19607
				-1,600	2,735	,217	-,26667	,16667	-,82734 ,29400

more split files



Lampiran 10. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Kadar Abu Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test^a

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Abu	Equal variances assumed	11,925	,026	-4,218	4	,013	-1,56667	,37142	-2,59790	-,53543
	Equal variances not assumed			-4,218	2,065	,049	-1,56667	,37142	-3,11743	-,01591

a. No statistics are computed for one or more split files

Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Protein Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test^a

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Protein	Equal variances assumed	,000	,997	-2,003	4	,116	-2,42600	1,21103	-5,78835	,93635
	Equal variances not assumed			-2,003	3,956	,116	-2,42600	1,21103	-5,80308	,95108

a. No statistics are computed for one or more split files

Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Lemak Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test^a

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Lemak	Equal variances assumed	3,673	,128	3,463	4	,026	1,38333	,39949	,27418	2,49248
	Equal variances not assumed			3,463	2,672	,048	1,38333	,39949	,01902	2,74765

a. No statistics are computed for one or more split files

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Karbohidrat Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test^a

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Karbohidrat	Equal variances assumed	,058	,822	3,013	4	,039	2,88000	,95581	,22625	5,53375
	Equal variances not assumed			3,013	3,742	,043	2,88000	,95581	,15263	5,60737

a. No statistics are computed for one or more split files

Lampiran 14. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Serat Kasar Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning



Independent Samples Test^a

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
		,873	,403	-1,650	4	,174	-2,58667	1,56761	-6,93906	1,76573
				-1,650	3,533	,184	-2,58667	1,56761	-7,17571	2,00238

a. split files

Lampiran 15. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Kalori Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference Lower Upper
Kadar Kalori	Equal variances assumed	4,157	,111	5,734	4	,005	14,71667	2,56675	7,59022 21,84312
	Equal variances not assumed			5,734	2,099	,026	14,71667	2,56675	4,15860 25,27474

Lampiran 16. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Zat Besi Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference Lower Upper
Zat Besi	Equal variances assumed	7,224	,055	-5,506	4	,005	-,14333	,02603	-,21562 -,07105
	Equal variances not assumed			-5,506	2,279	,023	-,14333	,02603	-,24317 -,04350

Lampiran 17. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Kekerasan Biskuit Tepung Kacang Merah dan Labu Kuning

Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference Lower Upper
Tekstur	Equal variances assumed	2,985	,159	-8,150	4	,001	-1402,00000	172,02245	-1879,61088 -924,38912
	Equal variances not assumed			-8,150	2,133	,012	-1402,00000	172,02245	-2099,75322 -704,24678

Lampiran 18. Dokumentasi Penelitian

Preparasi Bahan

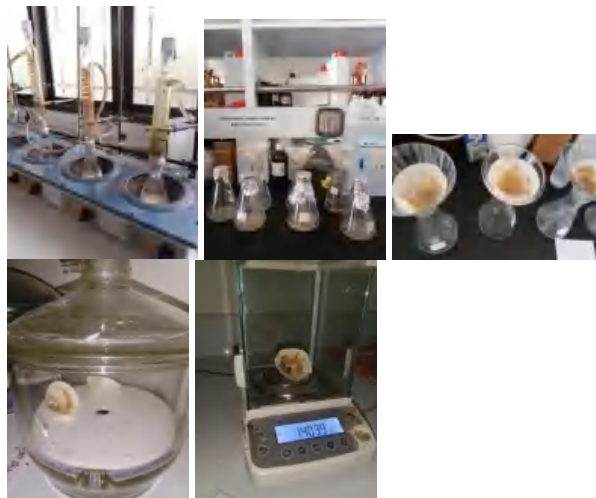


Pembuatan



Pengujian Organileptik	
Pengujian Kadar Air	
Pengujian Kadar Abu	
Pengujian Kadar Protein	



**Pengujian
Kadar Lemak****Pengujian
Serat Kasar****Pengujian
Zat Besi**

**Pengujian
Kekerasan**

Optimized using
trial version
www.balesio.com

CURRICULUM VITAE

A. Data Pribadi

1. Nama : Sri Suharningsi
2. Tempat, tgl. lahir : Tapalinna, 12 Januari 2001
3. Alamat : Jln Politeknik Pintu Nol Unhas
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2012 di SD Negeri 019 Polewali Mandar
2. Tamat SMP tahun 2015 di SMP Negeri 4 Polewali Mandar
3. Tamat SMA tahun 2018 di SMA Negeri 3 Polewali Mandar

4. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

- Jenis pekerjaan : Mahasiswa
- NIP atau identitas lain (NIK) : 7604045301010003
- Pangkat/jabatan : -





Optimized using
trial version
www.balesio.com