

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiya, I. 2016. *Pengendalian Biaya Produksi Pada Perusahaan Perseorangan Tempe Super Sumber Mas*. Skripsi. Jurusan Ilmu Administrasi Universitas Jember.
- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Jurusan Peternakan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Aini, N. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Edamame (Glycine Max (L) Merril) Terhadap Uji Kimia Fisik dan Organoleptik Pembuatan Biskuit*. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Astuti, N. P. 2009. *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Gizi Diploma III, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayu, Ratu. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Penggorengan terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok. SAINS, VOL. 13, NO. 1.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia No. 01- 2886-2000. *Makanan Ekstrudat*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Tempe Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bastian, F., E. Ishak, A.B. Tawali, dan M. Bilang. 2013. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 02. Hal 5-8.
- Buckle, K. A 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cipto, D., R. Efendi, dan E. Rossi. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis dari Sukun*. Dalam Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, 03. Hal 1-12.
- Damayanthi E, Listyorini DI. 2006. *Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan keripik simulasi*. *J Gizi Pangan*.1(2):34-44.

- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta : Kanisius.
- Fernanda, A. S., Widanti, Y. A. dan Kurniawati, L. 2017. *Karakteristik Stik Vegetarian dengan Substitusi Tepung Pisang Tanduk (Musa Paradisiaca formatypica) dan Tempe sebagai Sumber protein*. Jurnal JITIPARI Vol 4: 75-81. Surakarta.
- Hasibuan, H. A. dan Hardika, A. P. 2015. *Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung*. AGRITECH Medan.
- Inayati, I. 1991. *Biskuit Berprotein Tinggi dari Campuran Tepung Terigu, Singkong dan Tempe Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1) : 22-23. Bogor.
- Istanti, Iis. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Institut Teknologi Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Roti*. Ebook Pangan.com
- Kumara, S. W. 2016. *Pengembangan Stik Bawang Substitusi Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca F) Disuplementasi Torbangun (Coleus Amboenicus L) Bagi Wanita Sindrom Premenstruasi*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Kristiastuti dan Afifah. 2013. *Pengolahan Kue Nusantara*. University Press UNESA, Surabaya.
- Maulina, A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Malang.
- Murni, M. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam*. Berita Litbang Industri. Balai Riset dan Standarisasi Industri Surabaya.
- Mustakim, Yusmarini, dan N. Herawati. 2016. *Pemanfaatan Tepung Jagung dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kerupuk*. Dalam Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, 03. Hal. 1-15.
- Muzaki, I. 2015. *Manajemen Proses Produksi Stik Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru) di Balai Hasil Pengolahan Perikanan dan Kelautan (BHPPK)*

- Pelabuhan Perikanan Nusantara di Prigi, Kabupaten Trenggalek*. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Air Langga Surabaya.
- Nur, J. M. 2014. *Penilaian Sensori Pangan Uji Mutu Hedonik*. Fakultas Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ottong, Y., Tamrin, dan D. Wahab. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Karakteristik Organoleptik Sagon Kelapa*. Dalam Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 02. Hal. 496-507.
- Okfrianti. Y., Kamsiah, Hartati Y. 2011. *Pengaruh penambahan tepung tulang rawan ayam pedaging terhadap kadar kalsium dan sifat organoleptik stik keju*. J Sains Peternakan Indonesia. 6(1):11-18.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2008). *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Universitas Negeri Semarang.
- Pramita, A. R. 2012. *Peningkatan Kestabilan Larutan dan Penambahan Cocoa Bubuk Pada Pembuatan Formula Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahmah, L. Dan Kristiastuti. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Daun Gingseng (Talinum Triangulare) Terhadap Sifat Organoleptik Stik*. Dalam Jurnal Boga, 05. Hal. 91-100.
- Rahmawati, M. dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesian.
- Rosyidah, A. 2014. *Substitusi Tepung Tempe Untuk Pembuatan Kue Lumpur Coklat dengan Penambahan Variasi Gula Pasir*. Dalam Jurnal Publikasi, Hal. 1-11.
- Saputri, A. T. 2016. *Uji Organoleptik Kue Stik dari Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Gayam dengan Perbandingan Berbeda*. Jurnal Publikasi. Program Studi Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta..
- Standar Nasional Indonesia Nomor 3751-2009 *Tentang Syarat Mutu Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2973-1992. *Syarat Mutu Kue Kering*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

- Subarna, 2002. *Pelatihan Roti*. PT FITS MANDIRI. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syafutri, M. I., dan E. Lidiyasi. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Tortilla Labu Kuning*. Dalam Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 19. Hal. 289-296.
- Syarief, R., J. Hermanianto, P. Hariyadi dan S. Wiriaatmadja. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Universitas Khatolik Widya Mandala, Surabaya.
- Syahrial, F. Hamzah, dan N.H. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tempe pada Pembuatan Kerupuk Sagu*. Dalam Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, 03. Hal. 1-12.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Penerbit Grasindo. Jakarta.
- Wibowo, E. N. 2016. *Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor (L.) Moench) dan Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 27-32. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia, Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wijaya, G. 1997. *Peranan Teknologi Tepung Dalam Menunjang Pembuatan Produk Pangan Berkualitas*. Seminar Teknologi Pangan. Jakarta.