

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleem, M. A., & Al-Azab, K. F. (2021). Evaluation Of Flour Protein For Different Bread Wheat Genotypes. 6984(1979).
- Affanti, A.S., dan Auliana, R. 2020. Pengembangan Chocolate Cookies Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan. Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Agustin, A.R., Karyantina, M., dan Widanti, Y.A. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri, JITIPARI Vol. 7, No. 1, 40-48.
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Amila, Maimunah, S., Syapitri, H., & Marpaung, J. K. (2021). *Mengenal Si Cantik Bit Dan Manfaatnya, Penerbit : Ahlimedia Press. [Www.AhlimediaPress.Com](http://www.AhlimediaPress.Com)*
- Aprianti, L., Wahjuningsih, S. B., & Pratiwi, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies.
- Asih, D. J., Warditiani, N. K., & Wiarsana, I. G. S. (2022). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Amla (*Phyllanthus emblica* / *Emblica officinalis*). Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia, 1(6), 674–687.
- Asra, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa. (2020). Studi Fisikokimia Betasianin Dan Aktivitas Antioksidan Dari Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.). Journal of pharmaceutical and sciences, 3(1), 14-21.
- Badan Standar Nasional. (2018) SNI 2973 2018 Biskuit. Diakses pada 13 Juli 2018 dari <https://Asproags.com/news/detail/22/SNI-Biskuit-Direvisi-Inilah-yang-Baru>.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Impor Biji Gandum Dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2017-2013 utama--2017-2023.html. dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal->.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2019). Pengembangan biskuit Daritepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dantepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. 3.

- Damanis, F. V. M., Wewengkang, D. S., & Antasionasti, I. (2020). Pharmacon Program Studi Farmasi, Fmipa, Universitas Sam Ratulangi, Volume 9 Nomor 3 Agustus 2020. 9, 464-469.
- Damat, D., Anggriani, R., Setyobudi, R. H., & Soni, P. (2019). Dietary Fiber And Antioxidant Activity Of Gluten-Free Cookies Damat, D. Et Al. With Coffee J Cherry Flour Addition. 246, 493-500.
- Depiyana, T., Kusumawati, D., & Ma'rifah, B. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Organoleptik Krakers Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tempe Sebagai Aalternatif PMT Balita Gizi Kurang. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 23(1), 8–17.
- Febriana, Y., Abdi, R., Suleman, D. P., Darisna, L. A., Rochmah, N., Nadhilah, D., Zulfa, F., & Rizki, P. R. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Talas dengan Penambahan Bayam Brazil (Althernanthera sisso). 14(1).
- Fitriyani, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2021). Karakteristik Flakes Bekatul – Mocaf Dengan Variasi Penambahan Buah Bit. 47(8), 170–179.
- Foodtech UKWMS, (2020). Funfact About Cookies. Diakses pada 27 Maret 2020, dari <https://www.foodtech.ukwms.ac.id/post/funfacts-about-cookies>.
- Hasniar., Muh, R., Dan Ratnawaty, F. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptic Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 5(1), 189-200.
- Hidayati, N. F., & Swasono, M. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 12(2), 287–295. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2682>.
- Hudiah, A.. G. (2023). Inovasi Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Kol Andi.J Jurnal Ilmu Pengetahuan, 3(4), 172-177.
- Imelda, neng putri. (2023). pembuatan waffle tepung kacang merah(phaseolus vulgaris L) dan tepung bayam merah (amaranthus tricolor L) dengan penambahan sari buah bit merah (beta vulgaris L). sebagai cemilan alternatif yang mengandung zat besi. 1–23.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

- Kusumaningrum, I., Sofyaningsih, M., & Rahayu, L. S. (2016). Pemanfaatan Jampas sari kacang hijau sebagai sumber serat pada pembuatan brownies berbahan dasar tepung. 1(1), 51-62.
- Lasaji, H., Assa, Jan R., Taroreh, Mercy I. R., (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*).
- Liana, Ayu, D. F., & Rahmayuni. (2019). Pemanfaat Susu Kedelai Dan Ekstrak Umbi Bit Dalam Pembuatan Es Krim. 4(2), 1-10.
- Luis, A., Duarte, A., Gominho, J., Domingues, F., Duarte, A.P., (2016). Chemical composition, antioxidant, antibacterial and anti-quorum sensing activities of *Eucalyptus globulus* and *Eucalyptus radiata* essential oils. *Ind. Crops Prod*, 79, pp. 274-282.
- Mastrisiswadi, H., Solihin, K. W., Azis, A., & Robbiyamto, H. (2020). Determination Of Granulated Sugar Alternatives Using Analytical Hierarchical Process (Ahp).
- Nurzihan, N. C., Permatasari, O., & Setyaningsih, A. (2021). Analisis Uji Proximat, Karoten Total dan Organoleptik Roti Manis dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 128–135.
- Oitavi, N., Khotimah, K., & Saati, E. A. (2019). Pengaruh Formula Sosis Dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta Vulgaris*) Pada Mutu Sosis Daging Burung Puyuh Afkir (*Coturnix Coturnix Japonica*). *Food Technology And Halal Science Journal*, 2(1), 106. <https://doi.org/10.22219/fths.v2i1.12966>.
- Permatasari, O., Nurzihan, N. C., & Muhliah, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bit Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Daya Terima Pada Cookies Tepung Tempe. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 12–21. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.121>.
- Perdani, R. E. P., Hersoelistyorini, W., & Suyantoagus. (2018). Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus (Protein Content, Antioxidant Activities And Organoleptic Characteristic Of Substitutes Of Mocaf Flour And Steam Green Be. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 2086-6429.
- Prehatin, J., Karyantina, M., & Wulandari, Y. W. (2020). Karakteristik Yoghurt Kacang Gude (*Cajanus Cajan L.*) Dengan Variasi Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*). 5(1). <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>.
- Popovic Djordjevic, J., Quispe, C., Giordo, R., & Kostic, A. (2022). Natural Products And Synthetic Analogues Against Hiv_A Perspective To Develop New Potential Anti-Hiv Drugs - Sciencedirect.

- Purwasih, R., & Fathurohman, F., (2022). Analisis Pangan. Subang: Polsub Press.
- Putra, T. A., Safitri, K. A., & Irawan, A. (2023). Ekstraksi Zat Warna Alami Dan Identifikasi Metabolit Sekunder Ekstrak Etanolik Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*). 5(April), 5-9.
- Putri, R. D., Suwardiah, D. K., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Penambahan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 59–69.
- Qoyyima, N. T., Mahdiyah, M., & Alsuhendra, A. (2024). Analisis Sifat Fisik dan Daya Terima Bubble (Tapioca Pearl) dengan Penambahan Puree Bit (*Beta Vulgaris*). *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 530–540. <https://doi.org/10.46799/adv.v2i3.216>.
- Rahmatullah, S., Permadi, Y. W., & Utami, D. S. (N.D.). (2019). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Hand And Body Lotion Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr*) Dengan Metode Dpph St. Rahmatullah, Yulian Wahyu Permadi, Dwi Setyo Utami. 7(1).
- Rohaya, S., Asiah, I., & Muzaifa, D. M. (2023). Kualitas Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Kue Bawang yang Diperkaya Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). | *Jurnal Agroindustri*, 13(2), 176–189. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.13.2.176-189>.
- Rozi, F., Ash Siddiq, M.N.A., & Majiding, M. C., (2023). Analisis Kapasitas Antioksidan Minuman Sumber Vitamin C. 4(4), 12-23.
- Setiawan, A. R., Setyawardani, T., & Widyaka, K. (2022). Kecepatan Leleh, Warna dan Tekstur secara Sensoris Es Krim dengan Penambahan Sari Buah Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal of Animal Science and Technology*, 4(1), 51–60.
- Siregar, Y. A. (2024). Analisis Kandungan Gizi Cookies Buah Bit Merah (*Beta vulgaris Var. Rubra L.*) Serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Zat Besi Pada Remaja Putri. UIN Sumatera Utara.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2011. Syarat Mutu Biskuit (SNI - 01 - 2973 0 2011). BSN (Badan Standar Nasional), Jakarta.
- Solichah, W., Utomo, D., & Utami, C. R. (2023). Pengaruh konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan gula aren terhadap fisikokimia dan organoleptik selai umbi bit (*Beta vulgaris L.*) ekstrak jahe merah. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 118–131. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3784>.

Umarih, T. S. (2023). Uji Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Tepung Ubi Bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai Penstabil pada Konsentrasi Berbeda.

Wulandari, D. P., Fitriyanti, A. R., Isworo, J. T., & Handarsari, E. (2022). Sifat Fisik, Daya Terima Dan Kadar Serat Es Krim Dengan Penambahan Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5, 1009–1019.

Yulianto, A. A., & Alhamdi, F. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kardus Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(01), 59–64.

Yuwono, S. S., & Waziiroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu Dan Olahannya Di Industri*. Malang : Ub Press.