

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2019). *Angka Kecukupan Gizi 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Andie,A & Hadi,A. (2015). *125 recipes home made Cookies*. Surabaya: Genta Group Production.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). *Statistik Indonesia Tahun 2019*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1992). SNI 2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2009). SNI 3751-2009 Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2011). SNI 2793-2011 Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., GitaDwikasari, L., & Suari, R. (2021). Karakteristik *cookies* berbasis tepung terigu yang disubstitusi tepung biji nangka dimodifikasi secara enzimatis. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 1(1), 1-13.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2009). *Daftar komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dewandari, K. T., Munarso, J., & Rahmawati, R. (2021). Sifat fisikokimia berondong hanjeli (*Coix lacryma-jobi L*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*,17(3), 154-164.
- Elyadi, M., Subaidah, W. A., & Muliastari, H. (2021). Formulasi dan Uji Aktivitas Antiradikal Bebas Emulgel Ekstrak Daun Juwet (*Syzygium cumini L.*) dengan Metode DPPH (Diphenilpicrylhydrazil). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(3), 521-528.
- Erejuwa, O., Sulaiman, S., & Ab Wahab, S. (2012). Madu: Antioksidan baru. *Molekul* , 17 (4), 4400-4423.
- Fajriana, H., & Ma'rifatullah, F. R. (2019). Kandungan Gizi Tepung Ikan Penja pada Berbagai Metode Pengeringan. *Jurnal Nutrisia*, 21(2), 61-66.
- Faridah., Kasmita S.,Asmar Yulastri., & Liswanti Yusuf. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah.

- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & 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).
- Fitriani, L., & Sadimantara, M. S. (2020). Kajian Pengembangan Produk *cookies* berbasis tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) fermentasi dengan bubuk kakao (*Theobroma cacao*) untuk menghasilkan produk *cookies*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2).
- Gunawan, M.I.F., Endang Prangdimurti & Tjahja Muhandri. (2020). Upaya Penghilangan Rasa Pahit Tepung Biji Kelor (*Moringa oleifera*) dan aplikasinya untuk pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25.
- Halim, S. Y. (2019). Substitusi biji alpukat sebagai tepung dalam pembuatan aneka dessert (brownies, cookies, dan pound cake) untuk penerimaan pasar. Doctoral dissertation, Universitas Ciputra.
- Halimah, A. D. N., & Rohmah, S. S. (2014). Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1).
- Hartiati, A. Sri Mulyani & Ni Made. (2009). Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella. *Agrotekno*, 15(1).
- Hastuti, A. R., & Diana Nur Afifah. (2020). Analisis aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptic snack bar sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*. 8(4)., 219-230.
- Hawa, L. C., Wigati, L. P., & Indriani, D. W. (2020). Analisa Sifat Fisik dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Argointek*, 14(1), 36-44.
- Ifesan, B. O. T., Olorunsola, B. O., & Ifesan, B. T. (2015). Nutritional composition and acceptability of candy from avocado seed (*Persea americana*). *Int J Agric Innovations Res*, 3, 1732-1735.
- Ilma Amalia Puteri. (2017). Penambahan Tepung Biji Avokad (*Persea Americana* Mill) Pada Pembuatan Butter Cookies. *Karya Ilmiah*, diterbitkan, Program Diploma III Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Inayah, Ilul. (2019). Uji total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Biji Gayam (*Inocarpus fagiferus* (Park) menggunakan pelarut yang

- berbeda. *Skripsi yang diterbitkan*: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Jayanti, w. T., Nurwantoro, N., & Bintoro, V. P. (2017). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies. *Doctoral dissertation*, diterbitkan. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip.
- Johantika, E. E. (2002). Pemanfaatan Kangkung Darat (*Lpomea Reptans Poir*) Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Serat Makanan (*Doctoral dissertation*, IPB (Bogor Agricultural University)).
- Karina, S.M., & Endang T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Karmini. (2020). *Statistika Non Parametrik*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Leksikowati, S. S.(2013). Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*) Untuk Meningkatkan Daya Simpan. *Skripsi diterbitkan*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Maesaroh, K., Kurnia, D., & Al Anshori, J. (2018). Perbandingan metode uji aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan FIC terhadap asam askorbat, asam galat dan kuersetin. *Chimica et natura acta*, 6(2), 93-100.
- Malanggi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5-10.
- Marry E. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: Andi.
- Massyiah H. A., Ekawati, I. G. A., & Wisaniyasa, N. W. (2019) Perbandingan mocaf dengan tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus gluten free casein free (gfcf). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 1-7.
- Megarani, S., & Srimati, M. (2018). The Substitution Effect of Avocado Seed Flour on The Organoleptic Properties of Sponge Cake. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 2(2), 31-38.
- Muntikah & Maryam Rajak.(2017). *Ilmu Teknologi Pangan*.Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nelwida, N., Berliana, B., & Nurhayati, N. (2019). Kandungan Nutrisi Black garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda: Nutrition content of

- Black garlic heated in different times. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1), 53-64.
- Nintami, L. A., & Rustanti, N., 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Nutrition College*, Vol 1 (01) : 382-387.
- Parinding, Y. R., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2021). Karakteristik dan aktivitas antioksidan serat pangan dari tepung biji alpukat (*Persea americana Mill*). *Chemistry Progress*, 14(1).
- Purwanti, M., & Kadirman, K. (2018). Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 127-136.
- Purwanto, D. (2015). Pengaruh ukuran partikel tempurung sawit dan tekanan kempa terhadap kualitas biobriket. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*.
- Prasetyowati, P., & Pratiwi, R. (2010). Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 17(2).
- Piga, A., Catzeddu, P., Farris, S., Roggio, T., Sanguinetti, A., & Scano, E. (2005). Textural Evaluation of Amaretti Cookies during Storage. *Food Res. Technol.*, 221, 387-391.
- Purba, E. S., & Gultom, T. (2013). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar etanol dari biji alpukat (*persea americana mill*). *Skripsi diterbitkan, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Rahmawan, W. S. (2006). Pemanfaatan Potensi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dan Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) *Maranta Arundinaceae L.*) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan cookies yang diperkaya Isolat Protein Kedelai Untuk Intervensi Gizi.
- Ramadhan, H., Rezky, D. P., & Susiani, E. F. (2021). Penetapan Kandungan Total Fenolik-Flavonoid pada Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Kasturi (*Mangifera casturi Kosterman*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 58-67.
- Ramadhani, F. & Murtini, E. S. (2017). "Effects of Type of Flours and Addition of Leavening Agents or Emulsifier on Physicochemical Characteristic and Organoleptic of Telur Gabus Keju", *J Pangan dan Agroindustri*, 5(1), pp. 38-47.

- Rina Y.,(2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Komponen Bioaktif*. Padang: Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI)
- Risnoyatiningih, Sri. (2011). Hidrolisis Pati Ubi Jalar Kuning Menjadi Glukosa secara Enzimatis”.*Jurnal Surabaya*. 5(2)
- Rastini,E.,Kusuma., Faidliyah Nilna Minah., Auwallilna Puspita., & Regina Berliana. (2017). Pemanfaatam Sumber Omega-9 dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) dalam pembuatan keripik simulasi. Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi Industri ITN Malang.
- Rivai, H., Putri, Y.T. & Rusdi, R. (2019). Qualitative and quantitative analysis of the chemical content of hexane, acetone, ethanol and water extract from avocado seeds (*Persea americana Mill.*). *Scholars International Journal of Traditional and Complementary Medicine*. 2(3), 25-31.
- Rohadi & Sri Budi. (2019). Pengaruh Suhu Pemanasan Pada Ekstrak The (*C. sinensis linn.*) Jenis The Putih Terhadap Stabilitas Sifat Antioksidatifnya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 14(1).
- Sadwiyanti,L.,Djoko Sudarso, & Tri Budiyanti. (2009). *Budidaya Alpukat*. Sumatera Barat: Balai Penelitian Tanaman Buah Alpukat.
- Sayuti,K., & Rina. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Setyawati, E., Rahayuningsih, C. K., & Haryanto, E. (2019). Kolerasi Kadar Likopen Dengan Aktivitas Antioksidan pada Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Analisis kesehatan Sains*, 8(2).
- Stevani, N., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W.(2019).Pengaruh Lama Pengeringan dan Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Nori Daun Kangkung (*Ipomoea reptans Poir*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(2).
- Suharti, S., Sulastri, Y., & Alamsyah, A. (2019). Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food*, 5(1), 402-413.
- Septiaji Rendra Lukmana, Merkuria Karyantina, Nanik Suhartatik. (2017). Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber Offcinale Roscoe*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana mill*). *Skripsi,diterbitkan*. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.

- Sulaiman,Hikma.(2013).Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojampi. *Skripsi diterbitkan*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunandar. (2001). Mempelajari cara Pemanfaatan Buah Nenas dalam Pembuatan Biskuit Craker Berserat Tinggi. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Sutrisna, E.M, Ika Tridharyanti, Rima Munawaroh, Suprpto, & Andika Dwi Mahendra. (2015). Efek Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Dengan Metode DPPH. *University Research Colloquim*.
- Tempo.co.(2013).Pizza biji alpukat dari Malang. Diakses pada 26 Maret 2021 dari <http://travel.tempo.co/read/472873/pizza-biji-alpukat-dari-malang>.
- Wibawa, A. A. C. (2021). Kapasitas Total Antioksidan Ekstrak Metanol Biji Kakao (Theobroma cacao. L) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 9(1), 30-37.
- Widarta,W.R.,&Agung.(2019). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Alpukat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.8(3).
- Wijayanti, W., & Mahfud, T. (2015). Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi. *Teknobuga*, 2(2).
- Winarti,S.,&Purnomo, Y.(2006). Olahan biji buah. *Trubus Agrisarana, Surabaya*.
- Wulandari,F.K. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* . 5(4).
- Zai, K., Sidabalok, I., & Asnurita, A. (2021). Karakteristik mutu flakes dengan substitusi tepung biji alpukat (persea americana mill) terhadap tepung terigu. *Jurnal Pionir*, 7(1).
- Zaddana, C., Miranti, M., Almasyhuri, A., & Tanzila, S. (2018). Aktivitas antioksidan dan kandungan serat pangan biskuit campuran bekatul beras merah (Oriza glaberrima) dan ubi jalar ungu (Ipomoea batatas). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 8(2), 73-83.

Zuhrotun, A. (2007). Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea Americana mill.) Bentuk Bulat. (Skripsi, *Universitas Padjajaran Jatinangor*).