

DAFTAR PUSTAKA

- Alfirochah, N. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-Journal Boga, Volume 03, Nomor 1*, 250-261.
- Angwar, D. A. (2018). *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*. Jakarta: Lipi Press.
- Rusdi, Bertha, Indra Taufik M, Reza Abdul K. (2011). Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. *Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan Vol 2, No.1*, 133-140.
- BSN. (1992). *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Aini, N. N. (2020). Inovasi Tepung Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake “Gama Pantelo” di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 5, No. 3*, 751-756.
- Fransiska & Welly D. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan, 2*.
- Gultom, Simon S.T, (2019). Rancang Bangun dan Pengujian Pengering Biji Kopi Tenaga Listrik dengan Pemanfaatan Energi Surya. *Jurnal Dinamis, Volume.7, No.4*, 11-20.
- Hairiyah, Nina, Adzani Ghani I, Mella W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Kimia dan Sensori Pancake. *Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 7 Nomor 1*, 35-42.
- Hakiki, N. N. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. *e-journal Tata Boga, Volume 8, No. 1*, 99-109.
- Handayani & Asri. (2012). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan Vol. 1 No. 2*, 19-24.

- Heluq D.Z & Luki M. (2018). Daya Terima Zat Gizi Pancake Subtitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia, Vol. 13, No. 2*, 133-140.
- Juliana & Diah D. (2015). Analisa Pengaruh Brand Rejuvenation Terhadap Pembentukan Purchase Intention Dengan Brand Image Sebagai Variabel Intervening Pada Tepung Premiks Chesa Box PT. ISM Bogasari Flour Mills. *Jurnal Manajemen Pemasaran, Vol. 9, No. 2*, 54-63.
- Kaahoao, Apriadi, Netti H, Dewi Fortuna A. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM FAPERTA VOL 4 NO 2*, 1-15.
- Mulyani, S. (2020). Hubungan Pola Konsumsi Ikan dengan Status Gizi Anak Sekolah di Pesisir Teluk Pandan Kabupaten Pesaweran. *Journal of Public Health Vol 3(1)*, 1-7.
- Rachmayani, Nuri, Winiati P. Rahayu, Didah Nur F, Elvira S. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Ampas Tahu (OKARA) dan Tepung Ubi Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 28(2)*, 139-149.
- Prabowo, S. (2011). Subtitusi Tepung Gari Dalam Pembuatan Roti. *Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1)*, 23-27.
- Purwaningsih, E. (2007). *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bandung: Ganeca.
- Pusuma D.A, Yhulia P, Miftahul C. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubtitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 01*, 29-42.
- Rahayu, La Karimuna, Ansharullah. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizuz*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kandungan Gizi, dan Organoleptik Bolu Kukus . *J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 6, No. 1*, 3629-3640.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.7 No.3*, 19-24.

- Roring, Lucky A, Ni Wayan W, I Dewa Gede MP. dkk (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* (L.) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Itepa*. 9(2), 117-126.
- Sabir, N. C. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 6 Nomor 1* , 41-54.
- Sandri D & Ema L. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Manis Yang Disubstitusi Modified Talipuk Flour (Motaf) dan Pati Temulawak. *Jurnal Agroindustri Vol. 10 No. 2*, 139-146.
- Santosa, D. J. (2009). Pemanfaatan Tepung Premiks Berbahan Dasar Mutan Sorghum Zh-30 Untuk Industri Pembuatan Adonan dan Mie Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 1-21.
- Sari, Endah M, M. Juffrie, Neti N, Mei Neni S. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol 12 No 4*, 152-159.
- Sari, Alvika M, Syamsudin A.B, Novia O.Y, Yosani Y.P. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 1-5.
- Sarofatin, A & Agung W. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Naga Merah. *Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember*. 64-71
- Simangunsong, Daniel R, Osfar S, Irfan H.D. (2014). Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus* sp) Sebagai Bahan Pakan Ternak. *Universitas Brawijaya Malang*, 1-9.
- Sinaga, A.S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa Vol.3 No.1*, 43-46.

- Subagio A, Wiwik Siti W, dan Yuli W. (2003). Pengaruh Penabahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XIV, Bo. 2, 136-143.
- Subarna, M. Irfan H, Tjahja M. (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 5(2), 73-79.
- Suryani, Nani, Christina M.E, Shella A. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 14(1), 11-25.
- Tim Penerbit KBM Indonesia. (2020). *Ensiklopedi Kedelai Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: Karya Bakti Makmur Indonesia.
- Triandita, N.(2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif. *Teknologi Pengolahan Pertanian 1 (1) 2019*, 6-17, 2.
- Trisdayanti, P. M. (2019). Kualitas Organoleptik dan Nutrisi Pancake Berbahan Pisang Hijau Tanpa Telur. *Jurnal Gastronomi*, 48-55.
- Triwulandari, Desi, Akhmad M, Merkuria K. (2017.). Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*) Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2 (1), 61-66.
- Wati, R. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, 57-62.
- Wiwiek Warlia. (2017). Dekomposisi Tanaman Jagung dan Kualitas Kompos. *Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah*, 10.
- Rahmawati, Yuniarti D, Akhmad S, Melly F. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 1-2.