

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. Kedelai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Adisarwanto, T. 2005. Budidaya Kedelai dengan Pemupukan yang Efektif dan Pengoptimalan Peran Bintil Akar. Penebar Swadaya. Jakarta.104p.
- Achmad, M dan Abdul, R. 2006, *Pengantar Kimia Farmasi Analisis : Volumetri dan Gravimetri*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Almatsier,S.,2004, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
online pada tanggal 22 Maret 2019 <https://foodtecnology13.wordpress.com/roti-kue-dan-bakery/cookies/>
- Anonim. 2009. *Uji organoleptik*. (online) Tersedia : http://id.wikipedia.org/wiki/Uji_organoleptik. (di akses pada 8 maret 2019)
- Apriyantono,A.1989, *Pentunjuk Laboratorium Analisa Pangan*, Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1993. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Kering (*cookies*). SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta (di akses pada 8 maret 2019)
- Cahyadi. 2007. *Pengertian Kedelai Dan Maacam-Macamnya*. Tersedia di : <http://tugasakhiramik.blogspot.com/2016/02/pengertian-kedelai-dan-macam-macamnya.html> (di akses pada 7 juli 2019)
- Claudia, Ricca, dkk. 2015. *Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (ipomoea batatas l.) dan tepung jagung (zea mays) fermentasi*. Malang : Universitas Brawijaya Malang.
- Eska Putri, Nela dan Triandita, Nanda. 2018. *Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Penerimaan Sensori Cookies*. Universitas Garut.
- Eni, Wa, dkk. 2017. *Pengaruh Formulasi Tepung Kedelai dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (Lates Carcarifer, Bloch)*. Kendari : Universitas Halu Oleo.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan <https://foodtecnology13.wordpress.com/roti-kue-dan-bakery/cookies/> (di akses pada 8 maret 2019)
- Feryanto, A. 2007. Membuat tepung secara sederhana, Macanan JayaCermelang, Klaten <http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-ujjorganoleptik21.doc>. (di akses pada tgl 8 maret 2019)

- Gozalli, Muhammad, dkk. 2015. *Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan*. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Hariadi Hari, Tensiska, dan Debby M. Sumanti. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Phaseolus radiatus L.) Pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (Musa braccycarph) Dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies*. Tersedia di: <file:///C:/Users/ACER/Downloads/1175-3267-1-PB.pdf>. (di akses pada 28 juni 2019)
- Herlina, dkk. 2002. *Lemak dan Minyak Teknik Kimia*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara
- Iswardy, Doddy. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Khoerunnisa. 2017. *Pengembangan Laboratorium Virtual Sebagai Media Pembelajaran Mata Kuliah Analisis Pangan*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Kurnia Sari, Yulia dan Catur Adi, Annis. 2017. *Daya Terima, Kadar Protein Dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai*. Surabaya : Universitas Airlangga.
- Kanetro, Bayu, dkk. 2019. *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan*. Yogyakarta : Universitas Mercu Buana.
- Kementerian Kesehatan R.I (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan R.I
- Kementerian Kesehatan R.I (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta : Kementerian Kesehatan R.I
- Lois I.V.A Utomo, Ir. Erny Nurali, MS, Ir. Maya Ludong, MS,. 2018. *Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminata)*. Tersedia di : <file:///C:/Users/ACER/Downloads/14939-29968-1-SM.pdf>. (di akses pada 28 juni 2019)
- Manikharda. 2011. *Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat Dengan Metode Luff-Schoorl Dan Anthrone Sulfat*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Maflahah, I. (2010). *Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena)*. Embryo, 7(1), 40–45.

- Maligan, Jaya. 2014. *Analisis Lemak dan Minyak*. Malang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya
- Muchtadi, Deddy. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta, CV
- Nabilah, Maryam, dkk. 2017. *Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Antioksidan Dan Protein*. Yogyakarta : Universitas Mercu Buana.
- Nanda.2018.*KandunganKedelai*.online:<http://eprints.umm.ac.id/35852/3/jiptummpp-gdl-nandaajeng-42379-3-babii.pdf> (diakses pada 28 April 2019).
- Nielsen. 1998. *Food Analysis*. Purdue University West Lafayette. Indiana
- Novijanto, N., & Yulianti, F. (n.d.). *Karakteristik Sensori dan Kesesuaian Atribut Mutu Cookies Kedelai-Pisang sebagai Pangan Darurat*. 678–684.
- Pangan, J., Gizi, D. A. N., Pangan, J., & Gizi, D. A. N. (2018). , dan Muhammad Yusuf. 8(April), 53–63.
- Poedjiadi dan Supriyanti. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- PutriPuspita.2013.UjiKuantitatifKarbohidrat.online:<http://organiksmakma3a26.blogspot.com/2013/03/uji-kuantitatif-karbohidrat.html> (diakses pada 10 Maret 2019).
- Rosnah, dkk. 2011. *Pedoman Praktikum Ilmu Kimia Makanan*. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan Gizi
- Sariani, Ade, dkk. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies*. Mataram : Poltekkes Kemenkes Mataram.
- Sumantri, AbdulR. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, dkk.. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suliantari dan Rahayu, Winiati Pudji. 1991. *Teknologi Fermentasi Biji – Bijian dan Umbi-umbian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Setia, Agung. 2016. *Kajian Konsentrasi Tepung Pati Jagung Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Sosis Sintetis Buah Sukun (Artocarpus Communis Forst)*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.

Widiastuti, Endrika, dkk. 2015. *Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L.), Tepung Jagung (Zea Mays) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur*. Malang : FTP Universitas Brawijaya Malang.