

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. G., U. Rianse, R. M. Iswandi, S. A. A. Taridala, W. Widayati, I. S. Rianse, L. R. Baka dan W. K. Baka. 2015. Potency of natural sweetener: Brown sugar. *Advances in Environmental Biology*. 12(1):374-386
- Adhimah, N. N., Mulyati, A . H ., & Widiastuti, D. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk Cookies Yang Kaya Serat Pangan dan Protein. *Ekologia*. 17(1): 28-39.
- Angkih, J. H., Damiati, D., & Suriani, M. 2018. Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus Fagiferus*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i1.22120>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3541-2014. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Biodiversitywarriors.org, " Gayam *Inocarpus fagiferus* ", <https://biodiversitywarriors.org/m/article.php?idj=5388>. 02 Mei 2016. diakses pada 07 Juli 2020
- BPOM (2016) 'Perka BPOM no 21 tahun 2016', *Kategori Pangan Indonesia*, pp. 1-28.
- Epriliati, I., Hariyadi, P., & Apriyantono, A. (2002). (*Inocarpus edulis* Forst). [ *Chemical Composition of Gayam (Inocarpus edulis Forst) Seed and Functional Properties of Its Starch*] Metode A. *Komposisi Kimia Biji Gayam Bahan dan Alat*. XIII (2)
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula Kelapa Kristal Dan Potensi Pemanfaatannya Pada Produk Minuman. *Jurnal AGRITECH*. 22(1): 21-28.

- Fairudz, Alyssa dan Khairun Nisa. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.
- Fimela.com. "Cara Membuat Soft Cookies Gula Aren". 25 Oktober 2020. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4388122/cara-membuat-soft-cookies-gula-aren>. Diakses 18 April 2021 Pukul 23.23 WIB.
- Heyne, K. (1987). Tumbuhan Berguna Indonesia, jil. 3, terjemahan Badan Litbang Kehutanan Jakarta. In *Yayasan Sarana Warna Jaya*, Jakarta.
- Jariyah, T Mulyani, dan P. S. (2013). Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. *J. Rekapangan*. 7(1): 76–90.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2018. Riset kesehatan dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes RI. 2019. Permenkes RI NO 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta
- Kurniawati, E. 1998. Pemanfaatan Tepung Gayam (*Inocarpus edulis* Forsk) untuk Pembuatan Biskuit dalam Rangka Panganekaragaman Pangan. *Skripsi*. Bogor: Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga
- Lubis, Zulhaida. 2009. Hidup Sehat Dengan Makanan Kaya Serat. IPB Press
- Ningsih, Retno W. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam (*Inocarpus Endulis*) terhadap tingkat Kesukaan Chiffon Cake. *Ejournal Boga*. 2(1): 219- 225
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung. *Skripsi*. Universitas Lampung
- Rahmawati, L., Asmawati, & Saputrayadi, A. (2020). *Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai*. 7(1).
- Rohayati, 2014. Faktor Yang Berhubungan Dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang Di SD Al Muslim Tambun. *Unnes Journal of Public Health*. 3 (3) : 1-9: ISSN 2252-6528.
- Tetelay, F. F., Siahaya, L. 2018. Keberadaan Dan Potensi Gayam (*Inocarpus Edulis*) Sebagai Pohon Penghasil Pangan Alternatif Di Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. Jurusan Kehutanan. Ambon. [https://DOI:10.30598/jhppk.2017.1.4.310](https://doi.org/10.30598/jhppk.2017.1.4.310)
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra

- Septiana, A. T. dan H. Dwiyantri. 2014. Aktivitas antioksidan minuman fungsional dari irisan buah kering mahkota dewa. *agriTECH*. 29(1):16-2
- Soekarto, Soewarno T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: IPB Press
- Wayansari, L., Irfanny, Z., & Zul Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI
- Wawo, A. H., Setyowati, N., & Utami, N. W. (2011). *Studi Persebaran dan Pemanfaatan Gayam [ Inocarpus fagifer (Parkinson ex Zollinger Fosberg ) di Daerah Istimewa Yogyakarta*. 28(September).
- Wijanarka, A., Sudargo, T., Harmayani, E., & Marsono, Y. (2017). Effect of Pre-gelatinization on Physicochemical and Functional Properties of Gayam (Inocarpus fagifer Forst.) Flour. *American Journal of Food Technology*, 12(3), 178–185. <https://doi.org/10.3923/ajft.2017.178.185>
- Wijayanti, W., Mahfud, T., & D. K. Bambang. 2015. Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi. *Teknobuga*. 2(2): 9-1
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuliana, C., E. Widyastuti dan W. H. Susanto. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1):109-119