

**DAFTAR PUSTAKA**

- Bintanah, Sufiati dan Handarsari, Erma. 2014. Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Ricebran. Indonesian Journal of Human Nutrition.
- BKP3 Bantul. 2012. Cara pembuatan tepung mocaf. bkppp. bantulkab. go. ide / documents / 20121105140749-MOCAF.pdf. diakses tanggal 4 september 2019.
- Damilta, Talita Natatza. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Berbagai Konsentrasi Lesitin Terhadap Kualitas Roti Tawar. Skripsi*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Faizah, Diah Nur. 2012. Substitusi Tepung Tempe pada Produk Beragi. Proyek Akhir. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Firdaus, Zamal. 2009. Korelasi antara Pelatihan Teknis Perpajakan, Pengalaman dan Motivasi Pemeriksa Pajak dengan Kinerja Pemeriksa Pajak pada Kantor Pelayanan Pajak di Jakarta Barat. Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Ginting, P., S. Ginting dan L.N. Limbong. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dengan Tepung Tempe dan Konsentrasi Baking Soda Terhadap Mutu Kerupuk Talas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(4): 29-38.
- Hakim, Lukman (2017) *Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe*. Diploma thesis, Politeknik NSC Surabaya.
- Irmayanti, H. Syam dan Jamaludin. 2017. Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3(1):165-174.
- Kurniati, L. I., Aida, N., Gunawan, S., & Widjaja, T. 2012. Pembuatan MOCAF (modified cassava flour) dengan proses fermentasi menggunakan lactobacillus plantarum, saccharomyces cereviseae, dan rhizopus oryzae. *Jurnal Teknik POMITS*, 1(1), 1–6.

- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2007. LIPI Kembangkan Tepung Tempe.
- Murni, M. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah terhadap Daya Terima Konsumen. Artikel REKAPANGAN. Universitas Veteran, Surabaya.
- Mustakim, Yusmarini dan N. Herawati. 2016. Pemanfaatan Tepung Jagung dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kerupuk. *Jom Faperta* 3(1):1-15.
- Pratama, R.I., I. Rostini, & E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp*). *Jurnal akuatika*. 5(1):30-39.
- Ridwansyah dan S. Yuliasmi, 2012. Kajian Diversifikasi Pengolahan Opak Dengan Substitusi Kentang dan Labu Kuning. Lembaga Penelitian dan Pengabdian/Pelayanan Kepada Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Rosiani, Nurwachidah, dkk. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Disik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertaanian*, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.
- Setyaji, H., V. Suwita, dan A. Rahimsyah. 2012. Sifat kimia dan fisika kerupuk opak dengan penambahan ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14(1): 1-7
- Sipayung, M. Y., Suparmi, dan Dahlia. 2013. Pengaruh pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Wahyuningtyas. N., Basito. dan Atmaka. W., 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 3 (2).

Zulfahmi, A.N., Swastawati, F. dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(4) : 136-137.