

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu (*Online*). (<http://pustaka.litbang.deptan.go.id/pul/wr326102>, Diakses 28 Oktober 2024).
- Amanda, R., dkk. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Penambah Serat pada Cookies Dengan Flavor Pisang Ambon (*Musa acuminata Colla*). Surakarta: Fakultas Teknoligi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Alfiyatus S. dan Destym. S. 2022. *Analisis Zat Gizi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Biji Kedelai dan Tepung Wortel (Sebagai Alternatif Pencegahan Obesitas pada Remaja dan Dewasa)*. Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Gresik. *Ghidza Media Journal November* 4(1): 132-145.
- Astuti, Reni Duwi. 2019. *Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Mie Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Tersedia di : <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/1101> [diakses tanggal 27 Mei 2019].
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Mi Kering* No. 8217:2015. BSN. Jakarta.
- Dhina Aprilia N. W., dan Sri Redjeki S. 2024. *Formulasi Serta Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Mi Kering Tersubstitusi Tepung Biji Alpukat dan Tepung Tempe*. Politeknik AKA Bogor. *Wrta Akab Volume* 48 No. 2, Juli 2024. Pp 46-52.
- Dewi, Ni Luh Putu D. U., Luh Putu Wrasiasi, dan Dewa Ayu Anom Y. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Dengan *Oven Drier* terhadap Karakteristik Teh Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* Vol. 4 No. 2 Hal: 1-12.
- Elwin, E., Shalihy, W., Pratiwi, I., dan Masriani, M. 2022. *Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal*. *Jurnal Triton*, 13(1), 43-51.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A.A. 1995. *Prosedur Statistika Untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua* (Endang Sjamsuddin dan Justika S. Bahrsjah. Terjemahan). Jakarta: UI Press.
- Iriyani, N. 2001. *Pengaruh Penggunaan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein dan Kinerja Domba*. *J. Produksi Ternak*. Vol. 2.
- Izadi Z, Nasirpour A, Izadi M, dan Izadi T. 2012. Reducing blood cholesterol by a healty diet. *International Food Research*
- Kusuma, I Gusti N. S., I Nengah K. P., dan Luh Putu T. D. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 8 No. 1 Hal: 85-93.
- Luqman, M. K. 2018. *Rancang Bangun Alat Pengering Hasil Pertanian Berbasis PLC (Studi Kasus : Pengering Jagung)*. Universitas 17 AGUSTUS 1945.

- Meddiati Fajri Putri, 2010. *Karakteristik Sensoris “Cookies” yang Dibuat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa*. Yogyakarta. UGM.
- Manley, D. 2008. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for The Food Industry, Third Edition*. Washington: CRC Press.
- Maryusman, T., Fauziyah, A., Fatmawati, I., Firdausa, N. I., dan Imtihanah, S. 2018. Pengaruh Kombinasi Diet Tinggi Serat dan Senam Aerobik terhadap Penurunan Berat Badan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 14(1), 56.
- Nelwida, 2011. Pengaruh Pemberian Kulit Ari Kedelai Hasil Fermentasi dengan *Aspergillus niger* dalam Ransum terhadap Bobot Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan* (14): 23-29.
- Pipit. 2009. Respon Produksi Susu Sapi *Friesian Holstein* Terhadap Pemberian Suplemen Biomineral Dienkapsulasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Putri, V. D., dan Dyna, F. 2019. Standarisasi Ganyong (*Canna edulis* ker) Sebagai Pangan Alternatif Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Katalisator*, 4(2), 111–118. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/336929502_Standarisasi_Ganyong_Canna_edulis_ker_Sebagai_Pangan_Alternatif_Pasien_Diabetes_Mellitus.
- Rohmawati, D., I. H. Djunaidi dan E. Widodo. 2015. *Nilai Nutrisi Tepung Kulit Ari Kedelai Dengan Level Inokulum Ragi Tape dan Waktu Inkubasi Berbeda*. *J. Ternak Tropika*, 16(1): 30-33.
- Rusdin, R dan Sarbini, D., 2012. *Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisik–Kimia Yogurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Rendah Lemak*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Robitotuzzakiyah. 2018. Kajian Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Tepung Limbah Tempe. Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan Vol 9 (2): 96-104*.
- Risnawati. 2018. Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Kualitas Brownis Kukus. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Sulistiani, 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein sebagai Alternatif Bahan Baku Fungsional. *Skripsi*, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Soekarto, S. T. 1995. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit: Bharatara Karya Aksara.
- Tustiana, Yeni dan Rina Setyaningsih. 2020. Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai. *Jurnal Keluarga Vol. 6 No. 1: 62-77*.
- Veronica Kenang, Teltje Koapaha, dan Tineke M. Langi. 2019. Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dalam Pembuatan Cookies Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*). Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Pertanian*.
- Wiwien, S., 2012. *Pemanfaatan Kulit Ari Biji Kedelai dari Limbah Pengolahan Tempe*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Winarti, S., Susiloningsih E,K,B., Fasroh, F,Y,Z. 2017. Karakteristik Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Gembili dan Penambahan *Plastiziser Gms* (Gliserol Mono Stearat). *Agrointek*, 11 (2).

- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yefri, W., 2006. *Penggemukan Domba Ekor Tipis dengan Pemberian Pakan Kulit Ari Kacang Kedelai dan Rumpun Lapang*. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Yurleni, Y. 2017. Substitusi Kulit Ari Kedelai Pada Pakan Konsentrat Terhadap Produktivitas Sapi PO dan Kerbau. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 20 (1): 69-76.
- Yansih, V., Wahyudi, A., Yunita, Y., Yosephin, B., dan Suryani, D. 2022. *Pengembangan Sereal Pangan Lokal Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Air, Kadar Abu sebagai Pangan Darurat bagi Balita*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Retrieved from <https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1490/>.
- Yunita, Mulya dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Konversi* Volume 4 Nomor 2.

