

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M. G. P., Suardy, S. dan Fadilah, R. (2019) “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Kue Cubit,” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Doi: 10.26858/Jptp.V5i0.8559.
- Apriyantono, d., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor, s.l.: Departemen pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Arianingrum, R. *et al.* (2005) “Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe.”
- Astawan, M. *et al.*, 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Artikel Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, IPB*, Volume 22, pp. 248-249.
- Astawan, M. *et al.* (2013) “Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai,” *Jurnal Pangan*, 22(3), hal. 241 -252.
- Astawan, M., 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Cetakan 1 ed. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Badan Standardisasi Nasional (2018) “Tempe,” *Geotechnical Special Publication*, 2018 March(GSP 297), hal. 12–22. doi: 10.1061/9780784481608.002.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN) (2015) “Tempe Kedelai SNI 3144:2015,” *Tempe Kedelai*, hal. 1–26.
- Dinar, F. (2013) “JURNAL Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 19 Nomor 71 Tahun XIX Maret 2013,” 19, hal. 1–4.
- De Man, J., 1997. *Kimia Makanan*, Bandung: Alih Bahasa. Kosasih P. Institut Teknologi Bandung.
- DKPI, 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu Desember 2019].

- Ekayani, H. (2011) “Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake,” 8, hal. 59–74.
- Fallis, A. . (2013) “Definisi tempe,” *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hal. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Gilang, M., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Mutu Kue Cubit. Volume 5.
- Handajani, S., Nurhartadi, E. & Hikmah, I. N., 2011. Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Kedelai (*Glycine max*) Dengan Variasi Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai, Millet (*Pennisetum spp.*) dan Sorgum (*Sorghum bicolor*)). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNS Surakarta*, IV (2), pp. 137-138.
- Hartono, A., 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC.
- Irawan, M., 2007. *Karbohidrat*. [Online] Available at: <http://www.pssplab.com/journal/03.pdf> [Accessed Minggu Desember 2019].
- Kartasapoetra & Marsetyo, 2010. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kusmawati, Aan, H., Ujang & E.Evi, 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta: Central Grafika.
- Marsigit, W. ; B. ; S. L. (2017) “Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour),” *Agro Industri*, 7(1), hal. 1–10.
- Madja, 2007. *Perbandingan Kadar Kolesterol Menggunakan Serum dan Plasma*. [Online] Available at:<http://www.umpalangkaraya.ac.id/perpustakaan/digilib/> [Accessed Minggu Desember 2019].

- Maligan, J. M., 2014. *Analisis Lemak dan Minyak*. [Online] Available at: <http://maharajay.lecture.ub.ac.id/files/2014/02/Analisis-Lemak-Minyak1.pdf> [Accessed Minggu Desember 2019].
- Maryam, S., 2014. *Aktivitas Antioksidan Pada Tempe Kacang Hijau Hasil Proses Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional*, Buleleng: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Murdiati, A., 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. 1 ed. Jakarta:Kencana Prenadamedia Group.
- Nurjannah, Laita & Suryani, 2017. *Produksi Asam Laktat Oleh Lctobacillus Delbruecki Subsp. Bulgaricus Dengan Sumber Karbon Tetes Tebu*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Volume 09 No 01.
- Perdana (2018) "Kue Cubit, Octavianus," *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), hal. 1689–1699. doi: 10.1017/CBO9781107415324.004.
- Poernomo, H., 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan*, Jakarta: UI-Press.
- Probosari, E., 2019. *Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik*. *Journal ff Nutrition and Health*, Volume 7, pp. 1-7.
- Proverawati, A., 2011. *Ilmu Gizi Untuk Keperawatan & Gizi Kesehatan*. 2 ed. Yogyakarta:NUHA MEDIKA.
- Qurrota Aini, H., 2014. *Kadar Air dan Kadar Abu*, Purwokerto: Universtas Jenderal Soedirman.
- Reddy LJ & dkk, May 2012. *Evaluation of Antibacterial and Antioxidant Activities of The Leaf Essential Oil and Leaf extract of Citrus Aurantifolia L.* *Asian journal of Biochemical and Pharmaceutical Research*, Issue 2, pp. 346-53.
- Reddy LJ, d., May 2012. *Evaluation of Antibacterial and Antioxidant Activities of The Leaf ssential Oil and Leaf extract of Citrus Aurantifolia L.* *Asian Journal of Biochemical and Pharmaceutical Research*, Issue 2, pp. 346-53.

- Riska, 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit, 2018: Universitas Hasanuddin.
- Rustandi, D., 2011. Produksi Mie. In: *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, p. 124.
- Setiyono, L., 2011. *Pemanfaatan biji kurma (Phoenix dactylifera L.) sebagai tepung dan analisis perubahan mutunya selama penyimpanan*, Bogor: Institut Teknologi.
- Setyaningsih D, Apriyantono A & Sari MP, 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Yogyakarta: Bogor : IPB Press.Simbolon.
- Sitoresmi, M. A., 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. *Nutritional Studi S1 Faculty Of Health Sciences Muhammadiyah University of Surakarta*, pp. 11-13.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi, 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, A. & Susilowati, A., 2001. *Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC.Skripsi*, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Sarwono, B. (2005) "Membuat Tempe Oncom," hal. 6–16. doi: 10.1007/s13398-014-0173-7.2.
- SNI (2009) "SNI 01-3751-2009: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan," hal. 39.
- Selerarasa, 2019. *Selerarasa*. [Online] Available at: <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-kue-cubit-sederhana-tanpa-mixer-yang-enak-dan-empuk> [Accessed Minggu Desember 2019].
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi, 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Penerbit Angkasa.

Tamam, B. (2019) “Proteomic study of bioactive peptides from tempe,” *Journal of Bioscience and Bioengineering*. Elsevier Ltd, 128(2), hal. 241–248. doi: 10.1016/j.jbiosc.2019.01.019.

TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu Desember 2019].

Vanesa, 2008. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Dari Gliserin yang Diproduksi PT.Sinar Oleochemical International-Medan.(Skripsi), Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.

Winarno, F., 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yanuarti, A. (2016) “Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Terigu,” hal. 39.