

DAFTAR PUSTAKA

- Anik Herminingsih, 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Universitas Mercu Buana, Jakarta.
- Arbowati, J.L., Mulyani, S., Hintono, A. 2021. Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 20, No. 1
- Ayunir, M., Ansharullah., Hermanto. 2017. Pengaruh Suntitansi Tepung Ampas Tahu Terhadap Komposisi Kimia Dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. Vol. 2, No. 3, Hal-542-553.
- A'yuni, N.R.L., Santoso, H. 2018. (Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahuterhadap Nilai Gizi dan Mutu Organoleptik Geblek. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol. 25, No. 1, hal. 47-54
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI Kue Basah 01-4309-1996*
- Chawla, R., & Patil, G. R. 2010. Soluble dietary fiber. *Journal Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol. 9, No. 2, hal: 178–196. <https://doi.org/10.1111/j.15414337.2009.00099.x> [diakses 5 April 2020]
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., Handito, D. 2018. Potensi Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai Pensubstitusi Terigu pada Pembuatan Cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 4, No.2
- Dai, F. J., & Chau, C. F. 2017. Classification and regulatory perspectives of dietary fiber. *Journal of Food and Drug Analysis*. Vol. 25, No. 1, hal: 37–42. <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2016.09.006> [diakses 5 April 2020]
- Damayanti, S., Bintoro, V., Setiano, B.E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Jurnal of Nutrition College*. Vol. 9, No. 3, hal: 180-186
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu: Yogyakarta.
- Dhanis, S.R., Yamasari, Y. 2014. Rancang Bangun Sistem Pakar Untuk Mendiagnosa Penyakit Degeneratif. *Jurnal Manajemen Informatika*. Vol. 3, No. 2

- Ekayani, I.A.P.H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal PTK, UNDIKSHA*. Vol. 8, No. 2
- Fransiska dan Deglas. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 8, No. 2
- Gustiawan, S., Herawati, N., Ayu, D.F. 2018. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka Dan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mi Basah. *Jurnal SAGU*. Vol. 17, No. 1
- Handayani, R., Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 02, No. 3. <https://media.neliti.com/media/publications/116119-ID-variasi-substitusi-rumput-laut-terhadap.pdf> [diakses 6 April]
- Handayani, S., Wibowo, R.S. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kaahoao, A., Herawati, N., Ayu, D.F. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *Jurnal Faperta*. Vol. 4, No. 2
- Kemenkes RI. 2017. Data Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI
- Kemenkes, RI. 2018. P2PTM Kemenkes RI. Jakarta: Kemenkes RI. <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas>
- Kemenkes RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Lingga, Lanny. 2012. Bebas Hipertensi Tanpa Obat. Jakarta: Agro Media PustakaNOVIYAN
- Manurung, R., Nasution, E., dan Lubis, Z. 2016. Daya Terima *Cookies* Subtitusi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Beras Merah dan Nilai Gizinya. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. Vol. 1, No. 2
- Masrul, M. 2018. Pengaruh Konsumsi Serat Dengan Pengurangan Risiko Kanker Kolon di Negara Barat: Studi Meta Analisis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*. Vol. 12, No. 2

- Nur'aini, A. 2011. Aplikasi Millet (*Pennisetum spp*) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nurtiana, W., Budijanto, S., Nuraida, L., dan Dewi, F.N.A. 2018. Bekatul Beras Sebagai Pencegah Kanker Kolon. https://www.researchgate.net/publication/323858755_Bekatul_Beras_sebagai_Pencegah_Kanker_Kolon
- Noviyanti, R.D., Kurniawati, I., Efendi, M. 2017. Analisis Kadar Gula, Kadar Protein, dan Organoleptik Bolu Kukus Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine L. Merr*). *Urecol Peoceeding*. Yogyakarta
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian
- Pusuma, D.A., Yhulia, P., dan Miftahul C. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. Vol.12 (1) : 29-42.
- Rachmayani, N., Rahayu, W.P., Farida, d., Syamsir, E. 2017. Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) Dan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Teknolgi & Industri Pangan*. Vol. 28, Hal: 139-149
- Ramadhani, Z.O., Dwiloka, B., Pramono, Y.B. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, Dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi pangan*. Vol. 2, No. 1, Hal: 80-85
- Rantika, N., Rusdiana, T. 2018. Artikel Tinjauan: Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Jurnal Farmaka*. Vol. 16, No. 2
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf. [diakses 5 April 2020]
- Sari, M.A., Syamsudin., Yulianti, N.O., dan Permana, Y.Y. 2018. Pengaruh Waktu Dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Prosiding SEMNASTEK 2018*. Jakarta. jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek

- Sarifudin, A. dkk. 2015. Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (Aw) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Agritech*. doi: 10.22146/agritech.9413.
- Setiadi, Y., Ambarwati, R. 2014. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan di Masyarakat. *Jurnal Riset Gizi*. Vol. 2, No.2
- Setipu, K.M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. <https://journal.unhas.ac.id>
- Sudaryani., Mulyani, T., Setiawan, E.B. 2013. Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat dalam pembuatan tortilla. *Food Technology Program*. Indonesia: FTI UPN Veteran
- Tjokrokusumo, D. 2015. Perbandingan Serat makanan (dietary fiber) Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Ampas Sisa Perasan Minuman Jamur Tiram. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. http://tip.trunojoyo.ac.id/semnas/wp-content/uploads/P1-P5-Donowati-Tjokrokusumo_BPTP-Tangerang.pdf [diakses 8 Maret 2020]
- Triatmaja, M. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima. *Jurnal Publikasi Muhammadiyah Surakarta*.Surakarta.
- Warganegara E., Nur, N.N. 2016. Faktor Risiko Perilaku Penyakit Tidak Menular. *Medical journal of Lampung University*. Vol. 5, No. 2 [diakses 5 Maret 2010]
- Wati, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Wijayanti, K., Sunardi. 2011. Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Etanol Sebagai Alternatif Sumber Bahan Bakar Nabati Non-Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia III*. Tehnik Kimia, Fakultas Tehnik, Universitas Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., & Zheng, X. L. 2017. Modification and Application of Dietary Fiber in Foods. *Journal of Chemistry*. <https://doi.org/10.1155/2017/9340427> [diakses 5 Maret 2020]

Zainuddin, A. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. Vol. 03, No. 03. <https://media.neliti.com/media/publications/259204-analisis-gelatinisasi-tepung-maizena-pad-5c766e96.pdf> [diakses 10 April 2020]