

DAFTAR REFERENSI

- Dahniar. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Brownies Bakar. [Skripsi]. Fakultas Perhotelan dan Pariwisata. Universitas Negeri Padang. <https://media.neliti.com/media/publications/438078-none-57224b4d.pdf>. [26 May 2023].
- Dwijayanti, M. Dinar. (2016). [Skripsi]. Karakteristiksisasi Snack Bar Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi Bahan Pengikat. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/78587/Dinar%20Maharani%20Dwijayanti%20%20121710101046%20%20%23.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. [28 May 2023].
- Fransisca dan Welly Degles. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue *Stick*. *Jurnal Teknologi Pangan* Volume 8 no 2 : 171 -179. file:///C:/Users/ACER/Downloads/905-File%20Utama%20Naskah-2933-2-10-20190314-6.pdf. [28 May 2023].
- Ghozali, dkk. (2016). Senyawa Fitokimia Pada *Cookies* Jengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan*. Volume 9 no. 2. <https://e-journal.uajy.ac.id/6532/>. [28 May 2023].
- Harahap, O. Annisa. (2019). [Skripsi]. Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional. Progam Studi Diploma IV Gizi Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi. http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1804/1/ANNISA%20OLNI%20HARAHAP_P01031215001.pdf. [28 May 2023].
- Hatta, H. dan M. Sandalayuk. (2020) Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein *Cookies*. *Gorontalo Journal of Public Health*. Volume 3(1): 41 -50. [18 May 2023].
- I M. Rumadana dan Alicia A. Salu. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia* Volume 8 no. 1. file:///C:/Users/ACER/Downloads/548-Article%20Text-1130-1-10-20210909-2.pdf. [28 May 2023].
- Isnaini, N. Aan. (2016). [Skripsi]. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dalam pembuatan Pancake terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://core.ac.uk/download/pdf/148613288.pdf>. [27 May 2023].

- Ivan G. Fradiata, dkk. (2018). Kualitas Biskuit Keras Dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah. Universitas Atma Jaya Jakarta. Volume 7 no. 6. <https://e-journal.uajy.ac.id/6532/>. [30 May 2023].
- Kandhi Darmatika, dkk. (2019). Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan *Crakers*. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Volume 5 no. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/viewFile/18867/18238>. [27 May 2023].
- Kurnia A.K. Sitohang, dkk. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu *Cookies* Sukun. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. USU Medan. Volume 3 no. 3. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1434501&val=4140&title=The%20Effect%20of%20Ratio%20o%20Wheat%20Starch%20and%20Breadfruit%20Flours%20with%20Kinds%20of%20Stabilizer%20on%20The%20Quality%20of%20Breadfruit%20Cookies>. [27 May 2023].
- Lulliani. (2017). Skripsi Variabilitas Lima Genotipe Labu kuning (*Curcubita sp.*) Berdasarkan Kandungan Nutrisi dari Kecamatan Danau Kembar dan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. Universitas Andalas Padang. <http://scholar.unand.ac.id/25603/5/BAGIAN%205.pdf>. [28 May 2023].
- Mardiah, dkk. (2020). Komposisi pada Tiga Varietas Tepung Labu Kuning (*Curcubita Sp.*) Proximate Composition Of Three Varieties Pumpkin Flour (*Curcubita Sp.*). Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 6 Nomor 1. <http://repository.unida.ac.id/2100/1/Komposisi%20Proksimat%20Pada%20Tiga%20Varietas%20Tepung%20Labu%20Kuning%20%28Cucurbita%20Sp%29.pdf>. [28 May 2023].
- Maya Lisa, Musthofa Lutfhi dan Bambang Susilo. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol. 3 No. 3. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293/256>. [28 May 2023].
- Najiah, Tafrijiah. (2014). [Skripsi]. Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. <http://etheses.uin-malang.ac.id/5475/1/10620059.pdf>. [28 May 2023].
- Prastyewati T, Zahra. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan *Cookies* Kastengel. Media Pendidikan Gizi dan Kuliner Volume 9. No. 2. <file:///C:/Users/ACER/Downloads/33017-72744-1-PB-2.pdf>. [28 May 2023].
- Putri D. Veni dan Nita Yurea. (2018). Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. Program Studi S1 Keperawatan STIKes Payung Negeri Pekanbaru. Volume 3 No. 2. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=845419&val=13647&ti>

- tle=Uji%20Kualitas%20Kimia%20Dan%20Organoleptik%20Pada%20Nugget%20Ayam%20Hasil%20Substitusi%20Ampas%20Tahu. [28 May 2023].
- Sari, Prayudi dan Anasrullah. (2020). Progam Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Aneka Rasa dari Ampas Tahu di Desa Tanjung Sari Timur Kecamatan Manggarai Kabupaten Situbondo. Volume 4 Nomor 1. Integritas : Jurnal Pengabdian. <https://unars.ac.id/ojs/index.php/integritas/article/view/360/444>. [27 May 2023].
- Siti Sarifah, Indah Riwayati dan Farikha Maharani. (2018). Modifikasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pengeringan. Volume 4 no. 5 Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim. file:///C:/Users/ACER/Downloads/4453-8858-1-SM-2.pdf. [28 May 2023].
- Setyo Pambudi dan Simon Bambang Widjarnarko. (2015). Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Ammonium Bikarbonat sebagai Bahan Pengembang terhadap Karakteristik Kue Bagiak *Effect of Proportion Sodium Bicarbonate and Ammonium Bicarbonate as Leavening Agent to Bagiak Cake Characteristic*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4. file:///C:/Users/ACER/Downloads/admin,+JPA+Vol+3+No+4+Sept++2015+(37)+Setyo+P-1.pdf. [27 May 2023].
- Tantan Widiantara, Dede Z. Arief dan Eska Yuniar. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. Pasundan Food Technology Journal. Volume 5 no. 2. file:///C:/Users/ACER/Downloads/1045-Article%20Text-4643-1-10-20180731-2.pdf. [28 May 2023].
- Tengku M. Rahmiati, Virna Muhardina dan Putri M. Sari. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ampas Tahu dan Susu Skim terhadap Fisikokimia Yogurt Skim Santan. Volume 3 no.4 agriTECH, 41 (2) 2021, 195-200. <https://media.neliti.com/media/publications/365846-none-3238bf1d.pdf>. [27 May 2023].
- Tilawati. (2016). [Skripsi]. Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar dan Serat Kasar Limbah Kulit Kopi yang Difermentasi menggunakan Jamur *Aspergillus Niger* dan *Thricirdema Viride*. Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin Makassar. <https://core.ac.uk/download/pdf/77626265.pdf>. [27 May 2023].