

DAFTAR PUSTAKA

- Aisha, A. (2019). 7 Tips Diet Kurus Tanpa Olahraga. All About Diet!. GUEPEDIA, 7.
- Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). Pengaruh konsumsi makanan cepat saji terhadap gizi remaja. *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), 43-49.
- Aliwasa, T. R. (2024). Uji Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas* , 138-149.
- Alvika Meta Sari, S. A. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, 5.
- Andrini, P. (2023). Hubungan Pola Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Overweight Pada Remaja. *Jurnal Kesehatan Mercusuar*, 6(2), 019-027.
- Apriadi, N. d. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit. *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau*, 7.
- Azis Indratmoko, H. A. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Otak-Otak Ikan Belanak (Mugil Cephalus). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, 2.
- Balqis, A. A. (2023). Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah. *Jurnal Pangan Halal, Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta* , 18.
- Dahniar. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Brownies Bakar. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, 4.
- Devi, G. M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (Glycine Max I. Merrill) Pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 46.
- Devi, M. G. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (Glycine Max I.

- Merrill) Pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 46-47.
- Devi, R. M. (2020). Karakteristik Organoleptik Flavor Alami Dari Kaldu Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji*, 46.
- Dewi A, L. Y. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, Universitas Dharma Andalas*, 108.
- Diana, Y. O. (2022). Uji Proksimat (Kadar air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena. *AVOGADRO Jurnal Kimia, Universitas Cenderawasih Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Kimia*, 69-74.
- Yudasri, D., Ali, A., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan tepung ampas tahu dengan penambahan pisang ambon sale dalam pembuatan snack bars (Doctoral dissertation, Riau University).
- Dinas Peternakan. (2018). Pemafaatan Ampas Tahu Sebagai Pangan Unggas Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur.
- Dini, R. M. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner, Universitas Pendidikan Ganesha*, 14.
- Ditta Kharisma Yolanda Putri, H. S. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Pembuatan Tepung Berserat Tinggi dan Rendah Lemak Sebagai Alternatif bahan Pangan Fungsional . *Jurnal Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 2.
- Elsa N, D. A. (2022). Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk mencegah Konstipasi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 2.
- Fahroji, H. (2016). Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air. *Jurnal Lahan Suboptimal, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau*, 63.
- Fajariyanti, A., & Oktafa, H. (2022). Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung

- Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), 1-9.
- Fanny, L., Tri, R. S., & Rowa, S. S. (2021). Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Serat Snack Bar Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu. *Media Gizi Pangan*, 27(2), 87-96.
- Farhatun, S. (2019). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan (FKIK) Universitas Islam Negeri (UIN) Jakarta Tahun 2012.
- Farit, A. d. (2018). Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat, 2.
- Fauzia, N. E. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Pati, Serat Kasar, Dan Lemak Pada Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Termodifikasi.
- Glenis Zatil, W. P. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 57.
- Hanifah, N. I. D., & Dieny, F. F. (2016). Hubungan total asupan serat, serat larut air (soluble), dan serat tidak larut air (insoluble) dengan kejadian sindrom metabolik pada remaja obesitas (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Harianti, A. (2018). Pengaruh Praperlakuan Iradiasi Gelombang Mikro Dan Pemucatan Terhadap Isolasi Selulosa Tongkol Jagung (*Zea Mays L.*) (Kajian Daya Dan Konsentrasi H₂O₂) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Harish, J. A. (2019). *Environmental Sustainability Issues In Food System*. Belanda: 2019.
- Hartati, Y., Nurhidayati, N., & Telisa, I. (2020). Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 38-48.
- Kemarauwana, M., Chotim, L. F., & Rodiyah, S. K. (2021). Pengaruh Strategi Pemasaran Online dan Offline terhadap Kepuasan Konsumen dan Minat Beli Ulang Konsumen pada Konsumen Pembelian Produk Makanan Cepat

- Saji di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(2), 19-32.
- Kesehatan, D. (2019, 12 03). Hidup sehat Melalui Gizi Seimbang. Retrieved from Dinas Kesehatan Tulang Bawang: <https://dinkes.tulangbawangkab.go.id/news/read/688/hidup-sehat-melalui-gizi-seimbang>
- Kurniati, Y., Jafar, N., & Indriasari, R. (2020). Perilaku dan Pendidikan Gizi pada Remaja Obesitas. Guepedia.
- Lesmana, N. A. (2022). Asupan Lemak, Serat Dan Natrium Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi (Studi Literatur) (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Manus, F. (2018). Pembuatan Muffin Substitusi Tepung Sorgum . E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta, 3.
- Mointi, R., & Engelen, A. (2023). Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Tepung Terigu Pada Pembuatan Brownies Kukus. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(02), 266-275.
- MS, S. (2020). Pemanfaatan Air Limbah Rebusan Ikan Tamban Sebagai Flavor Pasta Alami Dengan Berbagai Suhu Pemanasan. *Universitas Maritim Raja Ali Haji*.
- Muhayatun Santoso, M. T. Pembaruan Dalam Analisis Kimia Makanan: Penentuan Logam Berat Dalam Makanan. Prosiding Temu Ilmiah Nasional, 87.
- Mujianto, B. H. (2023). Serat Makanan Sebagai Sumber Makanan Fungsional Yang Baik (Thoyyib) Bagi Pencernaan. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia, 3.
- Noerhartati, P. W. (2019). Analisis Organoleptik Produk Pukis Sorgum : Kajian Dari Konsentrasi Tepung Sorgum Dan Ragi. *Seminar Nasional Cendekiawan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*, 1.73.3.
- Nuri Rachmayani, W. P. (2017). Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) dan Tepung Ubi Ungu. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 5.
- Panji, I. I. (2021). Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatur Jagung Dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional*

Veteran Jakarta, 130-138.

- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 29.
- Pusuma, A. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang di Substitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 01. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember*.
- Putu Diah, K. A. (2020). Pemanfaatan tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 33.
- Rahmawati. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue kering Lidah Kucing. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, 28-29.
- Rahmat, R. d. (2023). Penerapan Flutter Dalam Pengembangan Aplikasi Mobile Resep Kue Indonesia. Institut Teknologi dan Sains Padang Lawas Utara, 2.
- Ratnasari, D. (2023). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Kadar Protein dan Daya Terima. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhadi Setiabudi Brebes, 3.
- Ratnasari, D., & Mahesty, I. R. (2022). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dan Granola Sebagai Snack Bar. *Journal of Syntax Literate*, 7(10).
- Romdhani, A. M., Farid, U. M., Uyun, Q., & Rahma, Z. (2024). Peningkatan Protein Dan Serat Serta Uji Organoleptik Keripik Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Glycine Max (L) Merrill). *Best Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 7(1), 506-512.
- Roqaiya, S. P. (2023). *Pengaruh Subtitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Mutu Organoleptik Kadar Serat Dan Daya Terima Bakso Ayam*. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- RSST, T. P. (2022, Juli 31). Pengaruh Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Retrieved from RSUP dr. Soeradji TirtonegoroKlaten:

https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan

- Isna, P., Joko, S., & Agus, W. (2019). Variasi Pencampuran Bekatul Dan Kacang Merah Dalam Pembuatan Snack Bar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Solihah, I., & Wijaya, D. P. (2020). Pati Umbi-Umbian Dan Resisten Starch Sebagai Prebiotik Untuk Kesehatan. Penerbit NEM.
- Simatupang, R. (2023). Pengaruh Cookies tepung Ampas Tahu Substitusi tepung Beras Merah Serta Nilai Gizinya Sebagai MPASI Untuk Meningkatkan Berat Badan Bayi. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, STIKes Nauli Husada Sibolga, 6.
- Sindy Oyutri, E. D. (2022). Pembuatan Margarin Berbasis Bahan RBDPO Memakai Tangki Berpengaduk yang Dilengkapi Dengan Pendingin. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Indonesia (JPTI)*, 403.
- Siti Safitri, Y. B. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Termomodifikasi Annealling Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Roti French Baquette. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 193.
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: UGM Press.
- Suryani, N., Erawati, C. M., & Amelia, S. (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.
- Thresia, A. M. (2021). Mutu Hedonik Formula Isotonik Penambahan Gula Pasir dan Gum Arab (Isotonic Formula Hedonic Qualityadditional Sugar and Arabic Gum). *Media Gizi Pangan, Poltekkes Makasar*, 58.
- Triana, A., Maita, L. (2019). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Serat Tinggi Untuk Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil. *Gemassika* 3(1): 19-26

- Tuge, H. S. (2018). Formulasi Tepung Ampas Tahu Dan Terigu Terhadap Mutu Stik. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 63.
- Widyantantie, F. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata duschenes*) Pada Pembuatan Muffin Terhadap Daya Terima Konsumen (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Wisnu Broto, f. A. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan Di desa Sugihmanik. *Jurnal Pengabdian Vokasi, Universitas Diponegoro, Semarang*, 2-3.
- Wulandari, A. (2020). Aplikasi Support Vector Untuk Pencarian Binding Site Protein-Ligan. *Jurnal Ilmiah Matematika, Jurusan Matematika, FMIPA, Universitas Negeri Surabaya*, 157.
- Yan, d. S. (2022). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu menjadi Bolu Batik Kukus Terhadap Tingkat Kesukaan. *JIIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, 2576.
- Yuniarti, A. M. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 14.