

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori.
- Aryanta, I. W. (2020). Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, Vol. 2 No. 1.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan tempe*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- BSN. (1992). *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: SNI 01-2973-1992. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2012). *Tempe Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta.
- Dewi, A. C., Putri, M. F., Kuswardinah, A., & Triatma, B. (2022). Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Inovasi Cookies Bagea Tepung Tempe. *Food Science and Culinary Education Journal*, Vol. 11 No. 2.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Holinesti, R., & Deni, P. S. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol. 1 No. 2.
- Jayadi, Y. I. (2022). *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi dan Protein*. Guepedia.
- Juwanda, J. (2022). *Analisis Kebutuhan Tenaga Kerja Bagian Pengemasan Tepung Tapioka Pada PT Dharma Agrindo Lampung [Tesis]*. Bandar Lampung: Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Politeknik Negeri Lampung.
- Kumolontang, N. (2015). pengaruh penggunaan santan kelapa dan penyimpanan terhadap kualitas "cookies santan". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Vol. 7 No. 2.
- Kusumaputri, H. A. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Pada Pembuatan Wingko Babat Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen [Skripsi]*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Lestari, D. W. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu [Skripsi]*. Malang: Faultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Lupita. (2016). *Pengaruh Penambahan Bihun Goreng Pada Pembuatan Kue Sagu Terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- Luthana, D. (2004). *Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung tapioka*. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Muliyana, Y. (2023). *Pengaruh Substitusi Pati Gembili (Dioscorea Esculenta) Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen [Skripsi]*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & 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*, Vol. 4 No. 2 .
- Nofita, Tutik, & Ariska, R. W. (2019). penetapan kadar logam timbal (Pb) dan seng (Zn) pada margarin dengan metode spektrofotometri serapan atom. *jurnal farmasi malahayati*, Vol. 2 No. 1.
- Pramita, A. R. (2012). *Peningkatan kestabilan larutan dan penambahan cocoa bubuk pada pembuatan formula tepung tempe [Skripsi]*. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Pramudito, & Rachim, F. (2023). Pembuatan Kue Kering Sagu Keju dengan Menggunakan Substitusi Tepung Kulit Singkong . *Jurnal Gastronomi Indonesia*, Vol.11 No.1.
- Priharyanto, A. J., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas Bolu Kukus Susbtitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, Vol. 26 No. 2.
- Putri, E. D., & Mayasari, C. U. (2020). *Operational Pattiserie*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rahayu, W. P., Prambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Reddy, N., Pierson, M. D., & Salunkhe, D. (2018). *Tempe. In Legume-Based Fermented Foods*.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (Glycine max) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, Vol. 1 No. 2.
- Sari, W. P., Ainiyah, T. L., Marcellina, V., Sabrina, T. V., & Dewi A, L. D. (2024). Pengaruh Mikroba Dalam Proses Fermentasi Pembuatan Tempe. *Jurnal Imliah Dan Karya Mahasiswa*, Vol. 2 No. 3.

- Seftiono, H., Djiuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan Pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinum tiangulare). *Agritech*, 39(2), 160-168.
- Shurtleff, W., & Aoyagi, A. (2007). *History of Soybeans and Soyfoods*. Lafayette, California: Soyinfo Center.
- Sitanggang, D. D. (2022). Pengertian Instrumen Penelitian, Jenis, dan Contohnya. *DetikJabar*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., & Hambali, E. (2007). *Bisnis Kue Kering*. Niaga Swadaya.
- Sutisna, I. (2020). Statiska Penelitian. *Universitas Negeri Gorontalo, Program Doktor Ilmu Pendidikan Pascasarjana Universitas Negeri Gorontalo*, 1(1), 1-15
https://www.academia.edu/42444383/Teknik_Analisis_Data_Penelitian_Kuantitatif.
- Wahyuningsih, S. (2024). *Buletin Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan: Gizi, teknologi dan konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Z., & Arief, I. (2022). Tepung telur ayam : nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 10 No. 2.