

## BAB VI

### DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. Washington DC.USA.
- Alfakihuddin, M. (2023). *Pengendalian Limbah Industri*. Padang: Global Eksekutif Teknologi.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Deepublish Makro & Mikro Nutrient*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bakara, T., & Rumida. (2022). *Cookies Kajatife*. Lombok Tengah: Yayasan Insan Cendekia Indonesia Raya.
- Ballesteros, L. F., Teixeira, J. A., & Mussatto, S. I. (2014). Chemical, Functional, and Structural Properties of Spent Coffee Grounds and Coffee Silverskin. *Food and Bioprocess Technology*, 7(12), 3493–3503. <https://doi.org/10.1007/s11947-014-1349-z>
- Baskara, M. (1996). Karakteristik Fisik dan Kandungan Isoflavon Cookies dengan Substitusi Tepung Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor: IPB.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A., & Bilang, M. (2013). Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semo Refined Carragennan (SRC) dan BUBUK Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2 (1).
- Batista, J., Cordeiro, C., Klososki, S., Santos, C., Leao, G., Pimentel, T., & Rosset, M. (2022). Spent Coffee Grounds Improve the Nutritional Value and Technological Properties of Gluten-free Cookies. *JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY*.
- Budi, D., Mushollaeni, W., Rahmawati, A., Tribhuwana Tunggadewi, U., Telaga Warna, J., Timur, J., & Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jl Sudirman No, P. P. (2020). *KARAKTERISASI KOPI BUBUK ROBUSTA (Coffea canephora) TULUNGREJO TERFERMENTASI DENGAN RAGI Saccharomyces cerevisiae CHARACTERIZATION OF ROBUSTA COFFEE (Coffea canephora) FROM TULUNGREJO FERMENTED WITH Saccharomyces cerevisiae*. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.10.2.129-138>
- Dan, F., & Deglas, W. (2017). PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE STICK. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 8, Issue 2).
- Engko, S., Pranata, F., Swasti, & Y, R. (2021). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Singkong (Manihot utilissima), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung

- Kecambah Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20 (1), 15-26.
- Esquivel, P., & Jimenez, V. (2012). Functional Properties of Coffee and Coffee by-Product. *Food Research International*, 46 (2), 488-495.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap Kualitas Cookies . *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Semarang.
- Faridah, Anni, & dkk. (2008). *Patisari Jilid 2 Untuk Smk*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Firmansyah, M., & Abduh, M. Y. (2019). Production of Protein Hydrolysate Containing Antioxidant Activity from *Hermetia illucens*. *Heliyon*, 5 (6).
- Gardjito, M., Santoso, U., & Harmayani, E. (2023). *Ragam Kudapan Maluku, Sulawesi, Kalimantan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Granato, D., & Masson, M. L. (2010). Instrumental color and sensory acceptance of soy-based emulsions: a response surface approach Cor instrumental e aceitação sensorial de emulsões à base de soja: uma abordagem através da metodologia de superfície de resposta. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 30(4), 1090–1096.
- Hartuti, A., C. 2023. Optimasi Pembuatan Hidrolisat Protein Okara Secara Fermentasi Menggunakan Response Surface Methodology Dan Aplikasinya Untuk Produk Snack Bar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada . Yogyakarta
- Hulaimah. A. 2020. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis L.) Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Cookies* . *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2<sup>nd</sup> edition*. Maryland: Aspen Pub
- Isnawati, M., Wijaningsih, W., & Tursilowati, S. (2021). *Tempe Gembus : Pengolahan dan Potensi Gizi*. Jawa Tengah: Penerbit NEM.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). *TINGKAT KEKERASAN DAN DAYA TERIMA BISKUIT DARI CAMPURAN TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG TERIGU DENGAN VOLUME AIR YANG PROPORSIONAL* (Vol. 10, Issue 2).
- Kaahaoao, A., Herawati, N., & Ayu, D. (2017). UTILIZATION OF OKARA FLOUR IN MAKING OF COOKIES . *JOM FAPERTA*, 4 (2), 1-15.
- Kaahoao, A., Herawati, N., Dewi Fortuna Ayu, dan, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU PADA PEMBUATAN KUKIS MENGANDUNG MINYAK SAWIT MERAH. In *Universitas Riau JOM*

FAPERTA (Vol. 4). <https://media.neliti.com/media/publications/198465-pemanfaatan-tepung-ampas-tahu-pada-pembu.pdf>

- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Larasati, A., & Safitri, D. (2017). Pemanfaatan Tepung Tempe dalam Pembuatan Cookies Kaya Protein dan Serat. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: UNiversitas Muhamadiyah.
- Li, B., Lu, F., Nan, H., & Liu, Y. (2012). Isolation and Structural Characterisation of Okara Polysaccharides. *Molecules*, 17 (1), 753-761.
- Liu, K., & Price, G. (2011). Evaluation of Three Composting Systems for the Management of Spent Coffee Ground. *Bioresource Techology*, 102 (17), 7966-7974.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuit, Crakers, and Cookies*. Eangland: Ellies Horwood Ltd. Publ.
- Martinez-Saez, N., Garcia, A. T., Perez, I., RebolloHemanz, M., Mesias, M., Morales, F., & Castillo, M. (2017). Use of spent coffee grounds as food ingredient in bakery products. *Food Chemistry*, 216, 114-122. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.07.173>
- Momin, A., Jubayer, F., Begum, A. A., Nupur, A. H., Ranganathan, T. V., & Mazumder, A. R. (2020). Substituting Wheat Flour With Okara Flour in Biscuit Production. *Foods and Raw Materials*, 8 (2), 422-428.
- Munteanu, I. G., & Apetrei, C. (2021). Analytical methods used in determining antioxidant activity: A review. In *International Journal of Molecular Sciences* (Vol. 22, Issue 7). MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/ijms22073380>
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Paran, S. (2009). *100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-Said, F. A. J. (2013). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. In *Food and Bioprocess Technology* (Vol. 6, Issue 1, pp. 36–60). Springer Science and Business Media, LLC. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0867-9>
- Pato, U., Setiaries Johan, V., & Atep Solihin, dan M. (2012). *SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PATI SAGU DALAM PROSES PEMBUATAN CAKE*.

- Putri Engko, S., Sinung Pranata, F., & Swasti, Y. R. (2021). *KUALITAS COOKIES DENGAN KOMBINASI TEPUNG SINGKONG (Manihot utilissima), TEPUNG AMPAS TAHU, DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU (Phaseolus radiatus L.) (Quality Of Cookies with a Combination of Cassava Flour, Tofu Dregs Flour, and Mung Bean Sprout Flour)*.
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunungpanti, Semarang. *E-Dimas : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7 (1), 68-76.
- Saputri, N. E., & Purwayantie, S. (2022). *Buku Ajar Analisa Pangan I*. Jawa Tengah: Penerbit NEM.
- Shevkani, K., Singh, N., Kaur, A., & Rana, J. C. (2015). Structural and Functional Characterization o Kidney Bean and Field Pea Protein Isolates : A Comperrative Study. *Food Hydrocolloids*, 43, 679-689.
- Sinambela, E., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S., & Fithra Dieny, F. (2020a). Tempeh Gembus Cookies as an Alternative Snack for Obese Adolescent Girls. *Amerta Nutr*, 265–270. <https://doi.org/10.2473/amnt.v4i4.2020>
- Steinkraus, K. (2018). *Handbook of Indigenous Fermented Foods, Revised and Expanded*. New York: CRC Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2004). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Suryani, A. (2006). *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Niaga Swadaya.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. (2008). *Varaisi Mi & Pasta*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Sutomo, B. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering Cetakan V*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture Is A Sensory Property. *Food Quality and Preference*, 215-225. doi:[https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(01\)00039-8](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(01)00039-8)
- Tra, T., Phuc, L. N., Yen, V., Sang, L., Thur, N., Nguyet, T., & Man, L. (2021). Use of wheat flour and spent coffee grounds in the production of. *Earth and Environmental Science*.
- Warda, H., Nawansih, O., Yuliana, N., Nurdin, S. U., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Lampung, U. (2023). *PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PENGEMBANGAN PRODUK CAMILAN KOPI CUSTOMER PREFERENCES TOWARDS THE DEVELOPMENT OF COFFEE SNACKS PRODUCT*. 2(1).

- Widoyo S, Handajani S, & Nandariyah. (2015). Pertanian, Fakultas Pertanian. *Universitas Sebelas Maret. Jl. Ir. Sutami, 13(2)*, 59–65. <https://doi.org/10.13057/biofar/f130203>
- Wulandari, F. (2016). ANALISIS KANDUNGAN GIZI, NILAI ENERGI, DAN UJI ORGANOLEPTIK COOKIES TEPUNG BERAS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3)*. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *AGROTEK, 14 (1)*, 57-66.
- Yuwono, S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press: Malang.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2023). *Aplikasi Teknologi Inovatif pada Pengolahan Roti Bebas Gluten*. Malang: UB Press.