

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, M., Zuberi, S., Blom, J., Armstrong, D., & Sanchez, M. I. (2023). Nutritional Considerations in Celiac Disease and Non-Celiac Gluten/Wheat Sensitivity. *Nutrients*, 15(8), 1894.
- Agnesia, V., & Sulistyaningsih, T. (2022). Activities of Liquid Organic Fertilizer from the Date Juice Waste During Hydroponic Plant Growth. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 278–289.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung sebagai bahan baku produk pangan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2), 65–74.
- Aini, N., Sustriawan, B., Arista, L., & Mela, E. (2023). Atribut dan urutan prioritas kebutuhan konsumen dalam perancangan cookies bebas gluten dari tepung jagung. *Jurnal Agroindustri*, 13(2), 132–146.
- Aini, N., Sustriawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi Cookies Bebas Gluten dari Tepung Jagung-Almond yang Disuplementasi Tepung Kacang Hijau dan Variasi Pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605.
- Ambarsari, I., Sarjana, & Choliq, A. (2015). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Jagung. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya*.
- Agustina, A. (2015). Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* sp). *e-Jurnal Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya*, 4(1), 75–83.
- Anggraini, L. B. (2017). Penambahan tepung ampas tape ketan terhadap hasil jadi butter cookies. *e-Journal Boga*, 5(3), 51–62.

- Ayuningtyas, T. N., & Sofyan, A. (2025). Sifat kimia dan organoleptik cookies bebas gluten bebas kasein berbasis tepung komposit mocaf dan kacang merah. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2685–2876.
- Azizah, J. I. N., Hidayati, N., & Gunawan, B. (2025). Formulasi cookies kurma almond sebagai makanan selingan pencegahan kekurangan energi protein (KEP) pada siswa SDN Trosobo 1. *Infokes: Info Kesehatan*, 15(2), 1-6.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2018). *Teknologi Pengolahan Jagung Menjadi Tepung*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Bascuñán, K. A., Vespa, M. C., & Araya, M. (2017). Celiac disease: Understanding the gluten-free diet. *European Journal of Nutrition*, 56(2), 449–459.
- Cahyani, W., & Rosiana, N. M. (2020). Kajian pembuatan snack bar tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung kedelai (*Glycine max*) sebagai makanan selingan tinggi serat. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 1–9.
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap kualitas cookies. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 148–154.
- Dean, A., Voss, D., & Draguljić, D. (2017). *Design and Analysis of Experiments* (2nd ed.). Springer International Publishing. Gewerbestrasse 11, 6330 Cham, Switzerland.
- Dhingra, D., et al. (2012). Dietary fibre in foods: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(3), 255–266.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (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.
- Fauziyah, K., Rahmawati, E. S., & Ristanti, I. K. (2024). Uji daya terima organoleptik cookies kurma dengan substitusi tepung bekatul dan tepung pisang kepok. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(2), 96–103.

- Fitri, H. R., & Marwanti. (2025). Inovasi cookies tinggi serat melalui substitusi parsial tepung terigu dengan tepung sorgum. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1), 517–526. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gondokesumo, M. E., & Susilowati, R. W. (2021). Artikel review: Potensi kurma sebagai sumber nutrasetikal dan pangan fungsional. *JFIOOnline (Jurnal Farmasi Indonesia)*, 13(2), 216–231.
- Hardiyanti, Kadirman, & Rais, M. (2016). Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays* L.) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 123–128.
- Hastuti, S. (2017). Mutu dan Uji Inderawi. INSTIPER Yogyakarta.
- Hosseini, S. M., Soltanizadeh, N., Mirmoghtadaee, P., Banavand, P., Mirmoghtadaie, L., & Shojaee Aliabadi, S. (2018). Gluten free products in celiac disease: Nutritional and technological challenges and solutions. *Journal of Research in Medical Sciences*, 1–11.
- Imbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). Analisis organoleptik beberapa menu breakfast menggunakan pangan lokal terhadap pemenuhan kebutuhan gizi siswa sekolah dasar. *Analisis Organoleptik*, 8(1), 82–86.
- Izzah, A. F., Fatmaningrum, W., & Irawan, R. (2020). Perbedaan gejala pada anak autisme yang diet bebas gluten dan kasein dengan yang tidak diet di Surabaya. *Amerta Nutrition*, 4(1), 36–42.
- Izwardy, D., Mahmud, M. K., Hermana., Nazarina., Simatupang, M., Zulfianto, N. A., & Muhayatun. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khomsatin, S., Sugiyono, & Bambang, H. (2012). Kajian pengaruh pengukusan bertekanan (Steam Pressure Treatment) terhadap sifat fisikokimia tepung jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), 86–93.

- Khoerunisa, T. K. (2020). Review: Pengembangan produk pangan fungsional di Indonesia berbasis bahan pangan lokal unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67–75.
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2018). Structural and functional properties of major ingredients of biscuit. *International Food Research Journal*, 25(2), 462–471.
- McDermid, J. M. dkk (2023). Celiac Disease: An Academy of Nutrition and Dietetics Evidence-Based Nutrition Practice Guideline. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 123(12), 1793-1807.
- Musta'in, M., Yuniarti, T., Sani, F. N., & Threesilia, E. A. (2023). Pola makan tidak terkontrol sebagai salah satu pemicu penyakit degeneratif di Indonesia. *Prosiding Seminar Informasi Kesehatan Nasional*, 378–383. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Duta Bangsa Surakarta.
- Muniroh, P. L., & Hasanah, L. N. (2024). Formulasi dan Kandungan Gizi Cookies Gluten Free Casein Free (GFCF) Berbahan Modified Cassava Flour (MOCAF), Garut, dan Tempe Koro. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3). 10085-10092
- Moeloek N.F (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. No 956. 1-34.
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72–81.

- Oktavia, L., Mardhatilah, D., & Hatmi, R. U. (2026). Pengaruh penambahan ekstrak kulit biji kakao dan suhu pemanggangan terhadap sifat sensori (warna, rasa, aroma, tekstur), kadar air, serta aktivitas antioksidan cookies. *AGROFORETECH*, 4(1), 481–493.
- Önal, S., Sachadyn-Król, M., & Kostecka, M. (2023). A review of the nutritional approach and the role of dietary components in children with autism spectrum disorders in light of the latest scientific research. *Nutrients*, 15, 4852.
- Putri, D. D. (2024). Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies yang disubstitusi tepung jagung pulut (*Zea mays ceratina*). *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 4(1), 11–21.
- Putri, N. E., & Triandita, N. (2018). Pengaruh campuran tepung jagung dan tepung kedelai hitam terhadap penerimaan sensori cookies. *JAGROS*, 3(1), 11–20.
- Putro, A. W., Fibri, D. L. N., Sunarti, Marsono, Y., Murdiati, A., & Putri, R. G. (2024). Sensory properties of gluten-free cookies high in dietary fiber. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary*, 2024; 7 (2): 230–245.
- Rahmadewi, Y. M., & Sabila, S. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 1–10.
- Rahmah, A., Rezal, F., & Rasma, R. (2017). Perilaku konsumsi serat pada mahasiswa angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 1-10.
- Rai, S., Kaur, A., & Chopra, C. S. (2018). Gluten-free products for celiac susceptible people. *Frontiers in Nutrition*, 5, 116.
- Ramadhani, R. U. (2016). Diet gluten free casein free sebagai terapi pendukung penyandang autis. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Ilmu Gizi Indonesia*, 4(2), 1–4.

- Ramadiani, A., & Indrawati, V. (2024). Daya terima dan kandungan gizi cookies substitusi tepung kacang merah dan kurma sebagai alternatif makanan tambahan untuk anak sekolah (6–12 tahun). *Jurnal Gizi*, 4(2), 81–90.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel tinjauan: Penggunaan dan pengembangan dietary fiber. *Farmaka*, 16(2), 152–165.
- Rosiana, N. M., Susianti, K. C., & Suryana, A. L. (2021). Chemical and organoleptic properties of cookies from corn flour and mung bean as a gluten-free snack. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 181–187.
- Sachriani, & Mariani. (2024). Karakteristik kimia dan kualitas organoleptik produk madeleine cake substitusi tepung jagung sebagai diversifikasi bahan pangan lokal. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1), 55–61.
- Saputra, F. A., Rusilanti, & Mariani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) pada Pembuatan Kue Semprit terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 28–33.
- Suarni, Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi pengembangan jagung pulut mendukung diversifikasi pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(1), 1–12.
- Suarni dan Yasin. M (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1. 41-56.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Tanyitiku, M. N., Bessem, P., & Petchu, I. C. N. (2024). Gluten-free corn cookies incorporated with stinging nettle leaf flour: Effect on physical properties, storage stability, and health benefits. *International Journal of Food Science*, 2024, 8864560.

- Tarwendah, I. P. (2017). Comparative study of sensory attributes and brand awareness in food product: A review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Utina, R., Salimi, Y. K., Akhmad, A. M., & Kasim, R. (2026). Karakterisasi Cookies Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays ssp.*) dan Tepung Ampas Minyak Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis L.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 8(1), 211–226.
- Yashini, M., Sahana, S., Hemanth, S. D., & Sunil, C. K. (2021). Partially defatted tomato seed flour as a fat replacer: effect on physicochemical and sensory characteristics of millet-based cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 58(12),
- Yusuf, M. B., & Paramita, O. (2019). Pemanfaatan buah avokad (*Persea americana Mill.*) sebagai bahan pengganti mentega dalam butter cookies. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(2), 79–87.