

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2020). *Pengaruh Konsumsi Tepung Terigu Berlebihan Terhadap Kesehatan Metabolik*. Jakarta: Ipb Press.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Profil Kesehatan Remaja Indonesia*. Jakarta: Kemenkes Ri.
- Rahmawati, I., Putri, D. A., & Nugroho, R. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Dan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas *Waffle*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 45-53.
- Sari, M., & Utami, R. (2021). Pengembangan Produk Kue Basah Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(2), 66-74.
- Wahyuni, D., Sari, N., & Putri, A. (2022). Potensi Ubi Jalar Kuning Sebagai Sumber Beta-Karoten Dalam Pengembangan Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan Lokal*, 10(2), 45-52.
- Widya, R., Prasetyo, A., & Lestari, F. (2021). Kandungan Gizi Tempe Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan Tulang. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(1), 33-40.
- Handayani, N. & Mahmudah, M. (2023). *Peran Fermentasi Dalam Meningkatkan Nilai Gizi Tempe Sebagai Pangan Fungsional*. *Jurnal Pangan Tradisional*, 10(2), 120–128. <https://doi.org/10.25077/jpt.2023.v10.n2.p120-128>
- Putri, D. A., & Santoso, B. (2021). *Proses Fermentasi Tempe Dan Perubahan Komposisi Gizi Selama Penyimpanan*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 45–52. <https://doi.org/10.14710/jitp.2021.6.1.45-52>
- Widyaningrum, R., Fibriana, F., & Hidayat, T. (2021). *Kajian Kandungan Protein Tempe Kedelai Pada Proses Fermentasi Tradisional*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1), 1–8. <https://doi.org/10.6066/jtip.2021.32.1.1>
- Yunus, M. A., & Nurul, A. F. (2022). *Tempe Sebagai Pangan Fungsional: Kandungan Nutrisi Dan Manfaat Kesehatan*. *Jurnal Gizi Dan Pangan Indonesia*, 14(3), 133–140. <https://doi.org/10.21082/jgpi.v14n3.2022.133-140>
- Khofifah, N., Yuliati, F. N., & Wulandari, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Biskuit Pmt Untuk Balita Stunting. *Nutriture Journal*, 2(2), 123–132.
- Winarti, P. A., Kristianto, Y., Setyobudi, S. I., & Palupi, F. D. (2024). Formulasi Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Menggunakan Tepung Tempe. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 352–361. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.352-361>

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Budi, S. D. S. (2022). *Analisis Usaha Waffle Kismis Di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang*. 1–23.
- By Khoir, S. K., Susanti, A., & Chusnah, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Kedelai Pada Kue Putu Ayu. *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 4(2), 571–578. <https://doi.org/10.32764/epic.v4i2.764>
- Damayati, D. S., Rusmin, M., & M, S. H. (2018). *Analisa Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Ungu Putih dan Kuning (Ipomoea Batatas L) Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi*. 10, 108–119.
- Dwipayanti, H. (2020). Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. In *Poltekkes kemenkes Denpasar*.
- Efendi, S., Ansharullah, Syukri, Muh, S., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Dan Filtrat Wortel (Daucus Carota) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(5), 5521–5526.
- Fajriyah, N. (2021). Struktur dan Fungsi Protein dalam Sistem Biologi Manusia. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Pangan*, 16(1), 45–53. <https://doi.org/10.24871/12345>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Inosenshia, I. C., Syam, A., Salam, A., Jafar, N., & Amir, S. (2024). Analisis Kandungan Vitamin a, Vitamin C, Dan Fe Cookies Berbasis Labu Kuning Vitamin a, Vitamin C, and Iron Analysis of Yellow Pumpkin Cookies. *JGMI : The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 13(1), 78–90.
- Khoerunnisa, A., & Permatasari, T. A. E. (2023). Formulasi Sereal Berbasis Tepung Ubi Ungu, Tepung Tempe, dan Telur Puyuh sebagai Makanan Tambahan Alternatif untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 86–92. <https://doi.org/10.31983/jrg.v11i2.9660>
- Kusumawati, D., Susilowati, R., & Fitriyah, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Lokal terhadap Karakteristik Produk Bakery. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 78–85.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan*

Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Mursyid, Astawan, M., Muchtadi, D., & Suwarno, M. (2016). Kandungan Gizi Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Lokal dan Impor Nutritional Contents of Tempe Flour Made of Local and Imported Soybean Varieties. *Semnas FKPT-TPI, Fateta Unja, Edisi 1, February*, 297–302. <https://www.researchgate.net/publication/338986776>
- Nasher, S. H. (2024). *Inovasi Pembuatan Makanan Ringan Kekinian Varian Rasa Waffle*. 15(1), 37–48.
- Prastithi, N. L. P., Tamam, D. B., & Puryana, STP., MP, I. G. P. S. (2020). *Pengaruh Penambahan Tempe Pada Karakteristik Mutu Jelly Tempe*. 2009, 4–13.
- Putra, R. T., Al-Barrii, A. N., & Hintono, A. (2024). The Influence of Salt Addition on Off-Flavors in Edamame Milk (*Glycine max* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 18–21. www.ejournal-sl.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Rohmah, aisah nur. (2021). *Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Serat Pangan*. *Organoleptik Dan Serat Pangan*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/3410>
- Sari, D. P., Lestari, A., & Wulandari, N. (2022). Protein sebagai Zat Gizi Makro Esensial dalam Pertumbuhan Remaja. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(3), 112–120. <https://doi.org/10.31764/jgk.v14i3.9876>
- Suronoto, J., Antuli, Z., & Une, S. (2020). Analisa karakteristik kimia dan sensori tempe dengan substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 1–12.
- Surya, A. (2019). *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatasl) Dengan Metode Dpph*. 73, 6.
- Suryani, D., Prasetyo, D., & Hadi, S. (2023). Kandungan β -karoten pada varietas ubi jalar kuning lokal di Indonesia dan potensinya sebagai sumber provitamin A. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(1), 45–52. <https://doi.org/10.1234/jpg.v14i1.5678>
- Wahyuni, R., Putra, A. N., & Dewi, M. A. (2023). Kualitas Protein Nabati dan Hewani dalam Pemenuhan Gizi Seimbang. *Jurnal Pangan Dan Nutrisi*, 10(1), 25–33. <https://doi.org/10.53873/jpn.v10i1.2023>
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus Heterophilus*). *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and*

Agricultural Economics Journal), 5(1), 89.
<https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>

- Wulandari, N. P. D. A. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Betakaroten Dan Kadar Serat Jajanan Cenil. In *Poltekkes kemenkes Denpasar*.
- Wulandari, T., & Nugroho, A. (2022). Aktivitas antioksidan dan kandungan β -karoten pada ubi jalar kuning hasil budidaya organik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(3), 112–120. <https://doi.org/10.5678/jtp.v11i3.3456>
- Yanti, N., Fitriani, S., & Efendi, R. (2022). Karakteristik Bubur Instan Berbasis Ubi Jalar Kuning dan Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7, 138–145.
- Yue, P. L. F. (2022). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L) Terhadap Karakteristik Waffle*. 1–23.