

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M. (2012). *Perbandingan Efek Antibakteri Air Perasan Daun Jambu Biji Dan Daun Sirih Terhadap Bakteri Penyebab Gastroenteritis Akut Secara In Vitro*.
- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi*. 956.
- Andriyani. (2008). *Pengaruh Jumlah Bubur Labu Kuning Dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Mie Basah*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Angelia, I. O. (2016). *Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa*. 4(1), 19–23.
- Antarini, A. A. N., Agustini, N. P., & Mataram, I. K. A. (2022). *The Effect of Using Various Tea Types on the Characteristics of Wong Tea Balinese Tradisional Beverage*. 2.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*.
- Arukwe, U., Amadi, B. ., Duru, M. K. ., Agomuo, E. ., Adindu, E. A., Odika, P. C., & Lele, K. . (2012). *Chemical Composition Of Persea Americana Leaf, Fruit and Seed*. 11(May), 346–349.
- Astawan, M., Adiningsih, N. R., & Palupi, N. S. (2014). *Evaluasi Kualitas Nugget Tempe dari Berbagai Varietas Kedelai*. 244–255.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*.
- BSN. (1996). *Standar Nasional Indonesia no. 01-4309- 1996: Mutu Kue Basah*. 1210–1223.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J., & Ludong, M. M. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Kue Pukis*. 12(2).
- Diana, Y., Carlos, M., & Edith, C. (2018). *Effect of Maturity State of Avocado ( Persea americana Mill . cv . Hass ) on Seed Characteristics*. 16(63), 301–306. <https://doi.org/10.19026/ajfst.16.5971>
- Dungir, S. G., Katja, D. G., & Kamu, V. S. (2012). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis ( Garcinia mangostana L .)*. 1(1), 11–15.

- Faridah, A. (2008). *Patiseri jilid 1 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Faridah, A., S.Pada, K., Yulanstri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza Sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. 1(1).
- Fitasari, E. (2009). *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. 4(2), 10–14.
- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. (2020). *Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat*. 17(1), 45–52.
- Halimah, N., Dewi, A., Rohmah, S. S., Fakultas, M., Masyarakat, K., Diponegoro, U., & Indonesia, S. (2014). *Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal*. 32–37.
- Hariana. (2004). *Tanaman Obat dan Khasiatnya Seri 1*. Swadaya.
- Holidya, N. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Daun Kelor ( Moringa Oleifera ) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis*. 8(3).
- Jayanti, wiwin tri. (2017). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies*.
- Loekmonohadi. (2010). *Kimia Makanan*. Pendidikan Profesi Guru LP3.
- Malangngi, L. P., Sangi, M. S., & Paendong, J. J. E. (2012). *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat ( Persea americana Mill .)*. 1(1), 5–10.
- Marlinda, M., Sangi, M. S., & Wuntu, A. D. (2012). *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat ( Persea americana Mill .)*. 1(1), 24–28.
- Martunis. (2012). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. 3, 26–30.
- Megarani, S., & Srimati, M. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake*. 2, 31–38.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). *Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. 2(4), 259–267.
- Mudjajanto, & Yulianti, L. N. (2009). *Membuat aneka roti (Cet. 4)*. Jakarta : Penebar Swadaya, 2006.

- Mulyanto, M. M., Lidi, irene maria, Kusumaningtyas, fransiska thalia, & Amanda. (2020). *Penambahan Tepung Biji Alpukat sebagai Sumber Antioksidan pada Makanan Sereal*.
- Negara, J. K. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. 04(2), 286–290.
- Oktaviani, inggrid ika, & Ulilalbab, A. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Biji Alpukat ( Persea americana Mill ) Dalam Pembuatan Roti Tawar Terhadap Kadar Air Dan Daya Terima*. 44–52.
- Philips, D. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Taakut* (Cet. I). Sinar Ilmu, 2013.
- Prambandita, kadek dyah swasni, Suter, i ketut, & Gunandaya, ida bagus putu. (2022). *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana) Terhadap Karakteristik Biskuit*. 9(1).
- Prasetyan, L. (2014). *Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Wortel (Daucus Carrhota) terhadap Hasil Jadi Kue Pukis*. 03.
- Rahma, E. (2018). *Kue Pukis, Si Manis Legendaris dan Selalu Laris*. <https://www.kabarsidia.com/kue-pukis-si-manis-legendaris-dan-selalu-laris/>
- Ramdhoni, Nawansih, A., Nuraini, O., & Amanda. (2019). *Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental*.
- Rastini, E. K., Minah, F. N., Puspita, A., & Berliana, R. (2017). *Pemanfaatan Sumber Omega 9 dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana M.) Dalam Pembuatan Keripik Simulasi*. 1–7.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). *Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (Corbiculla moltkiana prime.) dari /danau Singkarak*. 7(2).
- Ruslina, C. (2018). *Pengaruh Penambahan Brokoli terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mie*. 4–20.
- Salim, A., Azni, I. N., & Giyatmi. (2020). *Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis*. 3(2), 87–97.
- Silfana, Z. A., Fauzzia, W., & Pukis, K. (2020). *Pembuatan kue pukis sawi khas bangsa belitung*. 2(2), 72–75.
- SNI. (2009). *tepung terigu SNI 3751-2009*.
- Steenis, C. . G. . van. (2002). *Flora : untuk sekolah di Indonesia*.
- Sudarmadji, S., Slamet, & Bambang. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.

- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering* (Cet. 1). Jakarta Kriya Pustaka 2008.
- Sutomo, B. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. <https://inlis.madiunkota.go.id/opac/detail-opac?id=11522>
- Syifalia, L., Amarullah, A. K., Gunawan, S., & Aparamarta, W. (2017). *Pra Desain Pabrik Margarin dari Kacang Tanah dengan Proses Hidrogenasi*. 6(2), 4–7.
- Tyana, N. (2011). *Kitab kue & minuman terlengkap*. Yogyakarta Diva Press , 2011.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh*. 5, 57–65.
- Wibowo, A., & Fathul, F. (2017). *Identifikasi Kandungan Zat Makanan Pada Biji Buah Di Pasar Bandar Lampung*. 5(1), 23–27.
- Winarno. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., & Purnomo, Y. (2006). *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana.
- Zai, K., Sidabalok, I., & Asnurita. (2021). *Karakteristik Mutu Flakes dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat ( Persea Americana Mill ) Terhadap Tepung Terigu*. 7, 10–20.
- Zuhrotun, A. D. E., & Si, S. (2007). *Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill .) Bentuk Bulat*.