

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M. M. (2020). Penyebab Langu Pada Olahankedelai.
- Adisarwanto, P. D. (2005). *Kedelai Tropika*.
- Alvin Utomo, D. (2019). Peningkatan Hasil Bisnis Mochi Mitra (Mochi 3R) Dengan Melakukan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*.
- Anonimus. (2006). Lebih Dekat Dengan Kue Basah (Ir Sutrisno Koswara).
- Caksono, L. (2021). Minat Pasar Kue Mochi Buah Kersen Di Yogyakarta. *Universitas Ciputra*.
- Dewantari, S. (2022). Acceptability And Nutritional Value Of Snacks Made From Sere Kedele (Naturally Fermented Soybean) For Tourists Pada Jurnal Eastern Journal Of Agricultural And Biological Sciences. *Ejabs*.
- Dody Handito, S. D. (2019). Pangan Fungsional. *Mataram University Fress*.
- Hutami, R. (2017). Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal*.
- I Gusti Ayu Ari Agung, I Made Sukerta, Dewa Nyoman Raka, Dian Tariningsih. (2016). Kedelai Lokal, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkasiat Obat. *Agrimeta*.
- Kanetro, B. (2017). Teknologi Pengolahan Dan Pangan Fungsional Kacang-Kacangan. *Plantaxia*.
- Laiya, N. (2017). Analisis Bakteri Secara Kuantitatif Pada Jajanan Kue Ku Di Pasar. *Jurnal Bioslogos*.
- Made Dwi Widyantari, I. P. (2017). Inventarisasi Dan Kajian Mutu Sere Kedele Di Pasar Umum Kabupaten Gianyar. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Ni Made Dewantari, G. A. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Olahan Sate Dan Tum Menggunakan Formulasi Sere Kedele Dan Bonggol Pisang. *HIJP*.
- Nugraha, M. D. (2018). Pemberdaaan Industri Kecil Kue Mochi. *J-3p*.
- Prastiwi, W. S. (2016). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan. *Universitas Negeri Jogjakarta*.
- Rahayu, A. P. (2017). Pengembangan Pursweto Lava Cake Dan Purple Mochi Dengan Substitusi Puree Ubi Ungu. *Universitas Negeri Jogjakarta*.
- Rahmawati, A. L. (2019). Kue Semi Basah Biasanya Dijadikan Untuk Tamu Pada Acara-Acar Tertentu, Misalnya Seperti Pada Acara-Acara Arisan, Pernikahan Atau Hajatan Lainnya (Maria, 2012). *Surakarta - F. Pertanian*.

- Statistik, B. P. (1993-2015). Produksi Kedelai Menurut Provinsi (Ton). *BPS*.
- Sutiari, N. K. (2011). Rofil Asam Amino Ekstrak Serebele Dan Tempe Kedelai, Makanan Tradisional Hasil Fermentasi. *Universitas Pendidikan Ganesha*.
- Yudiono. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Teknologi Industri Pertanian*.