

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Surahman, D. N., & Iwansyah, A. C. (2020). Optimasi formula dan karakterisasi produk *cookies* berbahan dasar pasta kacang mete (*Anacardium occidentale* L). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 176-187.
- Aryanta, I. W. R. (2020). Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50.
- ARIKA, S. (2022). Kajian KONSENTRASI TEPUNG TEMPE TERHADAP SIFAT KIMIA DAN SENSORIS TORTILLA JAGUNG HIBRIDA (Doctoral dissertation, Universitas_Muhammadiyah_Mataram).
- Astawan, M., Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S. H., & Suwarno, M. (2014). Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal Evaluation on Protein Nutritional Value of Tempe Flour Made from Imported and Local Soybean Varieties. *Jurnal Pangan*, 23(1), 33-42.
- Azizi, E. C. (2020). Pengaruh Substitusi Tempe Dan Penambahan Puree Wortel Terhadap Daya Terima, Nilai Gizi Dan Nilai Ekonomi Sosis untuk Jajanan Anak Sekolah (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Badan Standarisasi Nasional (Bsn). 2018. Sni Biskuit 2973-2018. 2018th Ed
- BPOM, R. (2013). Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 tahun 2013, tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Bpom. 2022. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan.
- Cahyati, D. P., Simanjuntak, B. Y., Rizal, A., Okfrianti, Y., & Nurhayati, N. (2020). Pengaruh Pemberian Cookies Pelangi Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Remaja Putri di MTS Pancasila Kota Bengkulu Tahun 2020 (Doctoral dissertation,

Poltekkes Kemenkes Bengkulu).

- Cipto, D., Efendi, R., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dari Sukun (Doctoral dissertation, Riau University).
- Daulay, R. S., Sudaryati, E., & Aritonang, E. Y. (2017). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Donat yang Dimodifikasi dengan Tepung Biji Nangka dan Tepung Bayam. *Jurnal Gizi Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi USU*, 1(1).
- Depkes, R. I. (2009). Kategori umur menurut Depkes RI. *Departemen Kesehatan RI*.
- Devi, M. A. (2014). Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas tahu. *Jurnal bioproses komoditas tropis*, 2(2), 100-106.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8(2).
- Elmanora, E., Rasha, R., & Martiastuti, K. (2020). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Cookies Tepung Beras di Desa Segaran. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 63-68.
- Ernawati, N., Tasnim, T., Doloksaribu, L. G., Sinaga, T. R., Triatmaja, N. T., Panjaitan, M. D., ... & Mustar, M. (2022). *Ilmu Gizi dan Diet*. Yayasan Kita Menulis.
- Faridah, A., & Sandra, N. (2014). Penambahan bayam (*Amaranthus Tricolor L*) dalam pembuatan cookies sebagai fortifikasi Fe.
- Hakim, L. (2017). Pembuatan *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Tempe (Doctoral dissertation, Politeknik NSC Surabaya).
- Harahap, A. K. (2021). Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Crackers Tepung Biji Durian Dan Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan).
- Harini, N., Renita Marianty, S. T. P., & Wahyudi, V. A. (2019). Analisa Pangan. *Zifatama Jawa*.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat (Vol. 1). UGM PRESS.
- Hatta, H., & Sandalayuk, M. (2020). Pengaruh penambahan tepung labu kuning

terhadap kandungan karbohidrat dan protein *cookies*. *Gorontalo journal of public health*, 3(1), 41-50.

- Hermanaputri, D. I., Ningtyias, F. W., & Rohmawati, N. (2017). Pengaruh Penambahan Bayam [*Amaranthus Tricolor*] Pada “Nugget” Kaki Naga Lele [*Clarias Gariepinus*] Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. *Penelitian Gizi dan Makanan*
- Hidayah, N. L. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Hurdawaty, R., & Rahman, T. Z. (2021). Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Lapis Legit. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 45-56.
- Iska, E. (2019). Pengembangan Produk Biskuit Tepung Daun Bayam (*Amaranthus Tricolor*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Uji Organoleptik Sebagai Pangan Darurat Bencana Bagi Ibu Hamil Di Kota Padang Tahun 2019 (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Kemenkes Ri. 2019. “Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No.28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Di Anjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.”
- Khilmi, S., Damat, D., & Saati, E. A. (2020). Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) Dengan Penambahan Pigmen Klorofil Pada Sayuran Sebagai Sumber Antioksidan Beras Analog. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 1-12.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8.
- Larasati, A. P., & Safitri, D. E. (2017). Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Cookies Kaya Protein Dan Serat. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 2(1), 9-15.
- Litaay, C., Paotiana, M., Elisanti, E., Fitriyani, D., Agus, P. P., Permadhi, I., ... & Darsono, L. (2021). *Kebutuhan Gizi Seimbang*. Zahir Publishing.
- Mohamad, F., Setiawan, D. I., Slamet, N. S., Sapiun, Z., & Pomalingo, A. Y. (2022). The Potential Of “Tyam” Biscuit (Biccuit With Tempe Flour And Spinning Powder Substitution) As Alternative To Prevent Stunting In Toddlers. *Journal Health & Science: Gorontalo Journal Health and Science Community*, 6(1), 51-61.

- Mona Zulistina, M. (2019). Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*) (Doctoral dissertation, Stikes Perintis Padang).
- Nugraheni, F. W. (2016). Penggunaan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Campurannya sebagai Media Usar Tempe = The Use of Tempe, Soybean Flour and Both as a Media of Tempe Starter (Doctoral dissertation, Program Studi Biologi FB-UKSW).
- Nur Cahyani, L. U. B. I. S. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai MP-ASI* (Doctoral dissertation, Universitas Perintis Indonesia).
- Oktavio, D. A. (2016). Puding Bayam Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Dalam Upaya Pencegahan Stunting.
- Pehlepi, E. S., Puspita, T., & Suwita, I. K. (2022). Pengembangan Tepung Tempe dan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor L*) Sebagai Bahan Substitusi Pepaya Sandwich Biskuit untuk Snack Remaja Putri Anemia. *NUTRITURE JOURNAL*, 1(2), 36-42.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Edisi 2017. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677-690.
- Rahmadona, R., Mardiah, M., Rullyni, N. T., Respatiningrum, R., & Harianja, R. R. (2022). Pengaruh Cookies Temvita Sebagai Snack Sehat Terhadap Kadar Haemoglobin Remaja Putri Dengan Anemia. *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan*, 12(2), 103-110.
- Rahmawati, K. O. (2021). *Kajian Konsumsi Protein DAN Zat BESI DENGAN KADAR Hemoglobin Pada Wanita USIA SUBUR (WUS) DI DESA SRIMARTANI KECAMATAN PIYUNGAN KABUPATEN BANTUL* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Rauf, S., Manjilala, M., Nursalim, N., Mustamin, M., & Azisah, N. (2022). COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM MERAH DAN TEPUNG KACANG TOLO SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN REMAJA PUTRI ANEMIA Cookies substitution of red spinach flour and cowpea flour as complementary food of anemic adolescent girls. *Media Gizi Pangan*, 29(2), 9
- Razie, F., & Widawati, L. (2018). Kombinasi pengemasan vakum dan ketebalan

kemasan untuk memperpanjang umur simpan tempe. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(1), 94-107.

- Rohmatika, D., & Umarianti, T. (2017). Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Ekstrak Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus* l). *Jurnal Ilmiah Maternal*, 2(2).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sagita Kusuma Adyana, S. K. A., Setyowati, S., & Tjarono Sari, T. S. (2017). Indeks Glikemik dan Kadar Serat Mie Tepung Garut Sebagai Alternatif Makanan Pokok (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56-70.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. (2013). Pembuatan cookies berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto, And Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. I. Edited By D. S. Sardin. Bogor: Ipb Press
- Sinaga, T. R., Hasanah, L. N., Shintya, L. A., Faridi, A., Kusumawati, I., Koka, E. M., ... & Harefa, K. (2022). *Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Yayasan Kita Menulis.
- Sungkawa, H. B., & Sugito, S. (2019). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Nitrit pada Rebusan Bayam Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 252-256.
- Suprayitno, E., & Sulistiyati, T. D. (2017). *Metabolisme protein*. Universitas Brawijaya Press
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Teguh, I. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta (Doctoral dissertation, Universitas

Muhammadiyah Mataram).

Taufik, M. (2019). Formulasi *cookies* berbahan tepung terigu dan tepung tempe

Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1)

Winata, V. Y. (2015). Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium Occidentale L.*) Dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*) (Doctoral dissertation, UAJY).

Yana, R., Yudistira, S., Fathullah, D. M., & Hekmah, N. (2022). Pukis Bayam (*Amaranthus Hybridus L.*) dan Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) untuk Mencegah Anemia: Uji Zat Besi dan Tingkat Kesukaan: Pukis Made from Spinach (*Amaranthus Hybridus L.*) and Kepok Banana (*Musa Paradisiaca L.*) to Prevent Anemia: Iron Test and Hedonic Scaling. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan* 14(2), 245-260.

Yuliani, A. P. (2008). *Buku Saku Produk Halal: Makanan dan Minuman*. Republika Penerbit.

