

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amiarti, D. R. 2007. Sifat Fisik Dan Fungsional Tepung Putih Telur Itik Dengan Penambahan Taraf Asam Sitrat yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ega, L., & Lopulalan, C. G. C. 2015. Modifikasi pati sagu dengan metode heat moisture treatment. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 33-40.
- Fardiaz S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Penuntun Praktek Laboratorium. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta. IPB. Bogor.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gaman, P.M dkk. 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikro Biologi. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haryanto, P. dan Pangloli B. 1992. Potensi Pemanfaatan Sagu Kanisius. Yogyakarta.
- Hemeto, C., Ahmad, L., & Maspeke, P. N. 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.
- Lestari, T.I., Nurhidajah, N, dan Yusuf M. 2018. Kadar protein, tekstur dan sifat organoleptik cookies yang disubstitusi tepung ganyong (*canna edulis*) dab tepung kacang kedelai (*glycine max l.*). Semarang: Jurnal Pangan dan Gizi. Program Studi S1 Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Lestariningsih. R, Azis., dan B. Khopsoh. 2019. Pelatihan pengolahan tepung telur untuk meningkatkan pengetahuan kelompok PKK dan kelompok wanita tani desa jatinom kanigoro blitar. *Jurnal Riset dan Konseptual*. 4 (1): 22-25.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy, J. (2015). Optimalisasi proses pembuatan

substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 5(2), 1-8.

- Muchtadi, M.S. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. ALFABETA. CV.
- Natanel, K. R. Maria, F. S., Jenny E. A. K. 2017. Karakteristik sensoris biskuit yang terbuat dari beberapa jenis tepung komposit. *Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*.
- Nataliningsih .2015. analisis kandungan gizi dan sifat organoleptik terhadap cookies bekatul. *Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya*. 9(3):11-15.
- Oktaviana, A. Y., D. Suherman., dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal SainPeternakan Indonesia*. 10 (1) : 22-31.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Pratama, M. A., & Nendra, H. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies dengan penambahan tepung pisang kapok putih. In *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. Hal (pp. 584-591).
- Standar Nasional Indonesia 2973: 2011. Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992. Balai Besar Industri Argo. Kementrian Perindustrian.
- Srinovia, M. 2016. Pengaruh lama penyangraian tepung ubi jalar dan perbandingan margarin dengan mentega terhadap karakteristik kue kering kaasstengel ubi jalar (*ipomoea batatas l*). *Jurnal. Fakultas Teknik Unpas*.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 2002. Jakarta. PT Gramedia.
- Tahudi, P. A. B. 2011. Pendugaan Umur Simpan dan Analisis Keamanan Cookies Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinaceae L*) dengan Penambahan Torbangun (*Coleus Amboinicus Lour*). Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tuahta, B., Restuhadi, F., & Pato, U. 2014. Studi Fermentasi untuk Modifikasi Pati Sagu Oleh Bakteri Asam Laktat dengan Metode Perendaman. *Journal. Riau University*.
- Wahab, D., & Baco, A. R. 2017. Pemanfaatan tepung sago (*metroxylon sp.*) Sebagai bahan pengisi sosis tempe: kajian organoleptik dan nilai gizi (utilization of sago flour (*metroxylon sp.*) As tempe sausage fillers Substances: Appearance Assessment And Nutritional Values). *Jurnal*

Teknologi Pangan, 10(1).

- Widiantara, T. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146-153.
- Widya, D. 2012. Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam laktat dan *Saccharomyces cerevicene* Untuk Proses Fermentasi Produk Sereal Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 56-69.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliasih, I., Irawadi, T. T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati, K., & Sunarti, T. C. 2007. Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. *Jurnal. Teknologi Industri Pertanian*, 17(1).
- Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703.
- Zaidel, A. D. N., Chin, N. L., Abdul Rahman, R., dan Karim, R. 2008. Rheological characterization of gluten from extensibility measurement. *Journal of Food Engineering*, 86, 549-56.