

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, N. N., Mulyati, A. H., & Widiastuti, D. (2017). Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kedelai pada produk cookies yang kaya akan serat pangan dan protein. *J. Ekologia*, *17*(1), 28–39. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/view/811>
- Adiari, N. W. L., Yogeswara, I. B. A., & Putra, I. M. W. A. (2017). Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa* L. *indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, *6*(1), 51–57. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.51-57>
- Ahluwalia, P., Kaur, A., Kumar, A., & Sachdev, P. A. (2018). Effect of drying techniques on drying behaviour and physico-chemical properties of marigold. *Agricultural Research Journal*, *55*(2), 324. <https://doi.org/10.5958/2395-146x.2018.00058.3>
- Campderrós, M. E. (2017). Effect of Okara Flour Addition on the Physical and Sensory Quality of Wheat Bread. *MOJ Food Processing & Technology*, *4*(6), 184–190. <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2017.04.00111>
- Catur Bagus Wicaksono, K. (2013). Mengukur Efektivitas Social Media Bagi Perusahaan. *Binus Business Review*, *4*(1), 551–564. <https://doi.org/10.21512/bbr.v4i1.1419>
- Dirkareshza, R., Azura, D. M., & Pradana, R. (2021). Kebijakan Pemerintah di Masa Pandemi Covid-19: Antara Negara Sejahtera dan Negara Sehat. *Jurnal Mercatoria*, *14*(1), 46–55. <https://doi.org/10.31289/mercatoria.v14i1.5020>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *10*(1), 13–24 <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/view/9382>
- Komala, L., Budiyanto, A., Wibowo, W. A., Praditya, A., & Pamungkas, I. B. (2020). Membangun Kreativitas Dan Kemandirian Masyarakat Di Masa Pandemi Covid - 19. *Dedikasi Pkm*, *1*(2), 20. <https://doi.org/10.32493/dedikasipkm.v1i2.6384>
- Manfaati, R., Baskoro, H., & Rifai, M. M. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu terhadap Proses Pengeringan Bawang Merah menggunakan Tray Dryer. *Fluida*, *12*(2), 43–49. <https://doi.org/10.35313/fluida.v12i2.1596>
- Nurbaya, Chandra, W., & Ansar. (2020). Perubahan Sistem Pelayanan Makanan pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi COVID-19 dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Manarang*, *6*(Khusus), 61. <https://doi.org/10.33490/jkm.v6ikhusus.335>
- Nurhidayanti, A., & Dewi, S. A. (2017). Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan*, *8*(2), 163–170. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/648>
- Putri, A. D., Zuhro, F., & Al Habib, I. M. (2018). Analisis Gizi Limbah Ampas Kedelai Sebagai Tepung Substitusi Mie untuk Menunjang Sumber Belajar Mata Kuliah Biokimia. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, *1*(1), 11–22. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.249>

- 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 Gunungpati Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 07, 68–76. <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas/article/view/1040>
- Rahayuningtyas, A., & Kuala, S. I. (2016). Pengaruh Suhu Dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus : Pengering Tipe Rak). *ETHOS (Jurnal Penelitian Dan Pengabdian)*, 99. <https://doi.org/10.29313/ethos.v0i0.1663>
- Rapitasari, D. (2019). Digital Marketing Berbasis Aplikasi Sebagai Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Cakrawala*, 10(4 (495)), 107–112. <https://www.cakrawalajournal.org/index.php/cakrawala/article/view/36>
- Ristyawati, A. (2020). Efektifitas Pembatasan Sosial Berskala Besar Dalam Masa Pandemi Corona Virus. *Administrative Law & Governance Journal*, 3(2), 240–249. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/alj/article/view/7989>
- Sirait, J. (2019). Pengering dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 303. <https://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5735>
- Sukasih, E., & Setyadjit, N. (2017). Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi Dengan Metode Oven. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2), 70. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.70-76>
- Sutrisno, E. (2020). Strategi Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi Melalui Sektor UMKM Dan Pariwisata. *Jurnal Kajian Lembaga Ketahanan Nasional Republik Indonesia*, 09(November), 87–96. <https://jurnal.lemhannas.go.id/index.php/jkl/article/view/214>
- Umanailo, M. C. B. (2018). Ketahanan Pangan Lokal dan Diversifikasi Konsumsi Masyarakat (Studi Pada Masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru). *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 12(1), 63. <https://doi.org/10.24843/soca.2018.v12.i01.p05>
- Widiastuti, A., & Silfiana, S. (2021). Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Pulau Jawa. *Jurnal Ekonomi-Qu*.11(1), 97–107. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/Ekonomi-Qu/article/view/11278s>
- Yanis, M., Aminah, S., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Uji Organoleptik Formula Flakes dari Pasta Ubi Jalar dengan Penambahan Tepung Jalejo. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi.*, (Widowati 2011), 603–610. [https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/07/pros16\\_74.pdf](https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/07/pros16_74.pdf)
- Yuriandala, Y., & Putra, H. P. (2020). Pengolahan Limbah Makanan Dengan Metode Conductive Drying. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*. 12(1), 45–58. <https://journal.uii.ac.id/JSTL/article/view/14417>