

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. P., Kusumajaya, A. A. N. and Puryana, I. G. S. (2019) 'Pelatihan Pengolahan Jajanan Sehat Anak Sekolah kepada UMKM Makanan Jajanan Di Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar', pp. 73–80.
- Anggraeni, F. D. and Sumaryati, E. (2019) 'SANITASI PERALATAN DAN PENGGUNAAN PEWARNA MAKANAN', 2, pp. 76–83.
- Aryanta, I. W. R. (2020) 'Manfaat tempe untuk kesehatan', 2, pp. 44–50.
- Brawan, D. (2016) 'Perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik jajanan anak sekolah dasar peserta program edukasi pangan jajanan (' , 11(November), pp. 201–210.
- BSN (2012) 'Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia'. Indonesia: Badan Standar Nasional.
- Dinar, F. (2013) 'Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh', *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19, pp. 1–10.
- Disbud (2021) *Laklak Jajanan Khas Buleleng, Pemerintah Kabupaten Buleleng*. Available at: <https://disbud.bulelengkab.go.id/artikel/laklak-jajanan-khas-buleleng-64>.
- Dwipayana, I. M., Wartini, N. M. and Wrasati, L. P. (2019) 'Pengaruh Perbandingan Bahand Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb .)', 7(4), pp. 571–580.
- Holinest, R. and Deni, P. S. (2020) 'PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE TERHADAP', *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), pp. 15–21. doi: 10.24036//80sr26.00.
- PPPM (2017) 'Gastronomi Indonesia', *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(1).
- Purnamasari *et al.* (2020) 'Daya Tahan Biskuit Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Ikan Sarden Menggunakan Metode Asselerad Shelf Life Testing (Aslt)

Persamaan Arrhenius', 3, pp. 1–6.

Salman, Y., Novta, S. and Burhanudin, A. (2016) 'Pengaruh Proporsi Tepung Terigu, Tepung Tempe dan Tepung Kelor (*Moringa Oliefera*) Terhadap Mutu (Protein dan Zat Besi) dan Daya Terima Mie Basah', (5), pp. 1–9.

Singapurwa, N. M. A. S., Datrini, L. K. and Candra, I. P. (2019) 'Kelompok Pengolah Pangan Jajanan Tradisional Di Denpasar', pp. 117–122.

Tamam, B. *et al.* (2018) 'Beberapa Penciri Berbasis Sekuens Untuk Mengenali Sifat Fungsional Peptida Bioaktif: Studi Eksplorasi', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 1–9. doi: 10.6066/jtip.2018.29.1.1.

Yansa, H., Sandi, D. H. and Umra, N. I. (2015) 'Sea Water Filter With Circle Method untuk Meningkatkan Produksi Garam Beryodium Menuju Pencapaian Swasembada Garam Nasional yang Berkelanjutan', 2.

Yenrina, R. (2015) *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif, Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional.*

Nurhayati, Giyarto, Ariyanti Dian Putri (2014) *Characterization of Fermented Rice Flour Produced by Spontaneous and Controlled Fermentation (*Lactobacillus casei*)*

Holinesti, Rahmi., Pupe Selvia Deni (2020) " Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar" DOI: 10.24036/10.2403/80sr26.00

Bintanah, Sufiati., Erma Handarsari (2014) "Komposisi Kimia Dan Organoleptik Formula *Nugget* Berbasis Tepung Tempe dan Tepung *Ricebran*