

DAFTAR PUSTAKA

- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Almatsier , S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amaliah , & Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group .
- Amanu, F., & Susanto, W. (2014). Pembuatan Tepung Mocaf Dimadura (Kajian Varietas Dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu Dan Rendemen.Malang : Universitas Brawijaya
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Tempe*. Jakarta : PT.Dian Rakyat
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : Dian Rakyat
- Beck, M. E. (2011). *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Badan Pusat Statistik.2015. Data Produksi Ubi Kayu Provinsi Bali tahun 2015. Berita Resmi Statistik. Bali
- Badan Pusat Statistik.2016. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017. Berita Resmi Statistik
- Cucu Cahyana dan Yeni Ismani. 2004. *Cake Shop Favorite*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Dermawan, R.M. 2013. Memodifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan. Semarang : Universitas Diponegoro
- Dewi, Paula Kartika . 2006. Pengaruh lama fermentasi dan suhu pengeringan terhadap jumlah asam amino lisin dan karakter fisiko kimia tepung tempe. Semarang: Fakultas Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Effendi, P.J. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Varietas Malang I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi.Surakarta:Universitas Sebelas Maret.

- Hadi , A., & Siratunnisak , N. (2016). pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman instan bekatul.
- Khotijah, Siti Faridatul. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Kurniati, Lina Ika. 2012. Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces Cereviseae* , dan *Rhizopus Oryzae*. Surabaya : Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Kurniawati & Ayustaningwarno, Fitriyono. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, B-Karoten, Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Kristianti, Ni Made Nitya (2018) *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu*. Diploma Thesis, Denpasar : Jurusan Gizi Program Studi Diploma IV
- Matz SA. 1992. Bakery Technology and Engineering 3rd Ed. Texas: Pan-tech International Inc.
- Muchtadi, Tien & Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung : Alfabeta
- Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia Gigantea Hook F.*)Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan lemak Yang Berbeda. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Nursasminto, Rudi P. 2012. Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Mocaf, Edamame) Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Mie Kering. Malang : Universitas Brawijaya
- Pramita, Andi Rina Indah. (2012). Peningkatan Kestabilan Larutan Dan Penambahan Cocoa Bubuk Pada Pembuatan Formulasi Tepung Tempe. Makassar : Universitas Hasanuddin
- Prayitno, S. A. dkk (2018). Sifat Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus Dari Proporsi Tepung Mocaf. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia : Universitas Syiah Kuala*
- Romlah , N. (2011). Pengendalian Mutu Cake Mocaf (Modified Cassava Flour) Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*). Surakarta : Universitas Sebelas Maret

- Rosyidah, A. (2014). Substitusi Tepung Tempe Untuk Pembuatan Kue Lumpur Coklat Dengan Penambahan Variasi Gula Pasir. Semarang : Universitas Muhammadiyah
- Salim, E. (2011). Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Lily Publisher
- Setyan, S. dkk. (2017). Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensory Brownies Panggang. Laampung : Universitas Lampung
- Setyaningsih, Dwi, et al. 2010. Analisis Sensori Untuk industri Pangan Dan Agro. Bogor : IPB
- SNI-01-3840-1995. Syarat Mutu Roti Manis. Badan Standar Nasional (BNS). Jakarta
- SNI 7622-2011. Syarat Mutu Tepung Mocaf. Badan Standar Nasional (BSN). Jakarta
- Sri,A. 2013. Cookies & Pastries Lezat Dan Sehat. Puspa Swara. Jakarta.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono,Y., & Fahmi, F. 2008. Produksi Operasi Standar (POS) Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Jember : Universitas Jember
- Sudarmadji , S., Haryono, B., & Suhardi . (2010). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* . Yogyakarta : Liberty .
- Sugiyono , & Muchtadi, T. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* . Bogor : PAU pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Suhardjito, YB. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi
- Sukarto, 2011. Cara Membuat Tepung Tempe. <http://id.shvoong.com/lifestyle/food-and-drink/2101426-cara-membuat-tepung-tempe/>.
- Sulistiyo CN. 2006. Pengembangan *Brownies* Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) di PT.Fits Mandiri Bogor [skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Syarbini,H.M. 2013. A-Z Bakery. Metagraf. Solo.
- Tamam, Badrut. (2019). Peptida Bioaktif Dari Tempe ; Telaah Bioinformatika dan Karakterisasi. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Tamam, Badrut., Agustini, Ni Putu., Antarini, AA Nanak. (2014). Karakteristik Gizi dan Fisik Tepung Ubi Jalar dan Talas Termodifikasi Dengan Fermentasi Enzim Amilase. Jurnal Skala Husada. Denpasar : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar

- Vania, A. (2010). Mutu Dan Potensi Brownies Kukus Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Winarno, FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Zuhriani, F. (2015). Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam. Semarang : Universitas Muhammadiyah