

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Inc. Virginia.
- Anandito, R. B. K., Siswanti., & Purnamayati, L. (2021). Breakfast Cereal in *Flakes* Form Based on Millet Flour and Snakehead Fish *Koya*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 750(1), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/750/1/012050>
- Apriliyanti, T. (2010). *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astarini, F., A, B. S., & Praseptianga, D. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia *Flakes* Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 106–114.
- Astuti, S., Suharyono., & Fitra, N. (2016). Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163-173.
- A'yuni, N. R. L., & Santoso, H. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu terhadap Nilai Gizi Dan Mutu Organoleptik Geblek. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 25(1), 47–56.
- Azizah, H. N., & Kurniawati, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tepung Labu Kuning dan Tepung Edamame terhadap Sifat Kimia dan Sensoris *Flakes*. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 116–123. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.3561>.
- Fasikah, A. U. (2013). Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung terigu dan Jumlah Lemak terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Berlemak (Rich Biscuit). *E-Journal Boga*, 2(1), 18–28.
- Febrianty, K., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, S. D., Nugrahini, N. I. P., & Maligan, J. M. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung (Ubi Jalar Terfermentasi : Kecambah Kacang Tunggak) dan Lama Perkecambahan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Flake. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 824–834.
- Fillaili, S., Ningtyias, F. W., & Sulistiyani, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Kadar Air Dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 23(4), 215–227. <https://doi.org/10.22435/hsr.v23i4.2604>
- Fransiska, & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171–179. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>
- Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 350–361.

- Hardoko., Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 25-32.
- Heryanto, H. T. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Merah dan Tepung Beras Putih Terhadap Sifat Fisikokimia Flakes*. Universitas Katolik widya Mandala Surabaya.
- Hikmah, S. N. (2020). *Formulasi Flakes Sereal Berbasis Komposit Tepung Hanjeli (Coix larcyma jobi L) dan Tepung Belut (Monopterus albus)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behaviour). *Penel Gizi Makanan*, 35(1), 13–22.
- Ismanto, S. D., Sayuti, K., & Yuhendra, S. (2016). The Effect of Wheat Flour and Tofu Dregs Flour Ratio on The Characteristics of Dry Noodles. *Proceedings 2nd International Seminar on Food & Agricultural Sciences (ISFAS 2012)* 4 – 6th September 2012.
- Khairunnisa., Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Flakes*. *Sagu*, 17(1), 19-28.
- Kifayah, R., & Basori. (2015). Cookies Berbasis Pati Garut (*Marantha arundinaceae L.*) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat sebagai Sumber Serat. *Journal of Agricultural Science*, 12(1), 62-71.
- Komarayah, S. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi Kue Gapit*. Universitas Negeri Semarang.
- Kusnandar, F., Suryani, S., & Budijanto, S. (2020). Karakteristik Fungsional, Fisik dan Sensori Sereal Sarapan Jagung yang Disubstitusi Bekatul. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 108–117. <https://doi.org/10.17728/jatp.7517>
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Food bars (Kajian Penggunaan Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, (1), 67- 78.
- Larasati, E. D., & Suhartiningsih. (2018). Pengaruh Proporsi Soda Kue (NaHCO₃) dan Ekstraksi Jantung Pisang Terhadap Hasil Pewarnaan Screen Printing-Shirt. *E-Journal*, 7(1), 41–47.
- Leko, N. F., Lawalata, V. N., & Tetelepta, G. (2022). Kajian Daya Terima Food Bar Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) dengan Penambahan Kenari. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(2), 37–43. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2022.1.2.37>
- Li, S., Zhu, D., Li, K., Yang, Y., Lei, Z., & Zhang, Z. (2013). Soybean Curd Residue: Composition, Utilization, and Related Limiting Factors. *ISRN Industrial Engineering*, 2013(June 2016), 1–8. <https://doi.org/10.1155/2013/423590>
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, Marudut, Zulfianto, N. A., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., & Ernawati, F. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.

- Mozin, F., Nurhaeni, & Ridhay, A. (2019). Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(3), 240–251. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i3.11579>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2013). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- Muliani, D., Sartono, S., & Yulianto, Y. (2023). Daya Terima Flakes Tepung Bekatul dan Tepung Jagung Sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *JGK: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 3(1), 1–11. <https://doi.org/10.36086/jgk.v3i1.1580>
- Noor, T. F. D. (2012). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, dan Pie Lemon Cookies. In *Yogyakarta: UNY*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nopiani, Y., Ayu, D. F., Rossi, E., Zalfiatri, Y., & Nurhajjah, S. (2023). Pengaruh Tepung Ampas Kedelai dalam Pembuatan Flakes Ubi Jalar Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), 95–104.
- Novidahlia, N., Kusumaningrum, I., & Pamela, A. I. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sereal Instant dari Sorgum (*Sorgum bicolor*) dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 181-188.
- Permana, R. A., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Jagung Dan Kacang Merah Serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 734–742.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & S, G. A. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (Fifo) Pada Tepung Terigu*. Undip Press.
- Preuss, H. G., & Bagchi, D. (2020). *Dietary Sugar, Salt and Fat in Human Health*. Academic Press. London.
- Purnamasari, I. W. (2014). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flakes Talas*. Skripsi. UB. Malang.
- Purwanto, M. G. M. (2014). Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut Dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah & Teknologi*, 7(2), 64-71.
- Putri, A. D., & Yuwono, S. S. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu dan Jenis Koagulan Pada Pembuatan Tahu Berserat. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 1(1), 321–328.
- Putri, R. W., Hersoelistyorini., & Nurhidajah. (2019). Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori *Stick* dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida Dennst*). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2, 148-158.
- Rahayu, E., Pudjirahaju, A., & Sulistiastutik. (2020). Formulations of tapioca , tofu dregs flour , pumpkin flour as cereal type-2 diabetic. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia*, 8(3), 109–117.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom faperta* 4(1), 1-14.
- Rakhmawati, N. (2013). *Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Tepung Konjac (Amorphophallus oncophillus)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

- Rakhmawati, N. K. (2018). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flake Tepung Jagung, Ampas Tahu dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Skripsi. Universitas Jember.
- Ratnasari, D., & Mahesty, I. R. (2022). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu dan Granola Sebagai Snack Bar. *Syntax Literate : Jurnal Ilmu Dan Teknologi Indonesia*, 7(10), 14891–14899.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. ANDI, Yogyakarta.
- Rusmono, M., Setiasih, I. S., Kusmawan, U., et al. (2011). *Kimia Bahan Pangan*. Modul 1-6. Universitas Terbuka.
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>.
- Sabir, N. C., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik *Crackers* Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(1), 41–54.
- Saraswati, L., Azima, F., & Syukri, D. (2022). Characterization of Flakes Made in Corn Flour (*Zea Mays*) and Pumpkin (*Cucurbita Moschata*) With Addition of Soybean Flour (*Glicine Max*). *Andalasian International Journal of Agriculture and Natural Sciences (AIJANS)*, 3(02), 42–66. <https://doi.org/10.25077/aijans.v3.i02.42-66.2022>.
- Sari, D. A. P. D. R. (2015). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Tahu Dengan Terigu Terhadap Karakteristik Flakes*. Skripsi. Universitas Jimbaran.
- Sari, L. S., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Flakes* Tepung Ampas Kelapa dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(2), 13–25. <https://doi.org/10.2307/3615019>
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Aya, P. S. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Singh., Narpinder., & Sharmab. (2003). Physicochemical, Rheological and Cookies Making Properties of Corn and Potato Flours. *Food Chemistry*, 83: 387- 393.
- Soewarno, T. S. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Soh, H. N., Sissons, M. J., & Turner, M. A. (2006). Effect of Starch Granule Size Distribution and Elevated Amylose Content on Durum Dough Rheology and Spaghetti Cooking Quality Effect of Starch Granule Size Distribution and Elevated Amylose Content on Durum Dough Rheology and Spaghetti Cooking Quality. *Cereal Chemistry*, 83(5), 513–519. <https://doi.org/10.1094/CC-83-0513>.
- Subamia, N. P. D. C., Nocianitri, K. A., & Permana, I. D. G. M. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 7(1), 27–38.
- Supriyadi, D. (2012). Study on Effects of Amylose Amylopectin Ratio and Water to Crispiness and Hardness of Fried Product Model. *Department of Food Science and Technology.Faculty of Agricultural Engineering and Technology*. IPB. Bogor.

- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Wanita, Y. P., & Wisnu, E. (2013). Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 588–596.
- Widyasitoesmi, H. S. (2010). *Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L.) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Winantuningrum, Y. (2018). *Aplikasi Penggunaan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Duch.) Pada Pembuatan Flakes (Kajian Proporsi Tepung Labu Kuning : Tepung Beras dan Konsentrasi Baking Powder)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol*. 8(3), 248–256.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang.
- Yuliani, S., & Mardesci, H. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 1–11.
- Yustina, I., & Abadi, F. R. (2012). Potensi Tepung Dari Ampas Tahu Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo Madura.
- Zai, K., Sidabalok, I., & Asnurita. (2021). Karakteristik Mutu *Flakes* dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan*, 7(1), 10–20.