

DAFTAR PUSTAKA

- Adimarta, T. (2022). Pembuatan Cheese Stick dari Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Jagung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, Vol 2 No.2.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1.
- Cipto, D., Efendi, R., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. *urnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, Vol. 3 No. 2.
- Dahlia, B. (2023). *Analisis Daya Terima, Kandungan Gizi, dan Umur Simpan Cookies Substitusi Tepung Buah Bit dan Tepung Daun Kelor untuk Pencegahan Anemia pada Ibu Hamil [tesis]*. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Deni, P. S., & Holinesti, R. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol.1 No.2.
- 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.
- Ellent, S. S., Dewi, L., & Tapilouw, M. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 11, No. 1, 32-40.
- Fitriana, Y., Atma, Y., & B, E. P. (2014). Daya Terima Flake Berbasis Bekatul dan Tepung Tempe. *Jurnal Publikasi*, 1(1):3-10.
- Hidayah, N. L., & Anna, C. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kue Kembang Goyang. *e-Jurnal Tata Boga*, 23-31.
- Kurniawati, A. D. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Kusumawati, I., Astawan, M., & Prangdimurti, E. (2020). Proses Produksi dan Karakteristik Tempe dari Kedelai Pecah Kulit. *Jurnal Pangan*, Vol 29(No 2), 117-126.

- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 111-123.
- Lupita, Yati, & Rida. (2016). *Pengaruh Penambahan Bihun Goreng pada Pembuatan Kue Sagu terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]*. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*, Vol. 1 No. 2, pp 40-49,.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol 8 No 2.
- Muliyana, Y., Mahdiyah, & Dahlia, M. (2023). Pengaruh Substitusi Pati Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Pada Pembuatan Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *ADVANCES in Social Humanities Research*, Volume 1, No. 2 .
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., A, O. Y., Wihansah, R. S., & 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*, 286-290.
- Nurwahyuni, Widodo, S., & Hudiah, A. (2021). Inovasi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tempe dan Analisis Kandungan Gizi. [skripsi]. Makassar: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar.
- Pramudito, & Rachim, F. (2023). Pembuatan Kue Kering Sagu Keju dengan Menggunakan Substitusi Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 53-59.
- Prastika, S. O., & Gusnita, W. (2022). Kualitas Rendang Daging dengan Penggunaan Santan Kelapa Segar dan Santan Instan. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* , 63-67.
- Rahayu, W. P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraida, L., & Ardiansyah. (2015). *Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Randa, F., Fani, L. A., & Paramita, B. (2025). *Statistik : Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Batam: Batam Publisher.
- Rauf, A., Pato, U., & Ayu, D. F. (2017). Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, Vol.4, No.2.

- Santoso, Azrifirwan, & Rambe, A. H. (2023). *Strategi Mitigasi Risiko Pemasaran Tempe*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Syahrial, Hamzah, F., & Herawati, N. (2016). Pemanfaatan Tepung Tempe pada Pembuatan Kerupuk Sagu. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1-13.
- Wahyuni, A. D., Tamam, B., & Antarini, A. A. (2021). Substitusi Tempe Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Karakteristik Kue Cubit. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, Vol.10 ; No.3.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 62-68.

