

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. 2017. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk *cookies* tersubstitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 9-16.
- Afifah, N., Rahmawati, D., & Suryani, N. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung terhadap Karakteristik Tekstur Kue. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–53.
- Ahmad, A.M.R., Intikhab, A., Zafar, S., Farooq, U., Hassan., Akram, S., Abid, J., Parveen, Z., Iqbal, S. 2023. Spirulina, an FDA-approved functional food: Worth the hype. *Journal Of Cellular and Molecular Biology*. 69(1): 137- 144.
- Andriani, F. 2020. *Pengujian Bahan Hasil Pertanian Secara Organoleptik*. Pendidikan Teknologi Agroindustri. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Andrawulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. 2020. Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik/Jurnal Teknik ITS*, 8(2).
- Antara, N. S., & Gunam, I. B. W. 2014. Pengembangan Tepung Rebung Bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE – KURZ) Sebagai Pangan Fungsional. *Ketahanan Pangan*, 161
- Apriliani, D. 2023. *Analisis Kinerja Perdagangan Ubi Kayu*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC. AOAC International.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.

- Astawan, M. (2010). *Tempe: Makanan Luhur Kaya Manfaat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Tepung Mocaf*. (SNI 7622:2011). Jakarta
- Batista, A. P., et al. (2023). Effects of Spirulina-Enriched Foods on Antioxidant Capacity. *Antioxidants*, 12(3), 458.
- Becker, W. (2007). "Microalgae as a source of protein." *Biotechnology Advances*, 25(2), 207–210.
- Boukhari, N., Doumandji, A., Sabrine Aït Chaouche, F., & Ferradji, A. (2018). Effect of ultrasound treatment on protein content and functional properties of Spirulina powder grown in Algeria. *Journal: Materials and Nondestructive Testing and Measurement*.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press
- BSN. 2009. SNI *Tempe Kedelai* (SNI 3144:2009). Jakarta: www.bsn.go.id.
- Cho JA, Baek SY, Cheong SH, Kim MR. 2020 Spirulina enhances bone modeling in growing male rats by regulating growth-related hormones. *Nutrients*. 12(4):1–19.
- Chrismada, T., Lily, P., & Yayah, M. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Nitrogen & Fosfor terhadap Pertumbuhan, Kandungan Protein, Karbohidrat & Fikosianin pada Kultur Spirulina fusiformis*. Berita Biologi, 8 (3):163- 169.
- Christwardana M, Nur MMA. 2013. *Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. 2(1):1–4.
- Coopmana MFM, Britoa A, López de Romana D, Pizarroa F, Olivares M. Body mass index, iron absorption and iron status

- in childbearing age women. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*. 2015; 30: 215–219
- Dwinaningsih, E.A. 2010. Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Endyra, F. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Fatmawati, R., Wahyuni, S., & Yusron, D. (2021). Potensi Tepung Mocaf dalam Produk Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 55–62.
- Gayati, I. A. P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Habib, M.A.B., Parvin, M., Huntington, T.C., & Hasan, M.R. (2008). *A Review on Culture, Production and Use of Spirulina as Food for Humans and Feeds for Domestic Animals and Fish*. FAO Fisheries and Aquaculture Circular. No. 1034. Rome: FAO.
- Haura, N. 2022. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Beras Pecah Kulit. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 45-52
- Hidayat, N., Pramitasari, R., & Rahmawati, A. 2015. “Karakteristik Kimia dan Sensoris Tepung Mocaf dari Ubi Kayu.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 123–129.
- 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*. Vol 10
- Imani, A. N.; Hutami, R.; Pertiwi, S. R. R. 2022. Karakteristik Sensori Dan Kimia Kue Kering Dari Tepung Campolay Dan Mocaf. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, Vol. 4, No. 1
- Józsa L, Ujhelyi Z, Vasvári G, Sinka D, Nemes D, Fenyvesi F. 2020. Formulation of creams containing spirulina platensis powder with different nonionic surfactants for the treatment of acne vulgaris. *Molecules*.25(20).
- Jung, F., Krugger, A., Waldeck, P., Kupper, J.H. 2019. Spirulina Platensis, a Super Food. *Journal of Cellular Biotechnology*. 5 (2019): 43-54.
- Karray A, Krayem N, Saad H Ben, Sayari A. 2021. Spirulina platensis, Punica granatum peel, and moringa leaves extracts in cosmetic formulations: an integrated approach of in vitro biological activities and acceptability studies. *Environ Sci Pollut Res*. 28(7):8802–11.
- Keddar, M. N., Ladjal-Ettoumi, Y., Douik, L. H., Hamadi, M., Abdullah, J. A. A., Cheri, Z., Zidour, M., & Nazir, A. (2024). *Physicochemical and Functional Properties of Spirulina and Chlorella Proteins Obtained by Iso-Electric Precipitation*. Food Biophysics
- Kemenkes RI. 2018. *Hasil utama riset kesehatan dasar tahun 2018*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan*. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Kholis, N., Suprayogi, A., & Astawan, M. (2021). Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Spirulina platensis. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 21–28.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf

- dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8
- Latief, M., F, Tafzi.,A, dan Saputra. 2013. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (Cinnamomum burmanni) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi*. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Loebis, E. H., & Meutia, Y. R. 2012. Pembuatan starter mocaf terimobilisasi dari isolat bakteri asam laktat dan aplikasinya pada proses produksi mocaf. *Jurnal Industri*, 1(1), 1-10.
- Madani, M. S., Widyanto, R. M., Istifani, L. A., Maulidiana, A. R., Rahmawati, I. S., Dyanti, G. P., & Aisyiyah, E. L. (2023). Effect of Fermentation Time on Mineral Profile and Total Mold of Cowpea (*Vigna unguiculata*) Tempeh. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(4), 178-185
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England.
- Marbun, R. & Hasibuan, S. (2022). Pengaruh Penambahan Spirulina terhadap Rasa dan Daya Terima Produk Pangan. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 5(1), 45–52
- Mendiola, J. A., Jaime, L., Santoyo, S., Reglero, G., Cifuentes, A., & Ibañez, E. (2007). Screening of functional compounds in supercritical fluid extracts from *Spirulina platensis*. *Food Chemistry*, 102(4), 1357–1364.
- Mesías M, Seiquer I, Navarro MP. Iron nutrition in adolescence. *Crit Rev Food Sci Nutr*.2013;53(11):1226-37.
- Mocaf Indonesia, 2016. *Peluang Pengembangan Tepung Mocaf*. Available online with update at <http://mocafindonesia.com>. (verified at 20th October 2016)
- Mukhoyaroh H. 2015. Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu, dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai. *Jurnal Biologi & Pembelajarannya FLOREA*. 2(2): 47-51.

- Mulyani, T., Djajati, S., dan Rahayu, L. D. 2015. Pembuatan *cookies* bekatul (kajian proporsi tepung bekatul dan tepung mocaf) dengan penambahan margarine. *Jurnal Rekapangan*. 9(2): 1-8.
- Ngardiarti, I., Nurkolis, F., et.al. 2022. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Nutrisi Tepung Tempe yang Diperkaya Tepung Belut. *Scientific Foundation SPIROSKI*. 10(A):552-556
- Nurhayati, F., Pertiwi, N. L., & Utami, A. S. (2022). Perubahan Komponen Gizi Tempe Selama Proses Fermentasi. *Agrointek*, 16(2), 144–151
- Nurkhasanah., Bachri, M.S., Yuliani, S. 2023. *Antioksidan dan Stress Oksidatif*. UAD Press.
- Oka Wahyuni, Dewa Ayu, et al. Substitusi Tempe Terhadap Tepung Terigu Pada Karakteristik Kue Cubit. 2020. PhD Thesis. Jurusan Gizi
- Priatni, S., Fithriani, D., & Maulidya, R. (2022). Pemanfaatan Tepung Tempe dalam Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 88–94.
- Putri, M. A., Dewi, R. K., & Susanti, I. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe terhadap Kualitas Sensoris dan Tekstur Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 58–65.
- Rahayu, W.P., Nurwitri. C.C., 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press. Bogor
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Retnaningsih, C., Juniarti, T.C., Meiliana. 2020. *Cookies* Tepung Komposit Mocaf dan Tempe Koro Gude (Cajanus Cajan) Ditinjau Dari Sifat Sensori, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal PRAXIS*. 3(1):25-35
- Rukmana, R. 1997. Keragaan Hasil dan Analisis Usaha Tani Ubi Kayu di Kecamatan Tommo Kabupaten Mamuju. *Jurnal Peternakan Sabana*, 2(2), 104-112.

- Safitri, H., Arifin, Z., & Wibowo, F. (2021). “Karakterisasi Tepung Spirulina sebagai Bahan Baku Produk Pangan Fungsional.” *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 45–53
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Sari, D. K., & Wijaya, C. H. (2018). Development of Functional Food Product Using Spirulina and Tempeh as Ingredients. *Journal of Food Science and Technology*, 55(6), 2096-2105.
- Sari, D. P., Rachmawati, R., & Fatimah, N. (2017). Karakteristik Tepung Mocaf dan Potensinya Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 93–100.
- Sekiyama, M., Roosita, K., & Ohtsuka, R. (2012). Snack foods consumption contributes to poor nutrition of rural children in West Java, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 21(4), 558-567.
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Sisnetia, F. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*, Rose) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Teh Herbal Daun Sirih (*Piper betle*, Linn.). *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Soni, R.A., et al. (2017). “Spirulina – From growth to nutritional product.” *Trends in Food Science & Technology*, 69, 157–171
- Suarni, I. 2012. Pengaruh Penggunaan Tepung Sorgum Putih Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Cookies. *Skripsi*. Universitas Esa Unggul.
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu: *Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Gramedia, Jakarta

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sujak, A., et al. (2021). "The composition and nutritional value of tempe." *Nutrients*, 13(2), 617.
- Sulaeman, A., Andarwulan, N., & Giriwono, P. E. (2019). Nutritional and Functional Properties of Tempe and Its Application in Food Products. *Jurnal Gizi Indonesia*, 42(2), 131–140.
- Sulistyo, J., L. J. Shya, H. Mamat, N.H. Wahab. 2016. *Nutritional value of fortified cassava flour prepared from modified cassava flour and fermented protein hydrolysates*. AIP Conference Proceedings.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan A. Lamid. 2015. *Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein*. Media Litbangkes. 25 (4): 235- 242.
- Syamsinar & Laila, N. (2019). Pengaruh Penambahan Spirulina terhadap Warna dan Daya Terima Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 87–94.
- Syukri, D. (2019). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*.
- Tamam, B. 2022. Tempe: Pangan Lokal Unggul (*Superfood*) Khasanah Budaya Bangsa. *Journal Humanitarian*. 1(1):41-48
- Umar F, Maallah MN. Analyze between consumption of vegetable and fruit with soft motor development of children In PAUD Nusa Indah Parepare. *The Russian Union Catalog of Scientific Literature (Russian)*. 2013; 1(1): 1- 6.
- United Nations Children's Fund. *Strategi Komunikasi Perubahan Sosial dan Perilaku : Meningkatkan Gizi Remaja Indonesia*. 2021.UNICEF, Jakarta.
- Vanessa, M., dan Rosanto S. 2024. Analisa Daya Terima Konsumen Terhadap Substitusi Tepung Ampas Kedelai Dan Tepung

- Mocaf Dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pendidikan Sejarah dan Riset Sosial Humaniora (KAGANGA)*. 7(2).
- Widnatusifah, E., Battung, S.M. 2020. Gambaran Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Pengungsian Petoban Kota Palu. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*. 9(1); 2020, 17-29.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Widyawati. 2020. *Gizi Optimal untuk Generasi Milenial*. Biro Komunikasi dan Pelayanan Masyarakat, Kementerian Kesehatan RI.
- Wijayanti, M., Pertiwi, S., & Andriani, D. (2021). Pengaruh Penambahan Spirulina terhadap Ciri Sensoris Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan Fungsional Indonesia*, 4(2), 63–70.
- Wulansari, D. A., Andriani, D. T., & Herlina, N. (2016). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf terhadap Tekstur dan Mutu Roti Gluten-Free. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 125–132.
- Wulandari, Y., Sari, P. P., & Arifin, B. (2019). Pengaruh Kombinasi Bahan Berbasis Protein Nabati terhadap Nilai Glikemik Produk Pangan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14(2), 92–99.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Zheng, J. et al. 2013. Phycocyanin and phycocyanobilin from *Spirulina platensis* protect against diabetic nephropathy by inhibiting oxidative stress. *Am J Physiol Regul Integr Comp Physiol*. Vol. 304(2): 10-20
- Zulfa, F., Rahayu, D., & Fitriani, R. (2020). Perubahan Warna Produk Akibat Reaksi Maillard pada Proses Pemanggangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 35–42.

Zulhida, R. dan Tambunan, H., S.2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Bahan Pembuat Pati. *Jurnal Agrium*, 18(2)

