

DAFTAR PUSTAKA

- A, U. (2017). *Pembuatan Garam Rakyat Dengan Teknologi Geomembran* (Haqi, Ed.; 2nd ed.). Salma Idea.
- Alfianika, N. (2018). *Buku Ajar Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia* (1st ed.). Deepublish.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amin, S., & Prabandono, K. (2014). *Cocopreneurship* (Maya, Ed.; 2nd ed.). Lily Publisher.
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakery* (S. Nurachma, Ed.; 1st ed.). Rajawali Press.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan tempe, panduan lengkap menjaga kesehatan dengan tempe*. Dian Rakyat.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). *Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Indonesia*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). *Vanili SNI 01-0010-2002*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Telur Ayam Konsumsi SNI 3926:2008*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010a). *Garam Konsumsi Beryodium SNI 3556:2010*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010b). *Gula Kristal Putih SNI 3140.3:2010*.
- Bintari, S. H., Sunyoto, & Rosidah. (2013). Pengembangan Makanan Jajanan yang Diberi Tambahan Tempe. *Majalah Aplikasi IPTEKS*, 4(2), 84–91.
- Churchill, & A, G. (2005). *Dasar-dasar Riset Pemasaran* (alih bahas). Erlangga.
- Crisan, R., Rafiony, A., Purba, J. S. R., & Mulyana. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Snack Bar Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191–200.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.

- Direktorat Warisan dan Diploma Budaya. (2013). *Wingko Babat*. Warisan Budaya Takbenda Indonesia.
- Fajri. (2018). *Penggunaan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Pilus*. Universitas Negeri Padang.
- Farida, S. N., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, *V*(2), 32–39.
- Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, H. K. (2019). *GASTRONOMI INDONESIA*. Global Pustaka Utama.
- Handayani, I., & Priyanti, E. (2021). Analisis Penerimaan dan Kandungan Gizi Wingko dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, *9*(2), 79–84.
- Holinesti, R., & Deni, P. S. (2020a). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar (The Effect Of Tempe Flour Substituion On Nastar Quality). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *1*(2), 15–21.
- Holinesti, R., & Deni, P. S. (2020b). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar (The Effect Of Tempe Flour Substituion On Nastar Quality). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *1*(2), 15–21.
- Holinesti, R., & Prananta, A. R. (2022). Kualitas Wingko Babat Dari Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, *3*(1), 122–127.
- I Made Suastika, Putu Adhi Kirtiningrat, I Made Surada, I Nyoman Sukartha, Vita Muflihah Fitriyani, Zakariya Pamuji Aminullah, D. Moeljadi. (2018). *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (5th ed.). Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, *35*(1), 13–22.
- Koswara, S. (2009a). *Pengolahan aneka kerupuk*.
- Koswara, S. (2009b). *Teknologi Modifikasi Pati*.
- Kristanti, D., & Setiaboma, W. (2022). Physicochemical and Functional Properties of Composite Flours Based on Mocaf and Tempeh Flour for Making Cookies. *IJUM Engineering Journal*, *23*(2), 20–31.
- Larasati, A. P., & Safitri, D. E. (2017). Pemanfaatan Tepung Tempe dalam Pembuatan Cookies Kaya Protein dan Serat. In *Jurnal Argipa* (Vol. 2, Issue 1, pp. 9–15).

- Lazuardi, M. E., & Eviana, N. (2019a). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko Babat. *Jurnal Culinaria*, *1*(2), 1–6; 67–78.
- Lazuardi, M. E., & Eviana, N. (2019b). Pemanfaatan Tepung Biji Durian Pada Produk Wingko Babat. *Jurnal Culinaria*, *1*(2).
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (Muliawati Nur Nita, Ed.). PT. Remaja Rosdakarya.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Penelitian* (M. N. Nita, Ed.; 2nd ed.). PT. Remaja Rosdakarya.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, *8*(2), 20–27.
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh substitusi tepung ketan terhadap karakteristik sensori dan tingkat kesukaan makanan tradisional kue dange. *Agrofood Jurnal Pertanian Dan Pangan*, *4*(2), 24–30.
- Mela, E. (2020). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN BERBASIS AIR KELAPA. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, *22*(2), 163.
- Mudjajanto, E. S., & Yuliati, L. N. (2013). *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya.
- Murni, M. (2013). Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen. *Rekapangan*, *4*(2), 1–11.
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue Tanya Jawab dan Resep* (1st editio). Gramedia Pustaka Utama.
- Noor, J. (2011). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi & Karya Ilmiah*. PT. Fajar Interpratama Mandiri.
- Nova, Ilmia, Kurtini, T., & Wanniatie, V. (1997). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap hidangan Utama di Kantin Sehat Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, *11*(1), 20–32.
- Nyaisiah Borut, R., Wibroyono Angkejaya, O., & Yosi Silalahi, P. (2021). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Masyarakat Pesisir Pantai Tentang Air Kelapa Sebagai Cairan Rehidrasi di Desa Tonu Jaya Tahun 2018. *Pattimura Medical Review*, *3*(1), 35.
- Pambudi, B., Tinggi, S., Internasional, P. B., & Ningrum, L. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey

and Duck Talita Rosavira. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 2(4).

- Rahayu, Suci, & Ridawati. (2015). *KOMODITAS BAHAN MAKANAN* (Rusilanti, Ed.). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rahayu, W. P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. *Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.*
- Ransley, J. K., Donnelly, J. K., & Read, N. W. (2001). J.K. Ransley · J.K. Donnelly · N.W. Read (Eds.) Food and Nutritional Supplements. In *Library if Congress Cataloging in Publication Data*. Springer-Verlaag Berlin Heidelberg New York.
- Reddy, N. R., Pierson, M. D., & Salunkhe, D. K. (2019). Tempe. In *Legume-Based Fermented Foods*.
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100413.
- Sanggrami, K. (2017). Pengukuran Kelayakan Finansial Pendirian Industria Vanilin dengan Bahan Baku Vanili Basah (Vanilli spp). *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 2(1), 010–017.
- Sangkan Paran. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering* (Ida Ayu Maruti, Ed.; 1st ed.). PT. Kawan Pustaka.
- Sarwono, B. (2010). *Membuat Tempe dan Oncom*. Penebar Swadaya.
- Singgih, W. D., & Harijono. (2015a). Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Babat. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1573–1583.
- Singgih, W. D., & Harijono. (2015b). Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4).
- Susetya, D. (2019). *Sukses Bertanam Vanili Usaha Jeli Sang Pengharum Makanan* (Nayla, Ed.; 2nd ed.). Pustaka Baru Press.
- Tosa, C., Mahmudi, A., & Dedy Irawan, J. (2020). Sistem Pakar Diagnosi Hama dan Penyakit Tanaman Vanili Menggunakan Metode Certainly Factor. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 4(2), 73–80.
- Trisnawati, I. D. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *E-Journal Boga*, 4(2), 67–76.

- Trisnawati, I. D., & Purwidiani, N. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *E-Journal Boga*, 4(2), 67–76.
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industri. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), 257.
- Winarno, F. G., Winarno, W., & Ahnan, A. D. (2017). *TEMPE Kumpulan Fakta Menarik Berdasarkan Penelitian* (1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, Prof. Dr. F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan* (Mulyono, Ed.; 1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, Prof. Dr. F. G. (2015). *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur* (Ariata, Ed.; 1st ed.). Rapha Publishing.

