

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Kue Kelapa. SNI 01-4475-1998*. <https://Akses-Sni.Bsn.Go.Id/Viewsni/Baca/1966>.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan RI. Kementerian Kesehatan RI Indonesia*. <https://doi.org/10.29103/Averrous.V2i2.412>.
- Ajhari, A. D. 2024. Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi Mochi Ketan Hitam dengan Puree dan Yoghurt Kacang Merah Garut Untuk Mencegah Kegemukan pada Remaja. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Tasikmalaya.
- Amani, R. 2014. Flavonoid-Rich Beverage Effects On Lipid And Blood Pressure In Diabetic Patients. *World J Diabetes*.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis Of Association Of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. *Tiga Serangkai*. Solo.
- Astawan, M. 2013. Jangan Takut Makan Enak: Sehat Dengan Makanan Tradisional. Jilid 2. PT Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Astawan, M. Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S. H., dan Suwarno, M. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33-42.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. 2015. Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe Dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 2(1), 11-17.
- Azni, M. E., Herawati, N., dan Ali, A. 2013. Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*), Tepung Tempe, dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*).
- Babji AS, Fatimah S, Abolhassani Y, Ghassem M. 2010. Kualitas Gizi Dan Sifat Protein Dan Lipid Dalam Produk Daging Olahan - Sebuah Perspektif. *Resolusi Makanan Int J* 17:35-44.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. 2013. Daya terima dan kandungan zat gizi formula tepung tempe dengan penambahan semi refined carrageenan dan bubuk kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Belitz, H. D., Grosch, W., And Scheiberle, P. 2008. *Food Chemistry*. 4nd Revised And Extended Edition. Springer Verlag, Berlin.

- Chen J., N. Khandelwal ., Z. Liu . Dan T. Funami. 2013. Influences Of Food Hardness On The Particle Size Distribution Of Food Boluses. *Arch. Oral Biol.* 58, 2293-298.
- Dewi, A. O., & Auliana, R. 2019. Pemanfaatan Tepung Ketan Hitam Pada Pengembangan Produk Pangan Lokal Klepon Ketan Hitam (Klepketam). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Dewi, D. N. K., Damiati, D., & Marsiti, C. I. R. 2018. Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(2), 99-108.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fatkurahman R, Atmaka W dan Basito B. 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.
- Fiani, M dan E. Japarianto. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran* 1(1): 1-6. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemenpemasaran/article/view/72> (Diakses pada 13 Spetember 2024).
- Fitri, A. S. dan Y. A. N. Fitriana. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17 (1) : 45–52.
- Gunawan, R., Edison dan Suparmi. 2012. Efek Rumput Laut Pada Penerimaan Konsumen terhadap Mi Kering. Artikel. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. Riau. <https://repository.unri.ac.id/bitstream/handle/12...> (Diakses pada September 2024).
- Hakim, L. 2017. *Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe* (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).
- Handayani, S. Dan R. A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Harahap, S. E. 2017. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3).
- Hidayah, N. L., Anna, C. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dengan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8, 23-31.
- Ilham, A. 2019. Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) Dan Tepung MOCAF Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. 2017b. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot ssculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Edible*, 6(1), 59–62.

- Kriswiyanti, E. 2013. Keanekaragaman Karakter Tanaman Kelapa (*Cocos Nucifera*) Yang Digunakan Sebagai Bahan Upacara Padudusan Agung. *Jurnal Biologi*. Vol. (17). No. 1. : 15-19.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer. New York, USA. <http://bookfi.net/book/1467378> (Diakses pada 13 September 2024).
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. 2023. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77-86.
- Monika, P. 2013. Aktivitas Antioksidan Beras Organik Varietas Lokal 9putih Varietas Cianjur, Merah Varietas Saodah, Hitam Varietas Jawa). Seminar Nasional: Menggagas Ke-Bangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian Dan Kelautan Fakultas Pertanian Trunojoyo: Madura.
- Mujianto. 2013. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM Di Kabupaten Sidoharjo. *Jurnal REKA Agroindustri Media Teknologi Dan Menejemen Agroindustri*, I(1).
- Murni, M. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *Berita Litbang Industri*. 2 (2):117-123.
- Nurhidayanti, A., Dewi, S.A., Narsih. 2017. Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8 (2): 163-170.
- Nuroso, A., & Syafarina, Y. 2013. Pengolahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di Pt. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 50–56. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.56>.
- Oka Wahyuni, D. A., Tamam, D. B., Antarini, N., MP, S., & Agung, A. 2020. *Substitusi Tempe Terhadap Tepung Terigu Pada Karakteristik Kue Cubit* (Doctoral Dissertation, Jurusan Gizi).
- Pemilia, A., Handito, D., dan Sulastri, Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tempe Terhadap Nutrisi dan Mutu Sensoris Opak Singkong Dari Lombok Utara: The Effect Of Tempeh Flour Concentration on Nutrition and Sensory Quality Of Cassava Opak From North Lombok. *Pro Food*, 5(2), 459-468.
- Prastithi, N. P., Tamam, B., & Sudita\_Puryana, I. P. 2022. Pengaruh Penambahan Tempe Pada Karakteristik Mutu Jelly Tempe. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal Of Nutrition Science*, 11(3), 135-138.
- Pusat Penelitian Dan Pengembangan Gizi. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Ratnawati, M. I. 2012. *Pembuatan Kue Sagon Kering*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rauf R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.



- Salimar, & Setyawati, B. 2019. Besaran Defisit Energi Dan Protein Pada Anak Usia Sekolah [6-12 Tahun] Untuk Perencanaan Prog Gizi (Pmtas) Di Delapan Wilayah Indonesia. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Sarifudin, A., & Enafitri, R. 2015. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Dan Thermal Serta Penerimaan Organoleptik Kue Sagon Berbasis Tepung Pisang. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian/ Volume*, 12(1), 29-36.
- Sofiah B. D dan Achyar T. S. 2008. *Penilaian Indera*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suwarno, B. 2003. *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syamsir, E. 2008. *Panduan Praktikum Pengolahan Pangan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. FATETA IPB. Bogor. Hal : 24-25.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri)*. In Andalas University Press (Pertama). Andalas University Press.
- Tampubolon NL, Terip K, Ridwansyah. 2014. Formulasi Bubur Bayi Instan Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Pen- Damping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian* 11(2): 78-83.
- Widianarko B. 2002. *Tips Pangan “Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yoo, H. Chang, M. & Kim, S., 2014. Fermented soybeans by *Rhizopus oligosporus* reduce femoral and bone loss in ovariectomized rats. *Nutrition Research and Praticce*.
- Yulia, R. P. 2023. *Pengaruh Perbandingan Bungkil Kelapa Dan Tepung Ketan Putih Terhadap Karakteristik Kue Sagon*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Zakaria, Z. 2021. Gizi Makro Pada Kue Gambung Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oelifera*). *Media Gizi Pangan*. 27(2), 23-29.