

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Arlington: AOAC. Inc.
- Andarwulan, 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anni. 2008. Roti, Kue, dan Bakery *Cookies*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. *Patiseri*. Jakarta.
- Anonim, 2003. Sistem Pendidikan Nasional. Penerbit Depdiknas. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari dan S. Budijanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Assa, J.R., Widjarnarko, S.B., Kusnadi, J., Berhimpon, S. 2014. Antioxidant Potential of Flesh, Seed and Mace of Nutmeg (*Myristica Fragrans Houtt*). *Int J Chem Tech Res.* 6(4) : 2460-2468.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973 1992)*. BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 3751-2009). BSN. Jakarta.
- Balitka. 2010. Revitalisasi Perkebunan Pala Siau. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.* 32(1). 4-6. Sulawesi Utara.
- Budi. 2012. *Cookies*. Online (<http://angscookies.blogspot.co.id/>., diakses 20 Oktober 2012).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Bharatara Karya Aksara*. Hal. 38. Jakarta.
- E-Publikasi. 2015. Statistik Konsumen Pangan [internet]. Tersedia pada : <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/statistikpertanian/2015/TA-STIK%20KONSUMSI%PANGAN%202015/files/assets/basichtml/page126.tml> [19 Oktober 2017].
- Farida, Anny. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
<http://www.bogasari.com/zonakonsumen/bacaresepbogasari.aspx?t=chocolat-chipcookies>.

- Farhan, H., Rammal, H., Hijazi, A., Hamad, H., Daher, A., Reda, M., dan Badran, B. 2012. *In vitro* Antioxidant Activity of Ethanolic and Aqueous Extracts from *Crude Malva parviflora* L. Grown in Lebanon. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 5(3): 234-238
- Fatukrahman R, Atmaka W dan Basito B. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa* L) dan tepung jagung (*Zea mays* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1):49-57.
- Handayani. R. Aminah. S., 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 2. No. 3.
- Indrasti, N. S., *et al.*, 2012. Kombinasi Kitosan Ekstrak Pala sebagai Bahan Anti Bakteri dan Pengawet Alami pada filet Kakap Merah (*Lutjanus Sp*). Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 22 (2):122-130.
- Kakomole. J. B. 2012. Karakteristik Pengeringan Biji Pala (*Myristica Fragrans*H) Menggunakan Alat Pengering Energi Surya Tipe Rak. *Artikel. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Samratulangi*. Hal. 23. Sulawesi Utara.
- Mohammed, S. R. Husein. 1994. Effect of Low Temperature Blanching, Cysteine HCL N-acetyl-L-Cysteine, Na-Metabisulphit and Drying Temperature on the Firmness and Nutrient Content of dried carrots. *J. Food Proc and Pres*. 18:343-348.15.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Nagja, T., Vimal, K., Sanjeev, A. 2015. *Myristica fragrans* :A Comprehensive Review. *International journal of Phamacy and Phaermaeutical Sciences*. 8(2) : 27-30.
- Nisrina. H. H. Nurhidajah. M. Yusuf. 2018. Karateristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Cookies* Beras Hitam (*Oryza sativa* L.). Skripsi. Semarang.
- Noviyanti R. D., Kurniawati I, Mughni E., 2017. Analisa Kadar Gula, Kadar Protein dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine L. Merr*). The 5TH Urecol Proceeding, 18 Februari 2017. UAD Yogyakarta.

- Nurani, S., Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2. No. 50-58. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.Malang.
- Nurul, F. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Kayu (KEUMAMAH) Dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Jakarta.
- Nurdjanah, N. 2007. Teknologi Pengolahan Pala. *Jurnal Ilmiah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol. 5. No. 1:1-53.
- Pangaribuan. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor. *Program Studi Biologi Fakultas Teknologi Universitas Atmajaya Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Paran, S. 2009. 100+ Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering. Kawah Media: Jakarta Selatan.
- Pratama, R.I., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). *Juernal Akuantika*. Vol. V. No. 1. Bandung.
- Rahayu, 1998. Diklat Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1990. Budidaya dan Tata Niaga Pala. *Swadaya*. Jakarta.
- Rismunandar. 1992. Budidaya dan Tata Niaga Pala. *Swadaya*. Jakarta.
- Rukmana. 2004. Usaha Tani Tanaman Pala. *CV Aneka Ilmu Semarang*. Semarang.
- Sari. V. Y. Rejeki . F. S. Diana. P., 2020. Formulasi Cookies Dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 14. No.1:88-98. Surabaya.
- Sarwono, R. 2005. Pengeringan Suhu Rendah Untuk Menjaga Mutu BahanPertanian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XVI. No. 2 : 168-173.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Gramedia*. Jakarta.
- Sudarmadji, S, B., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Edisi Keempat. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suwarto. 2014. Top 15 tanaman perkebunan. Vol. 3. No. 2 : 3

Susanto. 2011. *Potensi Bekatul sebagai Sumber Antioksidan dalam produk Selai Kacang*. Artikel Penelitian Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

Winarno, 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. *Gramedia Pustaka*. Jakarta.

Winarno, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zahro, Nurul 2013. Analisa Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Jember