

DAFTAR PUSTAKA

- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Jariyah, H, S, A, J.,2024. *Biskuit Mangrove: Aspek Kesehatan, Regulasi dan Sertifikasi*. Malang: Unisma Press
- Maltz, S, A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. AVI Publishing Company Inc. London
- Nurhayati, D., 2024. *Ilmu Pangan Jilid 1*. Sumatera Barat : Cv Hei Publishing Indonesia
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty
- Alifianita, S.,2022. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), Pp. 37-45
- Adekayanti, D., 2023. Kajian Sifat Sensorik Biskuit dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) dan Tepung Terigu. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 5(2), Pp. 71-75
- Amanda, D. A. D. H. S. N. J., 2022. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat untuk Mencegah Konstipasi pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian /Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 9(2), Pp. 219-226
- Anwar, D., 2021. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Sebagai Subtitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* , 4(2), Pp. 315-320
- Augustyn, G. H., H. C. D. Tuhumury., dan M. dahoklory. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (2). 52-58
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia 2024
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 Biskuit. Jakarta. Hal: 2-3
- Badan Standardisasi Nasional.1992. SNI 01-2973-1992 Biskuit. Jakarta. Hal: 2-3
- Dewi, 2021. Hubungan Aktivitas Fisik dengan Konstipasi pada Mahasiswa. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), Pp. 1-8

- Dinata, E. A., 2024. Pemanfaatan Puré Tomat dalam Pembuatan Hard Candy. *Journal Of Social Service And Empowerment*, 1(1), Pp. 1-11
- Fauziah, T. D. L. F., 2025. Analisis Zat Gizi dan Mutu Oranoleptik Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas) pada Cookies Sebagai Selingan Tinggi Serat untuk Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), Pp. 65-74
- Firmansyah, D., 2023. Kajian Penambahan Tepung Ubi Ungu Terhadap Sifat Fisikokimia Cookies Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.). 2(1), Pp. 1-20
- Gionte, D., 2022. Karakteristik dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(1), Pp. 34-44
- Haerunnisa, V. S. H. K. A. C. N., 2024. Food Supplement From Cucurbita Moschata and Musa Acuminata X Musa Balbisiana For DM. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology*, 6(1), Pp. 50-62
- Heliana, D., 2024. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(1), Pp. 2902-2911
- Huang, E. A., 2019. Bovine Milk Fats and Their Replacers In Baked Good : Areview. *Journal National Library Of Medicine*, 8(9), Pp. 383-390
- Inayah, R. I. H. A., 2024. Diversifikasi Produk Pangan Lokal Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Nasional (Pembuatan Brownies Tepung Ubi Jalar). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 6(3), Pp. 188-210
- Kasim, D., 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Jtech*, 6(2), Pp. 41 - 48
- Kusharto, 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), Pp. 45-54
- Kristanti, D., Woro, S., & Ainia, H. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(1), 1-8
- Kristiandi, K., Fertiasari, R., Asta, H., & Antopani, T. (2022). Analisis fitokimia dan kandungan vitamin c pada biskuit dengan penambahan bubuk ampas jeruk siam (Citrus nobilis microcarpa). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(1), 24-29

- Lestari, D., 2024. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal* L) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat Kasar Dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus Tepung Mocaf (Cassava Flour). *Jurnal Food and Agro-industry Journal*, 4(2), Pp. 1-8
- Mailidarni, N. (2023). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Lama Pengeringan Kulit Pisang Kepok Terhadap Mutu Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Agrida: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 3(1), 11-19
- Noviana, E. A., 2017. Pengaruh Penambahan Bubur Buah Tomat Terhadap Kualitas Dodol Tomat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), Pp. 78-87
- NIDDK. 2021. Constipation. National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases. <https://www.niddk.nih.gov>
- Permadi, 2023. Hubungan Asupan Serat dan Pengetahuan Pola Makan Dengan Kejadian Konstipasi Pada Mahasiswa Politeknik Negeri Jember. *Jurnal Gizi*, 4(3), Pp. 1-8
- Permata, D., 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Sifat Kimia, Fisika, dan Hedonik Bagelen. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), P. 48–55
- Pratiwi, Y. F. M., 2023. Analisis Haccp Pada Proses Pembuatan Snack Pasien Kue Marmer. *Pontianak Nutrition Journal*, 6(2), Pp. 371-377
- Putri, D., 2020. Pengaruh Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Sitotoksisitas pada Sel Kanker Payudara T-47D. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5(3), Pp. 166-174
- Pambudi, Priyagung, 2023. Kombinasi Tepung Daun Singkong Dan Onggok Yang Di Fermentasi Dengan *Microbacter Alfaafa-11* (Ma-11) Terhadap Kualitas Nutrisi-1950500005. Diss. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo
- Pramudito, P., Rachim, F., & Andito, P. (2024). Uji Coba Pembuatan Oatmeal Cookies Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Subtitusi Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), 71-78
- Putri, F. R. K. H. T., 2022. Program Pengabdian Kepada Masyarakat Pada Ibu Hamil untuk Mengurangi Konstipasi Dengan Yogurt Di Pmb Yanti Supriani Bandar Lampung. *Jurnal Perak Malahayati : Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), Pp. 52-58

- Quagliani, 2017. Closing America's Fiber Intake Gap: Communication Strategies From a Food and Fiber Summit. *Jurnal American Journal of Lifestyle Medicine* 11(1), Pp. 80-85
- Rate, D., 2023. Karakteristik Biskuit Berbahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 8(2), Pp. 225-236
- Saputri, L. D. D. S., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal L*) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat Kasar dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus Tepung Mocaf (*Cassava Flour*). *Food And Agro-Industry Journal*, 4(2), Pp. 1-8
- Sardi, D., 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi Pada Berbagai Kudapan (Snack) Tinggi Serat : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1), Pp. 39-45
- Septiani, I. I. D. M. S., 2020. Formulasi Whole Banana (*Musa Paradisiaca L. L.*) Biskuit Tinggi Serat Berpotensi Mencegah Penyakit Degeneratif Pada Lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), Pp. 160-172
- Silviani, S. A. M. L. K., 2022. Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*) dan Substitusi Gula Terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *National Nutrition Journal*, 17(1), P. 33–42
- Sobari, A. D. P. P., 2023. Hubungan Antara Asupan Serat dan Vitamin C dengan Kejadian. *Indonesian Journal Of Biomedicine & Health Sciences*, 2(1), Pp. 2-7
- Sofyana, D., 2023. Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu. *Ika Bina En Pabolo*, 3(1), Pp. 19-25
- Surgya, D., 2022. Pengolahan Biskuit Rumpun Laut (*Gracilaria Sp*) Di CV Khansa Gaza, Kota Makassar. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 16(2), Pp. 185-203.
- Syadik, D., 2022. Kandungan Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu (*Metroxylon Sago*) Dengan Metode Kimia Sebagai Alternatif Pakan Ruminansia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*, 3(2), Pp. 49 - 54
- Slavin, J. 2013. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Journal Nutrients*, 5(4), Pp.1417–1435. <https://doi.org/10.3390/nu5041417>
- Tionusa, D., 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Pizza Dough Bagi Penderita

- Diabetes dan Terhadap Daya Terima Masyarakat Di Jakarta Barat. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), Pp. 479-492
- Tyas, E. A., 2025. Analisis Zat Gizi dan Mutu Oranoleptik Substitusi Tepung Ubi. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(1), Pp. 65-74
- Thakur, B. R., Singh, R. K., & Handa, A. K. (1996). Chemistry and uses of pectin-A review. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 37(1), 47–73
- Ulyarti, 2021. Pengaruh Tepung Buah Nipah Terhadap Karakteristik Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian* , 10(2), Pp. 101-112
- Wulandari. I. I. A., 2022. Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), Pp. 62-68.
- Yudhistira, E. A., 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi Pada Anak-Anak. *Journal Of Agro-Based Industry*, 36(2), Pp. 83-95
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan (PKBPOM) No.13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Hal 19-21
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Hal 2-34.