

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema MA, Al-Azaba KF. 2021. Evaluation of flour protein for different bread wheat genotypes. *Braz J Biol* 81(3): 719-727.
- Aldo Leonardo.s. 2024. Pembuatan produk fermentasi kacang uma (*Vigna sp.*) dengan menggunakan kapang inokulum tempe dan *Neurospora sitophilia*. *Journal of comprehensive science*. Vol 3.
- Andrawulan, N., Feri K dan dian H. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Antara, N.S, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Denpasar
- Anugrahati, N., & Wijaya, L. (2023). Effect of Substitution Sago Flour with Tempeh Flour and Emulsifier Types on Characteristic of Bangkit Cookies. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemistry International. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. *Aoac, February*.
- Arifah M, Rini F, Angga Tritisari, Nurhayati S. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Anggroundustry (JFSA)*. Vol.1 No.2.
- Astawan, M dan Kasih A.L. 2008. *Khasiat warna warni makanan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, S., dan Ichsani, N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari berbagai Varietas Kedelai. *Jurnal Pangan*. 22(3): 241-252.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Maknun, L. 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press
- Astuti, N. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan daun Jati*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Aydogan s, Sahin M, Akcacik AG, hamzaoglu S, taner S. 2015. Relationship between Farinograp parameters and bread volume, physicochemical traits in bread wheat flours. *J Bahri dagdas Crop Res* 3(1) 14-18.
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta : Author.
- Badan Standarisasi Nasional. (2022). *Syarat Mutu. SNI 2973 Syarat Mutu Dan Cara Uji Biskuit*.

- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., dan 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).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta.
- Cipto, D., Efendi, R., dan Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dari Sukun. *Jurnal Fapeta*, 3(2), 5-11
- Cuevas-Rodríguez, E., Milán-Carrillo, J., Mora-Escobedo, R., Cárdenas-Valenzuela, O., & Reyes-Moreno, C. (2004). Quality protein maize (*Zea mays* L.) tempeh flour through solid state fermentation process. *Lwt - Food Science and Technology*, 37, 59-67.
- 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
- Doddy Izwardy, MA. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). 5<sup>th</sup> ed. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Dwi Zuwarman. (2016). Pengaruh Penambahan tepung Tempe (*Glycine max*) Terhadap Cookies Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca*, L.). e-skripsi Universitas Andalas.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Anzdoc
- Faizah., D.N. 2012. Substitusi Tepung Tempe pada Produk Beragi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Fikri, D. T. 2016. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Cracker. [ Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Fitriani, L. and Sadimantara, M.S., Kajian Pengembangan Produk Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Fermentasi Dengan Substitusi Bubuk Kakao (*Theobroma Cacao*) Untuk Menghasilkan Produk Cookies. 2020. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(2).
- Gisslen W. 2009. Professional Baking. Fifty Edition. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
- Gunawan, R., Edison dan Suparmi. 2012. Efek Rumput Laut Pada Penerimaan Konsumen Terhadap Mi Kering. Artikel. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau. Riau.

- Hidayat, M., Kurnia, D., Sujatno, M., Sutadipura, N., dan Setiawan, S. 2010. Perbandingan Kandungan Makronutrisi dan Isoflavon dari Kedelai Detam I dan Wilis serta Potensinya dalam Menurunkan Berat Badan. *Jurnal Ilmu Hayati dan Fisik*. 12(1): 5-13.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Intan Roseno. 2022. Pengaruh substitusi Tepung Tempe pada Tepung Beras terhadap Karakteristik Kue Sapik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Jubaidah Siti, Henny Nurhasnawati, Hery Wijaya. (2016). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*). Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. Vol.2. No.1. 111-119.
- Komariah, A. 2015. *Kedelai Peluang dan Tantangan*. Sleman: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Winaya Mukti.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Cookies* Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf *Cookies* with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat : Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat : Jakarta
- Lagiman, Suryawati, A., Widayanto, B. 2022. *Budidaya Tanaman Kedelai di Lahan Pasir Pantai*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UPM Veteran Yogyakarta.
- Lailia, Septi. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*. 3(1): 59–76.
- Malo, F. E. (2019). Pengaruh Kadar Ragi Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Protein Total Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*) dan Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) Lokal. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta.
- Mayasari. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 8 (2): 58-63.

- Mervina, C. dan Sri A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo ( *Clarias Gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai ( *Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita gizi Kurang. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* Vol XXIII No.1 th 2012. IPB : Bogor
- 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
- Misrawatie Goi (2017). Penanganan Gizi Pada *Celiac Disease*. *Health and Nutritions journal*. Politeknik Kesehatan Gorontalo.
- Moh.Taufik., Seveline., Selvi Susnita., Dheanisya Qausarina Aida. 2019. Formulasi *Cookies* Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno, 2010. *Teknologi proses pengolahan Pangan*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp.286-290. Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- Nugraheni, M. (2021). *Cookies*.
- 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
- Oktavia, A. N. (2012). *Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., dan 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.
- Pratama, R. I, Iis R dan Evi L. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jamilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*. Vol 5, No.1, Hal 30-39.
- Rahayu, W. 2015. *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

- Ramadani, S. 2022. Pengaruh berbagai Metode Pemasakan terhadap Karakteristik Mutu dan Sensoris pada Tempe Berbahan Kedelai dan Jagung. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Rebecca, S. S. 2003. Pembuatan Biskuit untuk Makanan sapihan dari Tepung Garut ( *Maranta arundinaceae* L.) [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Resmisari, asri. (2015). *Review : Tepung Jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. 1*, 1–14.
- Rostiati rahmatu., alvelia kristi Angelia Hosang., septian Palma ariany., Nur Alam., Eko Priyantono. 2022. Fortifikasi kedelai dalam tempe berbahan baku biji kelor ( *Moringa oleifera*). Prosiding seminar nasional PERHORTI.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. (2020). Karakteristik *Cookies* Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- 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.
- Sebranek J. 2009. Basic curing ingredients. Di dalam: Tarte R, editor. *Ingredients in Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.
- Sedláček, T., & Švec, I. (2023). Water absorption of food wheat flour – comparison of direct and indirect methods. *Croatian journal of food science and technology*.
- Sekar Hapsari. 2022. Pengaruh Perbandingan Bubuk Biji Alpukat ( *Persea americana* Mill.) dan Bubuk Kacang Tanah ( *Arachis hypogaea* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies* Kacang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres. Bogor.
- Sofiah BD dan Achyar TS. 2008. Penilaian Indera. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Suknia, S. L., dan Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe *Home Industry* Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3 (1), 59-73

- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25 (4) Hal: 235-242.
- Syamsir, E. 2008. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA IPB*, Hal 24-25.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) Penulis. <https://Medium.Com/>, 67.
- Tinambunan, N., Herla R., Mimi N. 2014. Pengaruh rasio Tepung Talas, Pati Talas dan Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa pangan dan Pertanian Vol. 2 No. 3 Tahun 2014. Ilmu Pangan. Universitas Sumatra Utara. Medan.*
- Triandita, N. 2014. Pengaruh Penambahan Campuran Konsentrat Protein Jagung Dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Mutu Mie Tapioka. (Skripsi). Fakultas Teknomolgi Pertanian Universitas Andalas: Padang.
- Utari, D., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2010). Pengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe Dan Pemasakan Tempe Terhadap Kadar Isoflavon (Effects Of Soybean Processing Becoming Tempeh And The Cooking Of Tempeh On Isoflavones Level). *The Journal Of Nutrition And Food Research*, 33.
- Wahjudi, S. 2012. Dasar-dasar Biokimia. Udayana University Press. Denpasar.
- Wahyuni, S., 2009. Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Lactis* yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta Perpustakaan).
- Wayan, I. 2020. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*. 2(1):44–50.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- Yudiono, K. 2020. Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe melalui Pemetan Fisiko-Kimia. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1): 57-66

Zuwarman, D. 2016. Pengaruh penambahan tepung Tempe (*Glycine Max*) terhadap *Cookies* Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*, L.). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. padang

