

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R. K., Dieny, F. F., Rustanti, N., Anjani, G., dan Afifah, D. N., 2018. Antioxidant Activity and Soluble Protein Content of Tempeh Gembus Hydrolysate. *Hiroshima Journal of Medical Sciences* 67:1-7.
- Alfarobi, N. 2006. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays* L) dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Amelianawati, M., Listyaningrum, R. S., dan Faturachman, H. Y. 2019. Kajian Potensi Tempe Gembus sebagai Bahan Penyedap Rasa Alami. *Journal of Science Technology, and Entrepreneurship* 1(2): 162–166.
- Aminah, S. dan Wikanastri, H., 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing. *Seminar Hasil Penelitian*, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Andarwulan N., Feri K., dan Dian H., 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anwar, F., Latif, S., Przybylski, R., Sultana, B., & Ashraf, M., 2007. Chemical composition and antioxidant activity of seeds of different cultivars of mungbean. *Journal of Food Science* 72(7): 503-510.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Edition 14*. Washington : AOAC Inc.
- Aprilia, N. P. R. D., Yusa, N. M., dan Pratiwi, I. D. P. K., 2019. Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(2): 171–180.
- Bakara, M. M., 1996. Karakteristik Fisik dan Kandungan Isoflavon Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Chan, W. M., dan Ma, C. Y., 1999. Modification of proteins from soymilk residue (okara) by trypsin. *Journal of Food Science* 64(5): 781–786.
- Civille, G. V., dan Szczesniak, A. S., 1973. Guidelines to training a texture profile panel. *Journal of Texture Studies* 4(2): 204–223.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi kedua*. Diterjemahkan oleh Prof. Dr. Kosasi Padmawinata. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Dwiningsih, E.A., 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Ekafitri, R., dan Isworo, R., 2013. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan* 23(2):134-145.

- Engko, S. P., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R., 2021. Kualitas *Cookies* dengan Kombinasi Tepung Singkong (*Manihot utilissima*), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Journal of Food Technology and Nutrition* 20(1): 15-26.
- Fajiarningsih, H., 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas *Cookies*. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf, 2008. *Patiseri Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Husain, C., 1993. *Sayuran Dunia I, Prinsip, Produksi dan Gizi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Gusriani, I., Koto, H., dan Dany, Y., 2021. Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan* 2(1): 57-73.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., dan Affandi, D. R., 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea* L) sebagai Pengganti Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 3-14.
- Jayasena, V., Tah, W. Y., dan Nasar-Abbas, S. M., 2014. Effect of coagulant type and concentration on the yield and quality of soy-lupin tofu. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods* 6(2): 159-166.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., dan Herminiati, A., 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri* 11(1): 1-8.
- Lawless, H. T. dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food – Principles and Practices*. Second Edition. Springer New York Dordrecht Heidelberg. London.
- Lee, D. P. S., Gan, A. X., dan Kim, J. E., 2020. Incorporation of biovalorised okara in biscuits: Improvements of nutritional, antioxidant, physical, and sensory properties. *LWT* 134: 1-9.
- Lestari E., Kiptiah M., dan Apifah., 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 4(1): 20-34.

- Li, G., Guo, W., Gao, X., Wang, Y., dan Sun, S., 2020. Effect of superfine grinding on physicochemical and antioxidant properties of soybean residue powder. *Food Science and Nutrition* 8(2): 1208–1214.
- Lu, F., Liu, Y., dan Li, B., 2013. Okara dietary fiber and hypoglycemic effect of okara foods. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre* 2(2): 126–132.
- Ma, C.Y., Liu, W.S., Kwok, K.C. dan Kwok F. 1997. Isolation and characterization of proteins from soymilk residue (okara). *Food Research International* 29(8): 799-805.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. England: Ellies Horwood Ltd. Publ.
- Mateos-Aparicio, I., Mateos-Peinado, C., Jiménez-Escrig, A., dan Rupérez, P., 2010. Multifunctional antioxidant activity of polysaccharide fractions from the soybean byproduct okara. *Carbohydrate Polymers* 82(2): 245–250.
- Matz, S. A. dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. Westport: AVI Publishing. Co. Inc.,
- Mustakim, M. 2013. *Budidaya Kacang Hijau*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Nisa, R.U. 2016. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Normasari, R.Y., 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurbaya, R. S. dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 46-55.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., dan Ujang, Z. Bin., 2014. The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production* 76: 106–115.
- Permana, D., Lajis, N. H., Abas, F., Othman, A. G., Ahmad, R., Kitajima, M., Takayama, H., dan Aimi, N., 2003. Antioxidative Constituents of Hedyotis diffusa Willd. *Natural Product Sciences* 9(1):7-9.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., dan Hidayati, L., 2018. Pengaruh Teknik Sangrai Dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.) terhadap Mutu Katetong. *Tekologi dan Kejuruan* 41(1): 89-100.
- Potter, N. N. 1978. *Food Science Third Ed*. The Avi Publishing Co. Inc. Wessport, Connecticut.

- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., dan Madarini, L., 2021. Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner* 1(2): 89–97.
- Riyanto, B., dan Wilakstanti, M., 2006. Cookies Berkadar Serat Tinggi substitusi Tepung Ampas Rumput Laut Dari Pengolahan Agar-Agar Kertas. *Buletin Teknologi Perikanan* 9(1): 49-69.
- Sbroggio, M. F., Montilha, M. S., Figueiredo, V. R. G. de, Georgetti, S. R., dan Kurozawa, L. E., 2016. Influence of the degree of hydrolysis and type of enzyme on antioxidant activity of okara protein hydrolysates. *Food Science and Technology (Brazil)* 36(2): 375–381.
- Schaafsma, G., 2009. Safety of protein hydrolysates, fractions thereof and bioactive peptides in human nutrition. *European Journal of Clinical Nutrition* 63(10): 1161–1168.
- Shevkani, K., Singh, N., Kaur, A., dan Rana, J. C., 2015. Structural and functional characterization of kidney bean and field pea protein isolates: A comparative study. *Food Hydrocolloids* 43: 679–689.
- Sinambela, E., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S., dan Fithra Dieny, F., 2020. Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Obese Adolescent Girls. *Amerta Nutr*, 265–270.
- Smith, W. H., 1972. *Biscuits, Crackers, and Cookies Technology Production and Management*. Applied Science Publisher: LTD. London.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. IPB. Bogor.
- Suarni., 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63–71.
- Subagio, A., 2006. Ubi kayu substitusi berbagai tepung-tepungan. *Food Review* 1(3): 18-22.
- Subagio, A., 2008. Modified Cassava Flour (MOCAL): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pangan* 50: 92-103.
- Subagio, A., Windarti, W. S., Witoyo, Y., dan Fahmi, F., 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi., 2004. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito, dan Hayati, A., 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Strianusblkr*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. In *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* 8(2): 147-151.

- Siswanto, V., Sutedja, A. M., Marosno, Y. 2015. Karakteristik *Cookies* engan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregeltinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(1): 17-25.
- Sulchan, M. dan Endang, N.W. 2007. Nilai gizi dan komposisi asam amino tempe gembus serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan tikus. *Majalah Kedokteran Indonesia* 57(3): 80-85.
- Suprpti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryaningrum, D. T., Basmal, J., dan Nurochmawati. 2005. Studi Pembuatan Edible Film dari Karaginan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 11(4): 1-13.
- Suwamba, K. 2008. Tepung Mocaf dan Komposisi Kimia serta Keunggulannya. *Tesis*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suwarto. 2004. Penentuan Kadar Protein pada Ampas Tahu dan Tempe Gembus dengan Metode Kjeldahl cara Gunning. *Skripsi*. Fakutas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indoesia, Yogyakarta.
- Tuhumury, H. C. D., Nendissa, S. J., dan Rumra, M., 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2): 46-52.
- U.S Wheat Associates., 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Viani, D. H., 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wahyudin, A., Wicaksono, F. Y., Irwan, A. W., Ruminta, dan Fitriani, R., 2017. Respons tanaman kedelai (*Glycine max*) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor. *Jurnal Kultivasi* 16(2): 333–339.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E., 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2): 146-153.
- Widoyo, S., Handajani, S., & Nandariyah., 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan tempe beberapa varietas kedelai. *Biofarmasi* 13(2): 59–65.
- Wijayanti, W., Mahfud, T., dan Bambang, D. K., 2015. Acceptance Test Oatmeal Cookies dengan Substitusi Dedak Padi. *Teknobuga* 2(2):9-17.

- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Garamedia Pustaka Utama.
- Wulan, T., 2018. Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Fortifikasi Tepung Tergu dalam Pembuatan Roti Manis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Yahtatasa, A. U., Tahir, M. M., dan Adiansyah, 2022. *Penambahan Tepung Kacang Hijau Dan Pengganti Gula Sukrosa Dari Gula Stevia Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimiawi Produk Cokelat*.
- Yen, G.C. dan Chen, H. Y. 1995. Antioxidants Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *J. Agric. Food. Chem* 43(1): 27-32.
- Yustina, I., F.R. Abadi., 2012. *Potensi Tepung Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.