

## DAFTAR PUSTAKA

(n.d.).

- Ani, R. (2014). Substitusi Tepung Tempt Untuk Pembuatan Kue Lumpur Coklat dengan Penambahan Variasi Gula Pasir. *Jurnal Publikasi Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 10.
- Anonim. (2019). Ubi Jalar Ungu (IPOmea batatas var Ayamurasaki). *Ubi Jalar Ungu (IPOmea batatas var Ayamurasaki)*, 7-8.
- BSN , B. (2011). Cookies (SNI 01-2973-1992). *SNI Cookies* , 17.
- Cipto, D., Effendi, R., & Rosii, E. (2016). Pemanfaatan Tepung tempe Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis Dalam Pembuatan Kukis Dari Sukun. *Fapeta*, 5-11.
- Fahri, A. (2020, 12 28). [https://www.amesbostonhotel.com/cookies-adalah/#Jenis-jenis\\_Cookies](https://www.amesbostonhotel.com/cookies-adalah/#Jenis-jenis_Cookies). Retrieved from [https://www.amesbostonhotel.com/cookies-adalah/#Jenis-jenis\\_Cookies](https://www.amesbostonhotel.com/cookies-adalah/#Jenis-jenis_Cookies).
- Helen C.D.Tuhumury, L. E. (2018 ). Pengaruh Substirusi tepung ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering . *Jurnal Teknologi Panhan* , 35.
- Herastuti. (2020). AGROINTEK. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14.
- Izza, N. K., Hamidah , N., & Ira , Y. (2019). Kadar Lemak Dan Air ada cookies Dengan Substitusi tepung ubi ungu Dan Kacang Tanah. *Jurnal.Unimus*, 112-113.
- Kamila , R. (2022, 10 3). *Bumbu dan Bahan Masakan*. Retrieved from CekList.ID: <https://ceklist.id/27175/tepung-terigu-protein-rendah/>
- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Dalam Tubuh Manusia : Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel . *PISCES Proceeding of Integrative Science Education Seminar*, 127-133.
- Maulina, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe (Skripsi)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Micky, K. (2013). Perbandinga Kadar Protein Pada Kue Kering Yang Disubstitusikan Dengan Tepung tempe. *Universitan Kristen Satya Wacana*, 21.
- Midlanda et al , A. (2017 ). sifat fisik cookies . *journal universitas malang* , 11-16 .
- Mutmainna , u. (2013 ). Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Wortel Terhadap Kadar Air Dan Daya Terima Cookies. *Scientific Journal Of Udayana 2021* , 40-45.
- Nindyarani, A. S. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Ubi jalar Ungu (Ipomoea batatas P.) dan Prosuk Olahannya. *Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gajah Mada*, 107.

- Ramawati. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Terhadap kandungan Protein, Kalsium Dan Organoleptik Cookies . *Journal Off Nutrition Collage* , 8.
- Suknia , s. l., & rahmani , t. p. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai(*Glycine Max(L.)Merr*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Edication*, III, 59-76.
- Susanto, R. d. (2019 ). Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kima Dan Organoleptik PAsta . *Fakultas Pertanian Universitas Muhamadiyah Mataram* , 6-7.
- Tuhumury, H. C., Ega, L., & Keliobas, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKNO*, 30-35.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review Vol.1 No.1*, 116-125.
- Yola F, A. Y., & Poerwoto, E. (2014). Daya Terima Flake Berbasis Vekatul dan Tepung Tempe. *Publikasi*, 3-10.