

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Dede R. 2013. *Pengukuran Warna Produk Pangan*. Food Review Indonesia. 8(8)
- Agustini, Tri Winarni, A. Suhaeli Fahmi, Ita Widowati, dan Agus Sarwono. 2011. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Simping (Amusium pleuronectes) Dalam Pembuatan Cookies Kaya Kalsium*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14(1): 8-13.
- Ambarsari, Indrie, Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Amelianawati, Mae, dkk. 2019. *Kajian Potensi Tempe Gembus sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami*. Journal of Science, Technology and Entrepreneurship, 1(2), 162-166
- Anggoro, D., Rezki, S., dan MZ, Siswarni. 2015. *Ekstraksi Multi Tahap Kurkumin dari Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Menggunakan Pelarut Etanol*. Jurnal Teknik Kimia USU. 4(2).
- Astuti S, Suharyono S, Anayuka ST. 2018. *Sifat Fisik Dan Sensori Flakes Pati Garut Dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 8(2): 1–12.
- Balázs, S. P. 2012. *Sensory Evaluation in Food Industry*. Szechenyi 2020. Magtarország Kormanya. European Union.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food : Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont
- Busono GS, Atmaka W, Anam C. 2014. *Kajian Sifat Kimiawi Dan Sensori Mi Instan Dengan Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Dan Tepung Ubi Jalar Kuning*. Jurnal Teknosains Pangan. 3(2): 69 – 76.

- David, Wahyudi. 2016. *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie
- Fansiska, dan Welly Deglas. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick*. Jurnal Teknologi Pangan. 8 (2):171 -179
- Fellows, P.J. 2014. *Teknologi Pengelolaan Pangan Prinsip dan Praktik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- He, Y., Hassanpour, A., & Bayly, A. E. 2021. *Combined Effect Of Particle Size And Surface Cohesiveness On Powder Spreadability For Additive Manufacturing*. Powder Technology, 392, 191–203
- Li, Bo, Meiying Qiao, dan Fei Lu. 2012. *Composition, Nutrition, and Utilization of Okara (Soybean Residue)*. Food Reviews International, 28(3), 231-252.
- Nurani, Suprihartini, dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 50-58.
- Nurbaya, Ramadhani, dan Estiasih Teti. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (Colocasia esculenta (L.) Schott) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1): 46 – 55.
- Nurchayani, Ratri. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. (Skripsi). Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Rahayu, S. 2012. *Teknologi Proses Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Kanisius
- Saraswati, Tiara Indra. 2017. *Penerimaan Konsumen Terhadap Kukis dengan Substitusi Tepung Tempe Bekatul*. Jakarta : Universitas Bakrie
- Scialabba, N, E. 2014. *Food Wastage Footprint: Full-cost Accounting*. Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO

- Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analais Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., and Nasir, M. 2017. *Sensory Evaluation and Consumer Acceptability*. In book: Handbook of Food Science and Technology - Chapter 14: Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. UAF Press, Faisalabad, Pakistan.
- Sinaga, Anita Sindar. 2019. *Segmentasi Ruang Warna L*a*b*. Mantik Penusa. 3(1), 44
- Sinambela, Diana N A, Hartanti S W, dan Fillah F D. 2020. *Tempe Gembus Cookies sebagai Camilan Alternatif untuk Remaja Putri Obesitas*. Amerta Nutrition, 265-270
- Statistik Konsumsi Pangan. 2020. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian
- Vong, Weng Chan, dan Shao-Quan Liu. 2016. *Biovalorisation of Okara (Soybean Residue) for Food and Nutrition*. Trends in Food Science & Technology, 52, 139-147
- Vong, Weng Chan, Xin Yi Hua, dan Shao-Quan Liu. 2018. *Solid-state Fermentation with Rhizopus oligosporus and Yarrowia lipolytica Improved Nutritional and Flavour Properties of Okara*. LWT - Food Science and Technology, 90, 316–322
- Yanti, S., Wahyuni, N. & Hastuti, H. P. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu*. Jurnal Tambora, 3(3), pp. 110.
- Yusraini, Era, dan Nenni D A L. 2012. *Kajian Ukuran Partikel dan Proporsi Tepung Jagung Muda Sebagai Sumber Serat Biskuit*. Medan: Universitas Sumatera Utara