

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G., Sukerta, I. M., Raka, D. N., & Tariningsih, D. (2016). Kedelai Lokal Bali, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat. *Agrimeta*, 6(12), 90208.
- Asmawati, A., Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Sari Wortel Pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 17–22.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Tempe*. Jakarta: PT.Dian Rakyat.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Kue Basah. SNI 01-4309-1996. Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Tempe Kedelai. SNI 3144-2015. Badan Standarisasi Nasional
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(2). <https://doi.org/10.23887/JPTK-UNDIKSHA.V8I2.2853>
- Erawati, C. M. (2006). Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Tesis. Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/8932>
- Faridah, A. (2008). *PATISERI*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fidyatun, A. Rachmawati, O. Lestari, P. Handayani, E. (2011). Pukis “Bangga” (Bayam-Mangga) Untuk Mengatasi Anemia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1(1), 20–124.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. (2014). Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194–207.
- Harahap, A. O. (2019). Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional [POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN]. <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/1804>
- Hardiyanti M, S. (2018). Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

- Hasna, R. (2019). Kwetiau Rendah Energi Dan Tinggi Serat Dengan Pencampuran Ubi Jalar Kuning Sebagai Makanan Alternatif Penanggulangan Obesitas Pada Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Hasyim, A., M. Yusuf. (2011). *Ubi Jalar Kaya Antosianin Pilihan Pangan Sehat*. [www.puslittan.bogor.net](http://www.puslittan.bogor.net)
- Holidya, N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis. *Jurnal Tata Boga*. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/30004>
- Inayah, F. N. (2017). Uji Kadar Serat Dan Daya Terima Kue Pukis Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (Stikes) Pku Muhammadiyah Surakarta.
- Jayanti, E. T. (2019). Kandungan Protein Biji Dan Tempe Berbahan Dasar Kacang-Kacangan Lokal (Fabaceae) Non Kedelai (Seeds And Tempeh Protein Content From Non Soybean Fabaceae). *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(1), 79–86.
- Kartini, T. D., Nadimin, N., & Agung, A. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Media Gizi Pangan*, 26(1), 94–104.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tebel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kristanti, D., Herminiati, A. A., & Yuliantika, N. (2021). Karakteristik Fisikokimia MP-Asi Bubur Bayi Instan Berbasis Mocaf dengan Substitusi Tepung Tempe dan Susu Skim sebagai Sumber Protein. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 12–22.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1–8.
- Kristianti, N. M. N. (2018). Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu. Politeknik Kesehatan Denpasar. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1199/>

- Kurniawati, K. dan F. A. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten Dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344–351.
- Larasati, Patang, dan Lahming, K. (2017). Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan serta Penggunaan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 67–77.
- Luthfiyyah, A. (2020). *Kue Pukis Pancong Wangi Empuk Coklat Meises - Resep / ResepKoki*. <https://resepkoki.id/resep/resep-kue-pukis-coklat-pancong/>
- Magfirah, A. N. (2019). Pengaruh Pemberian Bronis Tempe Substitusi Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Remaja Putri Anemia di Mts Guppi Samata Kabupaten Gowa Tahun 2019. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/16404/>
- Meirina, W., Widajanti, L., & Kartasurya, M. I. (2012). Kandungan Energi, Protein, Sakarin, Siklamat dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Oleh Siswa MTs Syarif Hidayah Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 11(1), 51–58.
- Menkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Novianti, Asmariyah, Suriyati. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Tempe Terhadap Kadar Haemoglobin Pada Ibu Hamil Tm Iii Di Kota Bengkulu. *Journal Of Midwifery*, 7(1), 23–29.
- Nuringtyas, D.P., A. C. Adi. (2017). Mutu Organoleptik, Kandungan Protein Dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah Dan Ubi Jalar Kuning. *Media Gizi Indonesia*, 12(2), 164–172.
- Putri, S. U. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* [Universitas Islam Indonesia]. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/11137>
- Rahayu, W. P. (2011). *Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

- Rahmi, S. (2018). Cara Memilih Makanan Jajanan Sehat Dan Efek Negatif Yang Ditimbulkan Apabila Mengonsumsi Makanan Jajanan Yang Tidak Sehat Bagi Anak-Anak Sekolah Dasar. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian*, 1(1), 260–265.
- Rochmah, A. D. Sofa, E. E. Oktaviya, I. Muflihati, A. R. Affandi, M. M. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 53–64.
- Rohmi, Zainal Fikri & Ni Ketut Riska Pujasari (2019). Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas L*) Media Alternatif Pertumbuhan *Aspergillus Niger*. *Jurnal Kesehatan Prima*, 13(2).
- Salim, A., Azni, I. N., & Giyatmi, G. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechnology*, 3(2), 87–99.
- Santoso, A. (2011). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. <http://journal.unwidha.ac.id>
- Sarwono, B. (2010). *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Seveline, S., Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 1(2), 245–260.
- Suharyon dan Safri Edi. (2020). Potensi Dan Peluang Pengembangan Komoditas Ubi Jalar Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Sains Sosio Humaniora*, 4(2), 777–785.
- Tsaalitsati, Dwi Ishartani, Kawiji, I. I. (2016). Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Varietas Beta 2 Dengan Pengaruh Perlakuan Pengupasan Umbi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2).
- Tsalissavrina, Endy Paryanto, dan Lily Arsanti Lestari, I. (2012). Efek F100 dan formula tepung tempe terhadap kadar serum Fe dan hemoglobin pada anak gizi kurang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 9(1), 25–33.
- Utami, A. D. (2016). Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Penambahan Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Pada Biskuit Fungsional. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Wahyuningtyas, Siti Hamidah, Badraningsih Lastariwati, T. A. (2019). Pukis Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Sebagai Cemilan Bernutrisi Tinggi Untuk Ibu Menyusui. *Home Economics Journal*, 3(2), 38–61.
- Judiono, Y. Widiastuti (2019). *Ilmu Pangan: Aspek Gizi Pangan Indonesia*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama, :Jakarta.
- Wipradnyadewi, et.al, P. A. S. (2016). Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.
- Yani, I. E., Ramadhani, H., & Gizi, Z. (2021). Analisa Nilai Gizi Food Bar Tepung Jagung Dan Ubi Jalar Kuning Sebagai Alternatif Makanan Darurat. *Prosiding Seminar Nasional Stikes Syedza Saintika*, 1(1).
- Yaningsih, H. (2013). Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var Gunung Kawi) Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 1(1), 21–30.