

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, U. 2012. Beda Tepung Terigu dan Tepung Gandum. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Agustini, S., Hamzah, B., Santoso, B., & Pambayun, R. 2015. Pengaruh modifikasi proses terhadap kualitas sensoris kue delapan jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 26(2):107-115.
- Ariyani, S. 2015. Perbedaan kualitas kue nastar hasil eksperimen dengan bahan dasar yang disubstitusi menggunakan tepung gembili. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Didi, D. 2015. Bikin Kue Kering, Yuk!. Imprint Argomedia Pustaka, Jakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2): 17-29.
- Hazizah, H., dan Estiasih, T. 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 138-147.
- Hemeto, C. 2019. Analisis kandungan gizi cookies sagu yang difortifikasi dengan tepung ikan nike (*Awaous melanocephalus*) (Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal). *Jambura Journal of Food Technology*. 1(1):10-22.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 1-9.
- Manganti, M. H., Mandey, L. C., dan Oessoe, Y. Y. 2021. pemanfaatan tepung sagu (*Metroxylon sp.*) dan kacang hijau (*Glycine max Merr.*) dalam pembuatan produk food bars. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*. 1(1): 44-54.
- Millah, I. I, Wignyanto, dan Dewi, I, A, . 2014. pembuatan cookies (kue kering) dengan kajian penambahan apel manalagi (*malus sylvestris mill*) subgrade dan margarin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nataliningsih .2015. analisis kandungan gizi dan sifat organoleptik terhadap *cookies* bekatul. *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya*. 9(3) :11-15.
- Nusaibah, N., Suhesti, E., dan Ratnaningsih, A. T. 2018. Produktivitas dan kualitas sagu pada proses pengolahan secara mekanis dan semi mekanis dan semi mekanis di kec. Merbau kab. Kepulauan meranti. *Wahana Forestra: Jurnal Kehutanan*. 13(2) :156-164.

- Pangaribuan, A.2013. substitusi tepung talas belitung pada pembuatan biskuit daun kelor (*moringa oleifera lamk*). Jurnal Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. 5(2): 11-22.
- Resmisari, A. 2006. Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. 462-473.
- Rukmi, W. D., Zubaidah, E., dan Maria, M. 2012. Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan *Saccharomyces cereviceae* Untuk Proses Fermentasi Produk Sereal Instan. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 56-69.
- Warintek. 2009. Cookies. Jurnal tekno pangan dan agroindustri. 7 (1): 95-97.
- Wati, R., Novita, R., dan Miko, A. 2016. Karakteristik Organoleptik Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna prurien*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon sago*)(The Organoleptic Characteristics of Biscuit Formulation with *Curcubita moschata*, *Mucuna prurien*, and *Metroxilon sago* Based. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 3(1): 91-97.
- Wibowo. 2000. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zaidel, D. A., Chin, N. L., Rahman, R. A., & Karim, R. 2008. Rheological characterisation of gluten from extensibility measurement. *Journal of Food Engineering*, 86(4), 549-556.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan warna *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Sagu

### Perlakuan dan Unit Sampel Warna

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	5.1667	.11547	3
75% Terigu : 25% Sagu	5.1800	.13856	3
50% Terigu : 50% Sagu	5.4267	.16166	3
25% Terigu : 75% Sagu	5.7333	.11547	3
100% Sagu	5.8333	.05774	3
Total	5.4680	.30339	15

### Analisis Variansi Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.138 <sup>a</sup>	4	.284	18.882	.000
Intercept	448.485	1	448.485	2.977E4	.000
kode_sampel	1.138	4	.284	18.882	.000
Error	.151	10	.015		
Total	449.774	15			
Corrected Total	1.289	14			

a. R Squared = .883 (Adjusted R Squared = .836)

### Uji Lanjut Duncan Warna

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	5.1667		
75% Terigu : 25% Sagu	3	5.1800		
50% Terigu : 50% Sagu	3		5.4267	
25% Terigu : 75% Sagu	3			5.7333
100% Sagu	3			5.8333
Sig.		.897	1.000	.342

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Means Square (Error) = .015.

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Aroma *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Sagu

Perlakuan dan Unit Sampel Aroma

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	4.1000	.51962	3
75% Terigu : 25% Sagu	3.8000	.26458	3
50% Terigu : 50% Sagu	4.2400	.21166	3
25% Terigu : 75% Sagu	4.3333	.05774	3
100% Sagu	4.2667	.20817	3
Total	4.1480	.31666	15

Analisis Variansi Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.541 <sup>a</sup>	4	.135	1.567	.257
Intercept	258.089	1	258.089	2.991E3	.000
kode_sampel	.541	4	.135	1.567	.257
Error	.863	10	.086		
Total	259.492	15			
Corrected Total	1.404	14			

a. R Squared = .385 (Adjusted R Squared = .139)

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Cita Rasa *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Sagu

Perlakuan dan Unit Sampel Cita Rasa

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	3.6667	.28868	3
75% Terigu : 25% Sagu	3.5333	.30551	3
50% Terigu : 50% Sagu	4.0333	.15275	3
25% Terigu : 75% Sagu	3.7000	.26458	3
100% Sagu	4.0000	.17321	3
Total	3.7867	.28999	15

Analisis Variansi Cita Rasa

Source	Type III Sum of				
	Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.577 <sup>a</sup>	4	.144	2.406	.119
Intercept	215.083	1	215.083	3.585E3	.000
kode_sampel	.577	4	.144	2.406	.119
Error	.600	10	.060		
Total	216.260	15			
Corrected Total	1.177	14			

a. R Squared = .490 (Adjusted R Squared = .287)

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Tekstur *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Sagu

Perlakuan dan Unit Sampel Tekstur

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	4.0533	.28378	3
75% Terigu : 25% Sagu	4.0667	.25166	3
50% Terigu : 50% Sagu	3.4367	.44613	3
25% Terigu : 75% Sagu	4.3000	.30000	3
100% Sagu	4.1333	.20817	3
Total	3.9980	.40086	15

Analisis Variansi Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.297 <sup>a</sup>	4	.324	3.405	.053
Intercept	239.760	1	239.760	2.517E3	.000
kode_sampel	1.297	4	.324	3.405	.053
Error	.952	10	.095		
Total	242.010	15			
Corrected Total	2.250	14			

a. R Squared = .577 (Adjusted R Squared = .407)

Uji Lanjut Duncan Tekstur

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
100% Terigu	3	3.4367	
75% Terigu : 25% Sagu	3		4.0533
50% Terigu : 50% Sagu	3		4.0667
25% Terigu : 75% Sagu	3		4.1333
100% Sagu	3		4.3000
Sig.		1.000	.382

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = .095.

Lampiran 5. Form pengujian organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal :

Kode sampel :

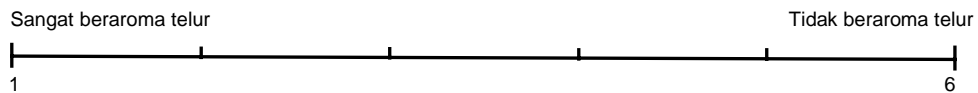
Berilah tanda silang (X) pada garis berikut menurut penilaian Anda setelah membaca petunjuk.

- Warna : Silahkan mencocokkan warna pada sample dengan warna standar sepanjang garis yang tersedia  
Aroma *cookies* : Identifikasi kekuatan aroma sampel *cookies*  
Cita Rasa *cookies* : Kunyah/cicip *cookies* untuk merasakan rasa *cookies*  
Tekstur : Gunakan ujung jari tangan dan indra penglihatan untuk merasakan tingkat kekasaran/kehalusan permukaan *cookies*  
Kesukaan : Beri penilaian terhadap kesukaan *cookies* secara umum berdasarkan kesukaan terhadap warna, tekstur, kekenyalan cita rasa dan aroma.

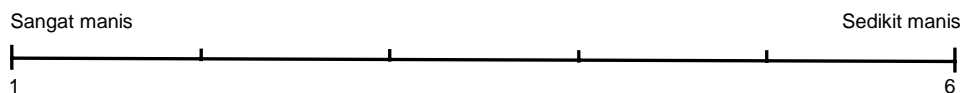
1. Warna



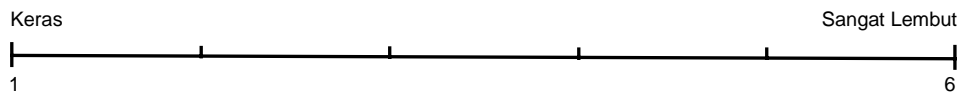
2. Aroma



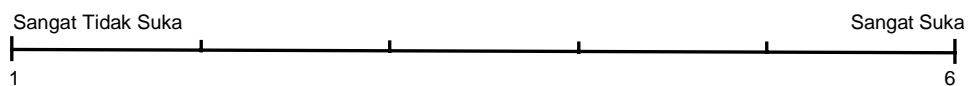
3. Cita Rasa *cookies*



4. Tekstur



5. Kesukaan keseluruhan / Hedonic



Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian Karakteristik Fungsional Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) Terhadap Kualitas Sensorik Cookies Tepung Telur



Dok.1: Menimbang bahan



Dok.2: Mencampur bahan



Dok.3: Membentuk adonan



Dok.4. Memanggang adonan



Dok.5: cookies tepung telur



Dok. 6: uji organoleptik



## BIODATA



Inas Nabilah Apriana Mansur (I011 18 1077) lahir di Makassar, 28 April tahun 2000. Penulis beralamat di BTN Agraria Blok Q No.12, Jalan Monumen Emmy Saelan III, Kecamatan Rappocini, Kelurahan Karunrung. Penulis merupakan anak ketiga dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Mansur Harun dan Ibu Suriama Yaman. Penulis pernah bersekolah di SD Integral Al-Bayan Makassar, kemudian melanjutkan di SMP IT Wahdah Islamiyah, lalu bersekolah di MAN 2 Model Makassar. Saat ini penulis melanjutkan Pendidikan di Universitas Hasanuddin Makassar Fakultas Peternakan Angkatan 2018. Penulis pernah aktif di beberapa organisasi, yaitu HUMANIKA (Himpunan Mahasiswa Nutrisi dan Makanan Ternak) dan Senat Mahasiswa Fakultas Peternakan.