

## DATAR PUSTAKA

- Agriculture, USA.(USDA). 2019. "United States Departement of Agriculture (USDA) 2019." *USDA*. Retrieved June 18, 2022 (<https://www.usda.gov/>).
- Aliyi, Fitri. 2020. "Pengaruh Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) Dan Umur Simpan." Poltekes Kemenkes bengkulu.
- Almatsier. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pusaka Utama.
- Assenova, Bahytkul, Eleonora Okuskhanova, Smolnikova Farida, Natalia Nikolaeva, Kristina Vlasova, Gayvas Alexei, Sergey Konovalov, Dmitry Vorobyev, and Evgeny Rotanov. 2021. "Study of the Chemical Composition of Carrot Powder and Its Effect on The Nutritional Value of Sauge Products." *International Journa of Modren Agriculture* 10(2):3659–69.
- Aulia, Wulan, Basuki Eko, and I. Wayan Sweca Yasa. 2022. "Pengaruh Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Terhadap Mutu Cookies Ubi Jalar Putih." *Teknologi Pangan Dan Agroindustri*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. *SNI 01-3751-2006 Tepung Terigu*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. *SNI Biskuit 2973-2018*. 2018th ed.
- Bakoil, Jublina. 2022. "Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Kualitas Biskuit." *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 8(5):305–9.
- Boadi, Nathaniel Owusu, Mercy Badua, Nii Korley Kortei, Selina Saah Ama, Benjamin Annor, Michael Baah Mensaha, Harry Okyeree, and Alphonse Fiebor. 2021. "Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Three Varieties of Carrot (*Daucus Carota*)." *Scientific African* 12:1–8.
- BPOM. 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- BPS. 2019. "Survey Sosial Ekonomi Nasional." *Badan Pusat Statistik*. Retrieved August 20, 2022 (<https://www.bps.go.id/publication/2019/11/2/21dfd4ad6cb598cd011b500f7/statistik-kesejahteraan-rakyat-2019.html>).
- BPS. 2020. *Statistik Penduduk Lanjut Usia Sumatera Utara*. Edisi 2020. Sumatera Utara: Badan Pusat Statistik Sumatera Utara.
- Christy, Johanna, and Lamtiur Bacin. 2020. *Status Gizi Lansia*. 1st ed. Yogyakarta: Deepublish ( CV Budi Utama).

- Dhani, Ali Umar. 2020. "Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalang Di Kecamatan Gunungpati Kota Semarang." *Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD* 5(1).
- Dieny, Fillah Fithra, Ayu Rahadiyanti, and Nurmarasi Widyastuti. 2019. *Modul Gizi Dan Kesehatan Lansia*. Yogyakarta: Penerbit K-Media.
- Divyashree, Amar Sankar, Chandini R.C., and Raghu A. V. 2017. "Dietary Fiber Importance in Food And Impact On Health." *International Journal of Research Granthaalayah* 5(4):17–21.
- Enggar, Anggraeni, Suprihartini Cucuk, and Salsabilla Chika Kartika. 2021. "The Effect of Green Bean Flour Proportion (*Vigna Radiata* L.) on Acceptance, Water Content, and Fiber Content on Purple Sweet (*Ipomea Batatas* L. Poir) Sponge Cakes." *Journal Quality in Public Health* 5(1):315–22.
- G. Naik, Mohan, Abhirami Panoth, and Natarajan Venkatachalapathy. 2020. *Processing and Product Development*. Switzerland: Springer Nature.
- Gardjito, Murdijati, Anton Djuwardi, and Eni Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara ( Karakteristik Dan Prospek Untuk Perepatan Diversifikasi Pangan)*. 1st ed. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Gisslen, Wayne. 2007. "Cookies." P. 1090 in *Profesional Cooking Sixth Edition*. Canada: Jhon Willey & Sons, Inc.
- Hardiansyah, and I. Dewa Nyoman Supariasa. 2017. *Ilmu Gizi Teori Dan Aplikasi*. Cetakan Pe. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ( EGC).
- Hartati, Yuli, and Risma Royanda. 2021. "The Effect of Substitution of Mungabean Flour and Tapioca on the Acceptability of Pie Shells as a Source of Fiber and Potassium." *Advances in Social Science, Education and Humanities Research* 521:270–77.
- Hastuti, Yahya. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Popoler, Istimewa*. Edisi 1. Jakarta Timur: Dunia Kreaasi.
- Iain, Davidson. 2019. *Biscuit, Cookie And Cracker Production Process, Production and Packaging Equipment*. Second edi. edited by : Nina Rosa de Araujo Bandeira, H. Carr, D. Mansingh, and V. Pearson. India: Andre Gerhard Wolff.
- Indira, Erlinawati, Wiwik Wijasingsih, and Heny Hendriani. 2014. "Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* ) Terhadap Nilai Gizi (Serat Dan Karbohidrat) Dan Daya Terima Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L)." *Riset Gizi* 2(2):8–14.
- Indrayati A, Nenden. 2018. *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional*. Edisi Pert. edited by Imanda. Bandung: Bitread Publishing

PT.Lontar Digital Asia.

- Iodice, Francesco, Valeria Cassano, and Paolo M. Rossini. 2021. "Direct and Indirect Neurological, Cognitive, and Behavioral Effects of COVID-19 on the Healthy Elderly, Mild-Cognitive-Impairment, and Alzheimer's Disease Populations." *Spingers Link* 42:445–65.
- Irmae, Noor Tifauzah, and Rina Oktasari. 2018. "Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik Dan Organoleptik." *Jurna Nutrisia* 20(2):77–82.
- Jagat, Ayu Ning, Yoyok Budi Pramono, and Nurwantor. 2017. "Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*)." *Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2):1–4.
- Jenkins, David JA, Korbua Srichaikul, Cyril WC Kendall, and John L. Sievenpiper. 2020. "Bean, Fruit, and Vegetable Fiber, but Not Cereal Fiber Are Associated Withreduced Mortality in Japan." *The American Journal of Clinical Nutrition* 111(5):941–43..
- Judiono, and Yuliati Widiastuti. 2020. *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Edisi I. edited by Rachmat Mochamad. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ( EGC).
- Kemendes RI. 2019."Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No.28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia."
- Kusharto, Clara M. 2006. "Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan (Dietary Fiber and Its Role for Health)." *Jurnal Gizi Dan Pangan* 1(2):45–54.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Cetakan Pe. edited by L. I. Darojah. Jakarta: Bumi Aksara.
- Liem. 2013. *100 Resep Cookies Pilihan Ny.Liem*. Indonesia: Gramdeia Pustaka Utama.
- Maligan, Jaya Mahar, Bayu Mas Amana, and Widya Dwi Rukmi Putri. 2018. "Consumer Preference Analysis on Organoleptic Properties of Sweet Bun Product in Malang City." *Pangan Dan Agroindustri* 6(2):86–93.
- Manley, Duncan J. R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. Second Edi. English: Woodhead Publishing Limited.
- Mardhotilla, Rizky, and Dwi A. Anggraini. 2021. "Pengaruh Konsumsi Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolestrol Menggunakan Metode CHOD-PAP Di RSU Anna Medika Madura." *Stikes Ngudia Husada Madura* 19.
- Martins, Olivia De Jesus, Sri Susilowati, and Jinarti. 2014. "Pengaruh Substitusi

Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*).” *Jurna Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian* 69–86.

Martiyanti, M. Anastasia Ari, and Vania Vivian Vita. 2018. “Sifat Organoleptik Mie Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor.” *Food Tech Jurna Teknologi Pangan* 1(1):1–13.

Minah, Faidliyah Nilna, Siswi Astusti, and Jimmy. 2015. “Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Bergizi.” *Industri Inovatif* 5(2):1–8.

Mochamad, Rachmat. 2020. *Metode Penelitian Gizi Dan Kesehatan*. edited by E. K. Yudha. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC).

Morris. 2020. *Pedoman Gizi Pengkajian Dan Dokumentasi*. 1st ed. edited by Supariasa. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC).

Ningsih, Putri Wahyu, and Endang Noerhartat. 2019. “Analisis Organoleptik Produk Pukis Sorgum: Kajian Dari Konsentrasi Tepung Sorgum (*Sorghum, Sp*) Dan RagI.” *Seminar Nasional Cendekiawan* 5:1.73.1-1.73.6.

Nisa, Ulfatun Risa, Cahyadi Wisnu, and Gozali Thomas. 2016. “Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies.” Universitas Pasundan Bandung.

Nohidahlia, Amalia, and Ruslani. 2015. “Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir Dan Pati Garut.” *Jurnal Agro Industri Halal* 1(2):155–63.

Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. edisi 2017. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia.

Pramesty, Reza Regita. 2021. “Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Battas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Terhadap Mutu Cookies Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antosianin Untuk Anak Sekolah Dasar.” Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.

Prasetyo, Healthy Aldriany, and Rafael Remit Winard. 2020. “Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*)” *Jurnal Agrica Ekstensia* 4(1):25–32.

Pratiwi, Rijani Alam. 2020. “Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan: Review.” *Jurna Triton* 11(2):42–50.

Putri, Carmelita Saskia. 2020. “Bekatul (Brand) Dan Ampas Wortel (*Daucus Carota. L.*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies.” Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

- Ratnasari, Diah, Hanari Fajarini, and Dewi Nafisyah. 2021. "Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degeneratif." 1(02):90–96.
- Rohmalia, Desi, and Rosyanne Kushargina. 2021. "Pentingnya Penuhi Asupan Serat Dengan Kebun Gizi (Pesan Kenzi)." *Jurnal Abmas Negeri* 2(2):69–76. doi: 10.36590/jagri.v2i2.167.
- Santosa, Imam, Andinni Putri Winata, and Endah Sulistiawati. 2016. "Kajian Sifat Kimia Dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai." *Jurnal Management Sistem* 3(2):55–60.
- Sari, khabiba Puswita, and Joko Piyoto. 2019. "Hubungan Antara Asupan Serat Dan Asupan Air Putih Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia." *Keperawatan Terapan* 5(1):22–28.
- Sekjen Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Septiani, Isti Istianah, and Mia Srimati. 2020. "Formulasi Whole Banana (Musa Paradisiaca L.) Biskuit Tinggi Serat Berpotensi Mencegah Penyakit Degeneratif Pada Lansia." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6(2):160–72.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto, and Maya Puspita sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. I. edited by D. S. Sardin. Bogor: IPB Press.
- Silitonga, Pasar Maulim. 2013. *Biokimia Nutrisi*. Edisi I. Medan: Faklutas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas negeri Medan.
- Solekah, Nusbatun. 2019. "Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau Kupas." Universitas Negeri Semarang.
- Sukmawati. 2019. "Analisis Mutu Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Pada Berbagai Waktu Pengeringan." Politeknik Pertanian Negeri Pangkejene dan Kepulauan.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sidrom Metabolik*. Edisi Pert. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Suryani, Irma, Puji Ardiningsih, and Muhamad Agus Wibowo. 2018. "Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekaltul Inpara( Oryza Sativa L) Dan Ketan Putih ( Oryza Sativa Glutinosa) Serta Analisis Kandungan Gizinya." *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 7(4):75–82.
- Susanti, Lilis, and Mustakim. 2021. "Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Kualitas Nugget Kelinci Ditinjau Dari Kadar Protein, Whc, Ph Dan Mutu Organoleptik." Universitas Brawijaya.
- Susilawati, Made. 2015. *Rancangan Percobaan*. Edisi I. Bali: Universitas

Udayana.

- Teti, Estiasih, Harijono, Waziroh Elok, and Fibrianto Kiki. 2016. *Kimia Dan Fisik Pangan*. edited by S. B. Hastuti. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017a. *Budi Daya Ubi Jalar*. I. Jawa Tengah: CV Pustaka Begawan.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017b. *Budidaya Wortel*. 1st ed. Jawa Tengah: CV Pustaka Begawan.
- Tim Primarasa. 2018. *Usaha Boga Kue Kering*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.
- Tuhumury, Helen, La Ega, and Nuram Keliobas. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering." *Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Pattimura* 7(1):30–35.
- Veronese, Nicola, Marco Solmi, Maria Gabriella C., Gianluigi Giannelli, Alberto R. Osella, Evangelous, Maggi Stefania, Luigi Fontana, Stubbs Brendon, and Ioanna Tzoulaki. 2019. "Dietary Fiber and Health Outcomes: An Umbrella Review of Systematic Reviews and Meta-Analyses." *The American Journal of Clinical Nutrition* 107(3):436–44.
- Vindika, S., and I. Wijesekara. 2021. "Flour Properties of Whole and Dehulled Mung Beans (*Vigna Radiata*) and Development of Food Gels Incorporated with Kithul (*Caryota Urenus*) Flour." *Vidyodaya Journal of Science* 24(1):1–6.
- Widarta, I. Wawan Rai, I. Ketut Suter, Ni Made Yusa, and Putu Arishandi W. 2015. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Willmann, Caroline, Martin Heni, Katarzyna Linder, Robert Wagner, Norbert Stefan, Jürgen Machann, Matthias Schulze, Hans-Georg Joost, Hans-Ulrich Häring, and Andreas Fritsche. 2019. "Potential Effects of Reduced Red Meat Compared with Increased Fiber Intake on Glucose Metabolism and Liver Fat Content: A Randomized and Controlled Dietary Intervention Study." *The American Journal of Clinical Nutrition* 108(2):288–96. doi: ,
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Edisi ke-7. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiranti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Edisi Pert. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yusufu.M.I, Obiegbuna J.E, and Yusufu P.A. 2015. "Studies on the Utilization of Green Bean as Raw Material in Cookies Produced from Wheat Flour." *Agricultural Science Research Journal* 5(6):92–97.
- Zaddana, Cantikka, Dina Amalia, Zaldy Rusly, and Cyntia Wahyuningrum. 2022. "Kandungan Serat Dan Zat Besi Biskuit Tepung Beras (*Oryza Nivara*) Dan Tepung Daun Kelor (*Morigana Oleifera*)." *Amerta Nutrition* 7(1):71–78.

Zulistina, Mona. 2019. "Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*)." Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.

Zulkarnaen. 2021. "Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Daun Kelor." Universitas Muhammadiyah Mataram.

