

DAFTAR PUSTAKA

1. Mahardika D, Larasati E. Manajemen Bencana Oleh Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) Dalam Menanggulangi Banjir Di Kota Semarang. *J Public Policy*. 2018;3(1):1–16.
2. Mariam S. Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat di Daerah Terdampak Bencana. *Univ Terbuka*. 2020;(15):58–60.
3. Fedryansyah M, Pancasilawan R, Ishartono I. Penganggulan Bencana Di Masyarakat Desa Studi Di Desa Cipacing, Desa Cileles, Dan Desa Cikeruh Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Share Soc Work J*. 2018;8(1):11.
4. Yulianto S, Apriyadi RK, Aprilyanto A, Winugroho T, Ponangsera IS, Wilopo W. Histori Bencana dan Penanggulangannya di Indonesia Ditinjau Dari Perspektif Keamanan Nasional. *PENDIPA J Sci Educ*. 2021;5(2):180–7.
5. Nurmufida M, Wangrimen GH, Reinalta R, Leonardi K. Rendang: The treasure of Minangkabau. *J Ethn Foods*. 2017;4(4):232–5.
6. Putri TK, Veronika D, Ismail A, Karuniawan A, Maxiselly Y, Irwan AW, et al. Pemanfaatan Jenis-jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat berbasis Produk Sale Dan Tepung. *Kultivasi*. 2015;14(2):63–70.
7. Kementerian Pertanian RI. Luas Panen Pisang Menurut Provinsi, 2015-2019. Vol. 26, Kementerian Pertanian. 2019. p. 221–5.
8. Suryono C, Ningrum L, Dewi TR. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *J Pariwisata*. 2018;5(2):95–106.
9. Ekafitri R, Faradilla RHF. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Pangan*. 2011;20(2):153–61.
10. Suhartanto R, Sobir, Harti H. *Teknologi Sehat Budidaya Pisang: Dari Benih Sampai Pasca Panen*. Pusat Kajian Hortikultura Tropika, LPMM-IPB. Bogor; 2012. 1–52 p.
11. Supriadi S. *Pisang: Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya; 2008.
12. Patriana E, Nurismalatri. Karakteristik , Taksonomi dan Kandungan Gizi Pisang Kepok. Vol. 49 المجلد, 「ジャーナル」 . 2008. p. 11.
13. AhliGiziID. *Pisang* [Internet]. NilaiGizi.com. 2018. Available from: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/690/nilai-kandungan-gizi-pisang-kepok-segar>
14. Bagus PS. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan; 1996.

15. Agustina KK. *Diktat Kuliah Kesehatan Masyarakat Veteriner: Proses Pemotongan Ternak*. 2017. 1–123 p.
16. AhliGiziID. *Ayam Goreng* [Internet]. NilaiGizi.com. 2018. Available from: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/795/nilai-kandungan-gizi-ayam-goreng-kentucky-dada>
17. Cahyadi W. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Jakarta: Bumi Aksara; 2007.
18. Fidyasari A, Raharjo SJ. Edukasi Penerapan Program “ Good Manufacturing Practices ” (GMP) dan Keamanan Pangan Untuk Pengembangan Kampung Tempe. *Communnity Dvelopment J*. 2020;1(3):271–6.
19. Nasional PBS. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional; 2012.
20. Ekafitri R, Isworo R. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Pangan*. 2014;23(2):134–45.
21. Regalia V, Aritonang EY, Jumira. Analisis Zat Gizi dan Uji Daya Terima Flakes Tepung Pisang Barangan Mentah dan Tepung Talas. 1996;52(44):13837–66.
22. Subagio. Ubi Kayu Substitusi Tepung-Tepungan. *Food Rev*. 2006;1:18–22.
23. Rahmah AA, Warnoto W, Sulistyowati E. Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik. *Bul Peternak Trop*. 2020;1(2):80–6.
24. Sukarno. *Mustika Rasa*. Jakarta: Kedai Tjikini; 1967.
25. Nurminah M. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. *USU Digit Libr*. 2002;1–15.
26. Failisnur F, Silfia S. Efek Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kandungan Nutrisi Makro Rendang Belut. *J Litbang Ind*. 2012;2(1):19.
27. Hui YH. *Hanbook of Food Science, Technology and Engineering Volume I*. USA: CRC Press; 2006.
28. Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi S, Normaidah. Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *J Ilmu Farm*. 2019;10(2):51–5.
29. AOAC. *Official Methode of Analysis of AOAC International*. The Association of Official Analitcals, Contaminants, Drug. Gaitherburg: AOAC International; 1999.
30. Ophiocephalus F, Sari DK, Marliyati SA, Kustiyah L, Khomsan A, Gantohe TM. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech J Fak Teknol Pertan UGM*. 2014;34(2):120–5.
31. Wahyuningtias D, Putranto TS, Kusdiana RN. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies

- Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Bus Rev.* 2014;5(1):57.
32. Rizal Permadi M, Oktafa H, Agustianto K, Kesehatan Politeknik Negeri Jember J, Mastrip Box JP, Teknologi Informasi Politeknik Negeri Jember J. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK J Manaj Inform.* 2018;8(1):29–42.
33. Afiyah DN, Dewi ER. Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu dengan Taraf Pemberian Baking Powder yang Berbeda. *J Fill Cendekia.* 2016;1(2):34–9.
34. Cipto D, Efendi R, Rossi E. Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dai Sukun. *JOM Faperta.* 2016;3(2):1–12.
35. Bastian F, Ishak E, Tawali A., Bilang M. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *J Apl Teknol Pangan.* 2013;Vol.2 No.1:5–8.
36. Asmawati A, Saputrayadi A, Bulqiah M. Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *J Agrotek Ummat.* 2019;6(1):17.
37. Triyantini, Abubakar, Bintang IAK, Antawidjaja T. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *J Ilmu Ternak dan Vet.* 1997;2 Nomor 3:157–62.
38. Pratiwi IY, Krisbianto O. Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum L.*) Nutrient Content, Beta Carotene and Antioxidant on Tongka langit (*Musa troglodytarum L.*) Banana Flour. *48 Agritech.* 2019;39(1):48–53.
39. Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2010. 196 p.
40. Kumaladewi N, Ferina E, Agustin IS. Sistem Penunjang Keputusan Penentuan Mustahik Menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) (Studi Kasus : PKPU (Pos Keadilan Peduli Umat)). *Proceding Semin Nas APTIKOM.* 2016;131–8.
41. Afaf FS. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Tempe.* Universitas Negeri Semarang; 2019.
42. Maulina A. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe.* Universitas Negeri Semarang; 2015.
43. Shinta Widya Ikrar AF. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan (Standardization Of The Recipe For Rendang Daging In Nagari Lingsuang Aua Kecamatan. 2021;2(1):70–5.
44. Anggraeni NPW, Suter IK, Jambe Aagna. Pengaruh Substitusi Daging Ayam (*Gallus Domesticus*) Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Karakteristik

- Tum Ayam. *Media Ilm Teknol Pangan (Scientific J Food Technol.* 2018;5(2):112–22.
45. Utami EY, Rosyidi D, Widyastuti ES. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Jamur Salju (Tremella Fuciformis) Pada Kualitas Nugget Ayam. *J Ilmu dan Teknol Has Ternak.* 2015;10(2).
 46. Irmae I, Tifauzah N, Oktasari R. Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik. *J Nutr.* 2018;20(2):77–82.
 47. Ulilalbab A, Wahyuningsih E, Scholichah RM, Palupi M. Pengaruh Proporsi Tepung Talas dan Tepung Tempe Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Flakes. *Sci J Food Technol.* 2018;4(2):127–37.
 48. Lama P, Terhadap P, Manisan M, Buah K, Yunita M. Uji Rangkaing Berdasarkan Tekstur) . :17–28.
 49. Yuarni D, Kadirman K, Jamaluddin P JP. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) Dengan Suhu Terkontrol. *J Pendidik Teknol Pertan.* 2018;1(1):12.
 50. Mulyana M, Susanto WH, Purwantiningrum I. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit The Effect of the Ratio of Over Fermented Tempeh Flour to Tapioca and Level of Water Addition on the Characteristics of Over Ferm. *J Pangan dan Agroindustri.* 2014;2(4):113–20.
 51. RI MK. Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia No. 6, Tahun 2019 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Dalam Sektor Pangan. Badan Stand Nas. 2019;8(5):55.
 52. Seveline, Diana N, Moh.Taufik. Formulation of Cookies Fortified With Tempeh Flour and. *J Bioind.* 2019;01(02):245–60.
 53. Taufik M. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *J Agroindustri Halal.* 2019;5(1):009–16.
 54. Setiawan N. Peningkatan Kebutuhan Protein Hewani di Jawa Barat : Dampak dari Perubahan Struktur Penduduk (The Increasing of Animal Protein Allowance in West Java : Impact of Dynamical Population Structure). 2008;8(1):65–71.
 55. Wulandari F. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *J Apl Teknol Pangan.* 2016;5(3):107–12.
 56. RI B. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor

- 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Proc Natl Acad Sci.* 2016;3(1):1–16.
57. Katri Anandito RB, Siswanti S, Nurhartadi E, Hapsari R. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *J Agritech.* 2016;36(01):23.
58. Thoyibah Z, Dwidiyanti M, Mulianingsih M. Gambaran Dampak Kecemasan dan Gejala Psikologis pada Anak Korban Bencana Gempa Bumi di Lombok. 2019;2(1):31–8.
59. Amalia I, Suzanna E, Dewi R. Asesmen Psikologis Korban Bencana Banjir Bandang Aceh Tengah. *J Penelit Pendidikan, Psikol Dan Kesehat.* 2021;2(1):7–13.
60. Fitriana VD, Dardjito E, Putri WAK. Hubungan Tingkat Stres Dengan Asupan Zat Gizi Makro Dan Pola Konsumsi Makanan Pada Mahasiswi Tingkat Akhir. *J Nutr Coll.* 2022;11(3):204–10.
61. Bitty F, Asrifuddin A, Nelwan JE. Stres dengan Status Gizi Remaja di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Manado. *J KESMAS.* 2018;7(5):1–6.

