

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, N. K. R. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 84-91.
- Anjani, Astari Gita. (2015). Pengaruh substitusi pati garut (maranta arundinaceae L) terhadap daya terima kue Stick bawang. (Skripsi). Universitas Negeri Jakarta.
- Arbi, Armein Syukri (2009) Praktikum Evaluasi Sensori. In: Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-42.
- Arsyad, R., Asikin, A. N., & Zuraida, I. (2021). Penerimaan Konsumen Terhadap Kaldu Bubuk Dari Kepala Udang Windu (*Penaeus Manodon*) Dengan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 124-130.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Aurillia, Silvianda., Ichsan. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Seledri (*Apium graveolens*. L) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 1(1). 6-11
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI 3541:2014: Margarin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Broto, RTD Wisnu., Fahmi Arifan., Edy Supriyo., Isti Pudjihasuti., Vinsensius Aldi., Georgius Aldo. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) Di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi: Volume 02(2)*, 136-140.
- Chandra, L., Gasim, G., & Rusbandi, R. (2020). Identifikasi Jenis Tepung Terigu Pada Roti Goreng Berdasarkan Fitur LBP Dengan Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan. *Jurnal Algoritme*, 1(1), 90-102.
- Febryani, Raya Tasya., Andriani Ms. (2025). Substitusi Ikan Tongkol Terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Kue Bawang. *Media Gizi Pangan Vol. 32*
- Findayuliana. (2017). Kue Bawang. Perpustakaan Digital Budaya Indonesia. Diperoleh dari <https://budaya-indonesia.org/Kue-Bawang>
- Fransiska dan Deglas, W. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue *Stick*. *Jurnal Teknologi Pangan Vol 8(2)*, 171-179.
- Gardjito, M dan Indrati R. 2013. Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan. Kencana, Jakarta.

- Hegy, Alean Kistiani., Tiara Diah Ayu Ningrum., Dinanto., Leina Ifah Hayati., Much Afrian Nur Ikhsan. (2024). Penyuluhan Pembuatan Kue Bawang Tidileri Kepada Masyarakat Desa Trotok RT 004/ RW 002 Kecamatan Wedi Kabupaten Klaten. *Krida Cendekia Vol.3(1)*.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuhendra, A. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7), 1017-1030.
- Ibrahim, M. D., & Widiarto, S. (2019). Uji tingkat kesukaan terhadap kue bawang dengan penambahan daun pepaya. *Culinaria*, 1(2).
- Ikrawan, Y., Hervelly, H., & Pirmansyah, W. (2019). Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Muiu Sensori Produk *Dark Chocolate*. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 105-115.
- Inayah, Astrina Nur., Riska Nur Zahilah., Tri Ramadhan. (2025). Subtitusi Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Brownies Kering Kulit Pisang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Vol.8(1), 26-37.
- Kaahoao, Apriadi., Herawati, Netti, Ayu, Dewi Fortuna. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA*, Vol.4(2)
- Kharisma, D., Putri, Y., Sudrajat, H., Susanti, A., & Batuthoh, W. I. (2022). Pemanfaatan Limbah ampas tahu dalam pembuatan tepung berserat pangan tinggi dan rendah lemak sebagai alternatif bahan pangan fungsional. *Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(2), 27-35.
- Kiromi, I. H., Ningsih, D. A., Kamalia, K., Abadina, N., Zahiroh, N. S. A., Aisyah, S., & Kholiza, S. N. (2023). Pengelolaan Bawang Merah Menjadi Kue Bawang Kriuk Di Desa Liprak Kulon. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 193-204.
- Kumalasari, Ardila. (2022). Susut Masak, Warna, Tekstur dan Sensory Sosis Daging Domba Dengan Variasi Kadar Lemak. Skripsi, Universitas Negeri Semarang.
- Listina, Suko Priyono., dan Maherawati. 2022. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kentang yang Digoreng Dengan Beberapa Jenis Minyak Nabati. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vo. 16(1). 14-23
- Mamuaja, Christine F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. Manado: Unsrat Press.
- Mointi, R., & Engelen, A. (2023). Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Brownies Kukus. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 266-275.
- Moyo, Helen Nyradzo. (2024). *The Impact of Food Processing Techniques on Nutrient Retention and Bioavailability*. *IRE Journals Volume 8(2)*. 435-460

- Dewi Murrinie, Endang., Hendy Hendro Hadi Sriyono., dan Nindya Arini. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Kompos pada Industri Tahu di Desa Ploso Kecamatan Jati Kabupaten Kudus. *Vol. 04, No. 02*
- Noeralthafia, Hulwatul Iffah. (2021). Mutu Fisik dan Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Campuran Tepung Terigu dan Berbagai Tepung Lain. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Purbasari, D., & Putri, R. R. E. (2021). *Physical quality of red chili powder (Capsicum Annum L.) result. Protech Biosystems Journal, 1(1), 25-37.*
- Putri, Ditta Kharisma Yolanda., Hanggara Sudrajat., Ari Susanti., Susilowati., M. Wildan Ibnu Batuthoh. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Berserat Pangan Tinggi Dan Rendah Lemak Sebagai Alternatif Bahan Pangan Fungsional.
- Rahayu, Lucia Hermawati., Ronny Windu Sudrajat., Elisa Rinihapsari. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol.7(1), 68-76*
- Rahmasari, Fadia. (2025) Pengaruh Perbandingan Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Kacang Kedelai Kuning (*Glycine Max (L.) Merrill*) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Keripik Tempe. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta.
- Rahmawati, L. A., Umami, Z., Elfidasari, D., & Langit, A. S. S. (2024). Uji Daya Terima dan Analisis Kandungan Zat Gizi Kue bawang Substitusi Tepung Cangkang Telur Sebagai Alternatif Pangan Sumber Kalsium. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 9(1), 90-102.*
- Rahmawati, Y. D., Solikhin, A., & Fera, M. (2020). Uji organoleptik tepung ampas tahu dengan variasi lama pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK), 2(01), 11-17.*
- Ratnasari, Diah. (2023). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan *Snack Bar* Ditinjau dari Kadar Protein dan Daya Terima. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP). Vol.03(1), 1~9*
- Rianto, Sugeng., Achmad Syauqi., Angga Ari Prasetya., Mia Anjani. (2024). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan dan Orientasi Pasar Pada Kinerja UMKM Tahu Kalisari. *Jurnal Bisnis Manajemen dan Akuntansi Vol.XI(2). 39-48*
- Rohaya, S., Asiah, I., & Muzaifa, M. (2023). Kualitas Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Kue Bawang yang Diperkaya Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) *Sensory Quality and Antioxidant Activity Of Shallots Crisp Enriched Red Beetroot Paste. Jurnal Agroindustri Vol.13(2), 176-189.*

- Sahputra, Muhammad Reynaldi. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta
- Sari, Lintang. (2017). Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Keripik Daun Singkong Rasa Paru Di UKM "Icha Snack" Sidomulyo, Penggung, Boyolali. *Sebelas Maret Institutional Repository*
- Saripudin, dan Hermiza Mardesci. (2025). Studi Penambahan Air Adonan Terhadap Karakteristik Stik Pangsit. *Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 5(1)*
- Septiana, Henni Rizki., Dede Adawiyah., Nuri Andarwulan. (2015). Optimasi Proses Pengolahan Margarin Krim Skala Pabrik. *Jurnal Mutu Pangan, Vol. 2(2)*
- Sulistiani, (2004). "Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional". Skripsi, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Supriyo, E. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) Di Desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi, 2(2)*, 136-140.
- Suryaningsih, Lilis. (2010). Kajian Berbagai Metode Thawing Terhadap Keempukan Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Bagian Paha. *Seminar Nasional Fakultas Peternakan Unpad ke-2 "Sistem Produksi Berbasis Ekosistem Lokal"*. 630-634.
- Syarahani, Fitri Salsabila. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Maizena pada Stik Balado Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta.
- Viora, Martha., Cici Andriani., Kasmita., Ranggi Rahimul Insan. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Kulit Dimsum. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol. 6(1)*. 19-26
- Wachyuni, Indah Sri. (2019). Pembuatan Stik Keju Bergizi Tinggi dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Wati, R. W. (2013). Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing. *Food Science and Culinary Education Journal, 2(2)*.
- Wawawati. (2022). 35 Resep Kue Kering & Kletikan Favorit. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, Erna. (2016). Perbedaan Kualitas *Tortilla Chips* Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (*Modified Casava Flour*). Skripsi, Universitas Negeri Semarang.

- Yuniarti., Akhmad Solikhin., Melly Fera. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*. Vol.2(1). 11-17
- Yuwono, Sudarminto Setyo, Arrida Ad'hi Zulfiah. (2015). Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3(4)
- Yustina, I., & Abadi, F. R. (2012). Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. *Prosiding Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo, Madura*
- Zafir, A. N., Sutiadiningsih, A., Handajani, S., & Dewi, I. H. P. (2024). Proporsi Margarin-Mentega Pada Pembuatan Getuk Banava Oven. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 380-394.

