

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyi, Fitri. 2020. "Pengaruh Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) Dan Umur Simpan." Poltekkes Kemenkes bengkulu.
- Amani, Annisa Zata, Budi Setiawan, and Muhammad Aries. 2021. "Formulasi Cookies Tepung Tempe Kedelai Hitam (Glycine Soja) Dengan Fortifikasi Mikrokapsul Besi Untuk Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri." Institut Pertanian Bogor.
- Anggiruling, Dwikani Oklita, Ikeu Ekayanti, and Ali Khosman. 2019. "Analisis Faktor Pemilihan Jajanan, Kontribusi Gizi Dan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar." *Jurnal MKMI* 15(1):81–90.
- Anindita, Brilian Prima, Atika Tri Antari, and Setiyo Gunawan. 2019. "Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Kapasitas 91000 Ton/Tahun." *Jurnal Teknik ITS* 8(2):170–75.
- Anissa, Dewi Dwi, and Ratna Kumala Dewi. 2021. "Peran Protein : ASI Dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 Dan Revalensi Dengan Al-Qur'an." *Jurnal Tadris IPA Indonesia* 1(3):427–35.
- Anni, Faridah. 2008. *Pasiteri Jilid II*. Jilid II. Jakarta: Pendidikan Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Biskuit*. SNI-01-29. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2012. *Tempe : Persembahan Indonesia Untuk Dunia*.
- Bastian, F., E. Ishak, A. B. Tawali, and M. Bilang. 2013. "Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageena (SRC) Dan Bubuk Kakao." *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1).
- Damayanti, Diana. 2011. *Makanan Anak Usia Sekolah Tips Memberi Makan Anak Usia Sekolah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Evita, Latifah, Setyanigrum Rahmawaty, and Rusdin Rauf. 2019. "ANALISIS KANDUNGAN ENERGI PROTEIN DAN DAYA TERIMA BISKUIT GARUT-TEMPE TINGGI ENERGI PROTEIN SEBAGAI ALTERNATIF SNACK UNTUK ANAK USIA SEKOLAH." *Darrusalam Nutrition Jurnal* 3(1):19–29.
- Gisslen, Wayne. 2007. "Cookies." P. 1090 in *Profesional Cooking Sixth Edition*. Canada: Jhon Willey & Sons, Inc.

- Gurriani, Ika, Hidayat Koto, and Yusril Dany. 2021. "Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah." *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan* 2(1):57–73.
- Hastuti, Yahya. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Popoler, Istimewa*. Edisi 1. Jakarta Timur: Dunia Kreaasi.
- Hizni, Alina, Sholichin, and Hendi Hendarman. 2018. "Pemanfaatan Formula Tempe Menjadi Produk Healthy Food." *Prosiding Seminar Nasional & Diseminasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Riset* 63–68.
- Indrayati A, Nenden. 2018. *Biokimia Berorientasi Pada Analisis Pangan Fungsional*. Edisi Pert. edited by Imanda. Bandung: Bitread Publishing PT.Lontar Digital Asia.
- Jauhari, Mansur, Ahmad Sulaeman, Hadi Riyadi, and Ikeu Ekayanti. 2019. "Pengembangan Formula Minuman Oalahraga Berbasis Tempe Untuk Pemulihan Kerusakan Otot." *Agritech* 34(3):285–90.
- Judiono, and Yulianti Widiastuti. 2020. *Ilmu Pangan Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Edisi I. edited by Rachmat Mochamad. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran (EGC).
- Kemenkes.RI. 2018. "Status Gizi Mempengaruhi Kualitas Bangsa." *Kementrian Kesehatan RI* 5. Retrieved May 2, 2023 (kemenkes.Go.Id).
- Kristanti, Dita, Woro Setiaboma, and Ainiati Herminiati. 2020. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe." *Jurnal Biopropal Industri* 11(1):1–8.
- Kundarwati, Ria Agus, Afiska prima Dewi, Abdullah, and Desti Ambar wati. 2021. "Hubungan Asupan Protein, Vitamin A, Zink, Dan Fe Dengan Kejadian Stunting Usia 1-3 Tahun." *Jurnal Gizi Unimus* 11(1):9–15.
- Kushargina, Rosyenne, and Nunung Cipta Dainy. 2021. "Studi Cross-Sectional: Hubungan Lokasi Sekolah (Pedesaan Dan Perkotaan) Dengan Status Gizi Murid Sekolah Dasar." *Jurnal Riset Gizi* 9(1):33–37.
- Maligan, Jaya Mahar, Bayu Mas Amana, and Widya Dwi Rukmi Putri. 2018. "Consumer Preference Analysis on Organoleptic Properties of Sweet Bun Product in Malang City." *Pangan Dan Agroindustri* 6(2):86–93.
- Mawitjere, Mikha, Marsella Amisi, and Yulianty Sanggelorang. 2021. "Gambaran Asupan Zat Gizi Makro Mahasiswa Semester IV Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid 19." *Jurnal KESMAS* 10(2):1–11.
- Mutmainna, Nena. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Cetakan Pe. Jakarta:

Dunia Kreaasi.

Nuswantara, Sukma, Asri Peni Wulandari, and Sinta Sasika. 2021. *Kamus Saku Biologi Molekular*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Oktaviana, Anik Sholekah, Wikanastri Hersoelistyorini, and Nurhidajah. 2017. "Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok." *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7(2):72–81.

Putri, Nia Ariani, Herlina Herlina, and Achmad Subagio. 2020. "Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi." *Jurnal Agroteknologi* 12(1):79–89.

Rachmawati, Maulida, Hudaidda Syahrumsyah, Yulian Andriyani, Meggy Dewantara, and Ronita Pane. 2020. "Karakteristik Sifat Sensoris Dan Kimia Pada Kue Kering Hasil Dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L.) Dan Mocaf (Modified Cassava Flour)." *Jurnal of Tropica Agrifood* 2(2):59–65.

Santoso, Hiereonymus Budi, and Endang Wibarwati. 2020. *Bumbu Terik Tempe*. edited by H. Munawaroh. Yogyakarta: Pohon Cahaya Semesta.

Sekjen Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

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.

Seveline, Nofi Diana, and Moh.Taufik. 2019. "Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibicus Sabdariffa* L.)." *Jurnal Bioindustri* 02(01):245–60.

Silitonga, Pasar Maulim. 2013. *Biokimia Nutrisi*. Edisi I. Medan: Faklutas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas negeri Medan.

Siregar, Syukron Hamdalah, Lisa Mawarni, and T. Irmansyah. 2017. "Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Tanah (*Arachis Hypogea* L.) Dengan Beberapa Sistem Olah Tanah Dan Asosiasi Mikroba." *Jurnal Agroekoteknologi FP USU* 5(1):202–7.

Siska, Cicilia, Basuki Eko, Agustono Prarudiyanto, Ahmad Alamsyah, and Dody Handito. 2018. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Kentang Hitam (*Coleus Tuberos*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 4(1):304–10.

Srinovia, Mugni, Neneng Suliasih, and Taufik Yusman. 2016. "PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TEPUNG UBI JALAR DAN

PERBANDINGAN MARGARIN DENGAN MENTEGA TERHADAP
KARAKTERISTIK KUE KERING KAASSTENGEL UBI JALAR
(Ipomoea Batatas L).” Universitas Pasundan Bandung.

Suknia, Septi Lailia, and Tara Puri Duca Rahmani. 2020. “Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (Glycine Max (L.) Merr) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Di Candiwesi, Salatiga.” *Southeast Asian Journal of Islamic Education* 03(01):59–76.

Widasari, Mia. 2019. “Pengaruh Proporsi Terigu-Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake.” *Jurnal Boga* 3(3):222–28.

Wijiasih. 2020. “KARAKTERISASI COOKIES YANG DIPERKAYA PROTEIN TEPUNG AMPAS TAHU DAN ANTIOKSIDAN BUBUR KULIT BUAH NAGA MERAH.” Universitas Muhammadiyah Malang.

Winarno. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Edisi ke-7. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.