

Daftar Pustaka

- Alsuhendra, & R. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. *Unj Press*.
- Adhimah, N. N., A. H. Mulyati, dan D. Widiastuti. 2017. Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *Ekologia*. vol. 17, no. 1, hal. 28-39.
- Andayani, N. K. R. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Kuliner* , 2.2(2), 84–91.
- Arikunto, Suharsimi, & Safruddin. (2009). Evaluasi Program Pendidikan. In *Bumi Aksara*.
- Binur, P., Napitupulu, & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel Él Royale Bandung. *Academy Of Hotel And Tourism*, 7.
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. In *Sinar Ilmu, Perpustakaan Nasional*. <https://doi.org/10.22219/fths.v3i1.13063>
- Endang Sutriswati Rahayu, Siti Rahayu, Andika Sidar, Tri Purwadi, S. R. (2012). Teknologi Proses Produksi Tahu. In *Pt Kanisius*.
- Erwin, L. T. (2009). *Produk Unggulan Industri Rumahan Serabi*. Pt.Gramedia Pustaka Utama.
- Fransiska dan Welly Deglas. 2017. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kimia dan organoleptic kue stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 8, no. 3, hal. 71 -179
- Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53.
- Imania, K. L., Sihombing, R. M., & Mutiaz, I. R. (2014). Pemanfaatan Produk Budaya Modern Dalam Bentuk Game Untuk Mobile Gadget Sebagai Media Pelestarian Budaya Tradisional (Dengan Studi Kasus Kue Tradisional Jawa Barat). *Itb Journal Of Visual Art And Design*, 6(1), 17–28.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. In *Pustaka Sinar Harapan*.

- Kusumaningrum, Dewi Ayu. (2020). Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302–312.
- Rahmawati H, Rustanti N. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *J Nutr Coll*. 2014;2(3):382–90.
- Setyo, M. E. L., & Yulianti, N. (2009). Membuat Aneka Roti. *Penebar Swadaya, Jakarta.*, 1–12.
- Sugiono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D)*.
- Syarifuddin, D. (2018). Pasar Tradisional Dalam Perspektif Nilai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Manajemen Resort Dan Leisure*, 15(1), 19–32.
- Umiyati. (2016). Perbedaan Kue Surabi Bandung Dengan Dengan Surabi Solo. *Jurnal Prodi Pbsi Unwir Indramayu*.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wati, R. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Fsce*, 2(2), 32–38.
- Winarno FG. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004.
- Yustina, I, dan Farid R. Abadi. 2012. Potensi tepung dari ampas industry pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.