

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah (2010). Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol.01: 7-14.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat Jakarta
- Apriad, K. Nelti, H. Dewi, F.A, 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM Faperta Vol 4 No 2*. Universitas Riau
- Arbariyah, Ita. 2003. Kandungan Protein dan Kalsium serta Daya Terima Susu Kedelai yang dibuat dari ampas tahu dengan Penambahan bahan Pengental. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Perkembangan Industri Mikro*. BPS Jakarta. 1-78.
- Broto, R. W., Arifan, F., Supriyo, E., Pudjiastuti, I., Aldi, V., & Aldo, G. (2021). Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) Di Desa Sugihmanik. *Jurnal pengabdian Vokasi*, 136-140
- Budarsa, K., Stradivari, G. E., Kencana Jaya, I., Mahardika A Wpuger, I., Suasta, I, M., & P Ari Astawa, dan I. (2015). *Pemanfaatan Ampas Tahu Untuk Mengganti Sebagian Ransum Komersial Ternak Babi*. 226-239.
- Chandra, Feriana. 2010. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*), Tepung Maizena dan Tepung Ampas Tahu. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jambi. 2018 *Industri Tahu dalam Angka*. Jambi.
- Djayanti, S. (2015). Kajian Penerapan Produksi Bersih di Industri Tahu di Desa Jimbaran, Bandung, Jawa Tengah, *Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, 6(2), pp. 75-80.
- Ernawati, S., Rimawan, M., Jaenab, Huda, N., & Kusumayadi, F. (2022). Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Tahu di Desa Tonggorisa. *ZADANA Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 92–96.

- Fajar. C, 2015. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng dengan Penambahan Ikan Teri Nasi dan Wortel. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Faisal, M., Gani, A., Maulana, F., Daimon, H. 2016. Treatment and Utilization tofu waste in Indonesia. *Asian Journal of Chemistry* 28(3):501-507. DOI: 10.14233/ajchem.2016. 19372.
- Fransiska dan Welly Degias. 2017. Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu terhadap karakteristik kua dan organoleptik kue stick. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 8 (3):171-179
- Gustian, 2012, Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Pakan Unggas. Bengkulu. Universitas
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles*. Jhon Wiley & Sons, Inc., Hoboken
- Iskandar M. J. 2021. *Karakteristik Kulit Pangsit Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Dan Supartono. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta
- Karyantina, M., & Rahayu, K. K. (2017). Pelatihan Pembuatan Stik Dan Kerupuk Ampas Tahu Di Perumnas Mojosongo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–50.
- Khare, S.K., Jha, K., Gandhi, A.P. 1995. Citric acid production from okara (soy-residu) by solid-state fermentation. *Bioresource Technology* 54(3)323-325. DOI: 10. 1016/0960-8524(95)00155-7.
- Khatarina, S. (2018). Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik
- Korbafo, E., Naisali, H., & Metboki, B.(2022). Pelatihan Pembuatan Kipasta (Keripik Ampas Tahu)Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Masyarakat Desa Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 664–669.
- Koswara. (2013). Kacang-kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat.

<http://ebookpangan.com>.

- Lesman, D. S. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-api terhadap Tingkat Kedalaman Genangan dan Lama Penggenangan. [skripsi]. IPB. Bogor.
- Manoe (2019) 'Uji Organoleptik Produk Tahu Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tahu di Kabupaten Kupang', (1), pp. 96–108
- Matilda, F., Biyatmoko, D., Rizali, A., & Abdullah, A. (2016). Peningkatan Kualitas Efluen Limbah Cair Industri Tahu Pada Sistem Lumpur Aktif Dengan Variasi Laju Alir Menggunakan Arang Aktif Kayu Ulin (*Eusideroxylon zwageri*). *EnviroScienteeae*, 12(3), 207.
- Meddiati, F. P. 2010. Karakteristik sensosris cookies yang dibuat dengan sibtitusi tepung ampas kelapa. Tesis Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulia, D. S., Yulyanti, E., Maryanto, H., & Purbomartono, C. (2015). Peningkatan Kualitas Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pkakan Ikan dengan Fermentasi *Thizopus oligosporus*. *Sainteks*. Vol XII (1), 10-20
- Muliyawan, D. 1991. *Pengaruh berbagai tingkat kadar air terhadap pengembangan kerupuk sagu goreng*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Nanda, L. 2016. *Pembuatan tahu kacang kedelai dengan menggunakan bahan penggumpal ie kuloh sira*. Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology). 14(1):37.
- Napoleon A, Aliyenh, Yudono. 2015. Pemanfaatan Limbah Cair Industri Tahu Sebagai Pupuk Cair Organik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kangkung Darat. *Jurnal Penelitian sains* 17no3.
- Nasiti, M. A., y. Hendrawan., R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh Konsentrat Natrium Metabilsufit.
- Nurhayati, N., Berliana, B., & Nelwida, N. (2020). Kandungan nutrisi ampas tahu yang difermentasi dengan *Trichoderma viride*, *Saccaromyces cerevisiae* dan kombinasinya. *Jurnal Ilmiah Ilmi-Ilmu Peternakan*, 23(2), 104-113.
- Pakaya, S. N, Yusuf. L, Mile. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Subtitusi Fortifikasi Rumput Laut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNG
- Purwanti, S., Shitopyta, L., M., & Maryudi. (2019). Pemanfaatan Limbah Padat

Tahu Menjadi Kerupuk Aneka Rasa di Industri Tahu Murni Pak Min Jomblangan, Banguntapan, Yogyakarta. SENADIMAS ke-4 (pp.88-91). Yogyakarta: UAD

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*. 07, 68-76

Rahayu WP. 1997. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rajagukguk K. 2020, Pengolahan Limbah Cair Tahu Menjadi Biogas Menggunakan Reaktor Biogas Portabel. Quantum Teknika: Jurnal Teknik Mesin Terapan, 1 (2).

Razif, 2006. Macam-Macam Jenis Tepung Terigu. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Dipanegoro. Semarang.

Rinto, Agus. S. Sherly. R, Siti. H, Dwi. I, Yunindyawati, Nurchama. P. 2023. Pelatihan Pengolahan Keripik Pangsit Ikan Di Desa Pulau Semambu Indralaya Utara Sumatra Selatan. Jurnal Pengabdian Masyarakat. 8No2. 469-477.

Sari, A. M., & AB, S. (2019). Effect to tofu waste flour composition to hedonic test level and proximate test of Bread. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 674 (p.012012). IOP Publishing Ltd.

Sari, A. M., Abdullah, S., Yulianti, N. O., & Permana, Y. Y. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *SEMNASTEK* (pp.-5). Jakarta: FT UMJ.

Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sutriswati, R. E(2012). *Teknologi Proses Produksi Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

Sabir, N. C. 2020 Analisis Karakteristik *Crackers* Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 6(1):41-54

Syafitri D 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu pada Kue Ulat Sutra terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi. Universitas Negeri

Semarang

- Triyono, 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau*. Semarang: Undip Press
- Usmiati, S & N. Nurdjannah (2006). Isolasi dan Karakterisasi Protein Ampas Tahu. Jurnal. *Pascapanen* 90-91
- Utomo, N. 2019. Pembuatan stik pangsit dengan penambahan tepung ampas kelapa. Balai Penelitian Tanaman Palma. Manado.
- Warsito Heri, Rindiani, Fafa Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Medika. Yogyakarta
- Widyaningsih, T. D. Dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206 halaman.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia: Jakarta
- Winarno. F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Cetakan Pertama. Andalas University Press. Padang
- Yuliana, N. 2004. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Minuman Fermentasi Probiotik dengan Starter *Lactobacillus Casei*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuwono and A. Ad, "Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf Dan Maizena Dengan Penambahan CMC Dan Tepung Ampas Tahu," *J Pangan dan Agroindustri*, 2015
- Yuwono, 1991. Budidaya Ikan Kakap Putih. Grasindo. Jakarta.