

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara Jakarta.
- Albertine, A., Darda A, Indrayani R, Kusuma B.N, Arsyad M. 2008. *Tepung Tempe Sebagai Sumber Protein Nabati yang Ekonomis PKM : Kewirausahaan*. IPB Bogor.
- Amertanigtyas, D., Padaga, M. C., Sawitri, M. E., Awwaly, K. U. A. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan Dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (1) : 18-22
- Antara, N.S, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University. Denpasar
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 18<sup>th</sup> Edition*. Gaithersburg, USA: AOAC International.
- Aryanta, I.W.E. 2020. Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan* 2 (1) : 44-50.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Sehat dengan Tempe*. PT.Dian Rakyat. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2013. *Jangan Takut Makan Enak : Sehat dengan Makanan Tradisional, Jilid 2*. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati T, Seragih A.M. 2015. Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan* 2 (1) : 11-17.
- Auliana, R. 2005. *Pangan Lokal Dalam Makanan Jajanan Tradisional*. UNES Semarang.
- Ayu, D. C dan Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2) : 110-120.
- Ayuningtyas, C. E. 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik Cookies Non Terigu. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 42 (2) : 81-86.

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011 :*Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bastian, F., Ishak E., dan Bilang M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (Src) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (1) : 5-8.
- Cahyadi, W. 2009. *Kedelai :Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cipto, D, Efendi R, Rossi E. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. *JOM Faperta* 3 (2) : 1-12.
- Daud, A., Suriati, Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. 24 (2) : 11-16
- Devy, S. 2011. Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang. Malang
- Dewi, G. Retno. 2012. Konversi Enzimatis – Pengolahan Pati Menjadi Sirop Glukosa Melalui Hidrolisis Enzim-enzim. [Skripsi] Program Studi Teknik Kimia ITB. Bandung.
- Edwar Z, Suyuthie H, Yerizel E, dan Sulastrri D. 2011. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejenuhan Asam Lemak Minyak Goreng Sawit dan Minyak Goreng Jagung. *J Indon Med Assoc* 61: 248-52
- Embun, A. 2020. *Harianhaluan.com : Kriuk! Begini Cara Membuat Kue Sapik Khas Sumatera Barat*. <https://www.harianhaluan.com/news/detail/95028/kriuk-begini-cara-membuat-gue-sapik-khas-sumatera-barat> [Diakses tanggal : 14 maret 2021].
- Faizah, D. N. 2012. Substitusi Tepung Tempe Pada Produk Beragi. [Skripsi]. Fakultas Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.

- Fikri, D. T. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik *Cracker* . [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Gardjito, M, Lia. M, Chairunisa. C. 2019. *Pusaka Nenek Moyang yang Pantang Disayang : Kuliner Minangkabau*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gardjito, M. 2017. *Kuliner Indonesia*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Harijono, W.H., Susanto dan F. Ismet., 2012. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorgum Ketan Dengan Beras Ketan) dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. *Seminar Nasional PATPI*. 375-379.
- Hidayati, F. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam terhadap Kualitas Kue Sapik. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*. 2 (2) : 63-75
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Istinganah,M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E., N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*.10 (2) : 83-93
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kemp S.E., Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 259-267
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R.. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., Suwarno, M. 2016. Kandungan Gizi Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Lokal dan Impor. *Prosiding Semnas FKPT-TPI. Fakultas Teknologi Pertanian Edisi 1*. Universitas Jambi. Jambi.
- Nafsiati, A. 2009. *Konsep Dasar Kimia*. UIN Malang Press. Malang.

- Negara, . K., Sio, A. K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R., Wihansah, S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Prodksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290
- Nova, C. J, 2017. Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Jus Daun Bayam (*Amaranthus spp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Gapit. *Jurnal Boga*. Volume 5 No. 1 : 1-10.
- Oktavia, A. N. 2012. Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe. [Skripsi]. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin. Makassar
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1 (2) : 29-35
- Pujilestari, S., dan Larasati, N. 2019. Karakteristik Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1) : 38-48
- Rebecca, S. S. 2003. Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L.*) [Skripsi]. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosida, D.F., Putri, N.A., dan Oktafiani, M.. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14 (1) : 45-56
- Saparinto, C dan Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sardjono, Astuti, M., Cahyanto M.N., Sudarmanto, Millati, R., Utama, Z. 2008. Peningkatan Keamanan Pangan Menuju Pasar Global. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2007. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Singh, J., KaurL., Sodhi N.S., dan GillB.S. 2003. Morphological, Thermal and Rheological of Starches From Different Botanical Sources. *Journal Food Chemistry*. 81:219-231.
- Srimaryati dan Iswari K. 2016. *Kajian Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Mendukung Pengembangan Makanan Tradisional Sumatera Barat Galamai Dan Kue Sapik*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat. Padang.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25 (4) Hal: 235-242.
- Susanti, S. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Snack Bar dari Campuran Tepung Jagung dan Tempe dengan Perbandingan Berbeda serta Penambahan Serbuk Pegagan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Syawia, M. B. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penggunaan Jenis Telur Terhadap Karakteristik Kue Semprong. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Tarwendah, I.P., Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) :66-73
- Uller, M. E, Sumual M. F. dan Nurali E. 2017. Karakteristik Fisikokimia Kue Semprong dari Campuran Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata, L*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sago, Rottb*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (5) : 1-10.
- Wahjuni, S. 2012. *Dasar-dasar Biokimia*. Udayana University Press. Denpasar.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang
- Yustina, I., & Abadi, F.R., 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Zuwarman, D. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe (Glycine Max) Terhadap Cookies Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca, L.*). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang