

## DAFTAR PUSTAKA

- Retno Agustina. (2023). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Dengan Substitusi Ampas Tahu Ditinjau Dari Aspek Rasa, Aroma, Warna Dan Tekstur. Karya Tulis Ilmiah. Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.  
<https://repository.unipasby.ac.id/id/eprint/5460/2/2.%20ABSTRAK%20RETNO.pdf>
- Angraini, Loupy. (2021). Daya Terima Uji Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) dan Kacang Hijau (*Vigna radita*) Sebagai Cemilan Ibu Menyusui. Karya Tulis Ilmiah. Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.  
<https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1142/1/KARYA%20TULIS%20ILMIAH%2019%20AGUSTUS%202021.pdf>
- Anisa Aurelia Nurul. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Jumlah Total Mikroorganisme dan Daya Terima Pada Bolu Kukus. Karya Tulis Ilmiah. Prodi Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.  
<https://eprints.ums.ac.id/47016/1/Naskah%20Publikasi.pdf>
- Dahniar (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu terhadap Kualitas Brownies Bakar. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1)  
<https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/7241/5680>
- Dasi Ermi Alis S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Obesus*). Karya Tulis Ilmiah. Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang.  
<http://repository.poltekeskupang.ac.id/1698/1/KTI%20IRMA.pdf>
- Fauzanin Anin., Haris Lukman., Pudji Rahayu. (2013). Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1-6  
<https://www.peternakan.unja.ac.id/images/JOM/PETERNAKAN/Desember2015/Anin-Fauzanin.pdf>

Hartini Yuly. (2021). Inovasi Brownies Tempe (*Rhizopus sp*) Tinggi Energi Dan Protein Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L*) Sebagai Snack Alternatif Ibu Hamil Penderita Kekurangan Energi Kronis (kek). Karya Tulis Ilmiah. Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.  
<https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1334/1/YULI%20HARTINI%20D3%20GIZI.pdf>

Ika Hidayanty. (2019). kajian kejadian kep pada balita berdasarkan karakteristik keluarga di desa sentolo, sentolo, kulon porogo. Karya Tulis Ilmiah. Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1332/4/4.%20Chapter2.doc.pdf>

Nidia Glaurensi. (2020). Pengaruh substitusi tepung kedelai (*glycine max (l.) merill*) terhadap mutu organoleptik dan kadar zat gizi makro brownies sebagai alternatif snack bagi anak penderita kurang energi protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1).

<https://jurnal.umitra.ac.id/index.php/JIGZI/article/view/297/170>

Nina Yelly Tamara. (2023). pengaruh komposisi campuran tongkol jagung dan ampas tahu terhadap kandungan lemak kasar, abu, betn, dan tdn produk fermentasinya. Skripsi. Prodi Peternakan Universitas Lampung.

<http://digilib.unila.ac.id/72069/3/Skripsi%20full%20tanpa%20pembahasan.pdf>

Pratiwi Tyas., dkk (2016). Aplikasi tepung gembili (*dioscorea esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1).

<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12852/10916>

Yana Frisilia Yana, (2015). tingkat kekerasan dan daya terima nugget ampas tahu yang disubstitusi tepung ampas tahu. Karya Tulis Ilmiah. Prodi DIII Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

<https://eprints.ums.ac.id/38099/1/HALAMAN%20DEPAN.pdf>

Rahmahwati, W. D., Fitriana Mustikaningrum, S. G., & Purwani, E. (2016). pengaruh substitusi tepung ampas tahu terhadap tingkat kekerasan dan daya terima bakso. Karya Tulis Ilmiah. Prodi DIII Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

<https://eprints.ums.ac.id/47536/13/NASKAH-PUBLIKASI.pdf>

Rahmawati Widi Deshinta. (2018). kajian umur simpan snack kernas ikan tongkol (*euthynnus affinis*) menggunakan model arrhenius. Karya Tulis Ilmiah. Prodi Teknik Universitas Pasundan

<http://repository.unpas.ac.id/32695/3/I%20PENDAHULUAN.pdf>

Rahmawati Ulfa. Ayu. (2019). Hubungan Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) dengan Kejadian Kurang Energi Protein (KEP) pada Anak Usia 12–24 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Sentolo I Kabupaten Kulon Progo 2019. Skripsi. Prodi Sarjana Kebidanan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

<https://core.ac.uk/download/pdf/270061713.pdf>

Susila B.A dan Asri Ftesmisari (2006). Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*. 462-473

[https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/26096/1/prosiding\\_seminar\\_teknologi\\_inovatif\\_pascapanen-45.pdf](https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/26096/1/prosiding_seminar_teknologi_inovatif_pascapanen-45.pdf)

Romdhani Ahmad Mundzir.,dkk (2024). Peningkatan Protein Dan Serat Serta Uji Organoleptik Keripik Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (*Glycine Max (L) Merrill*). *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*. 7(1), 506-512.

<https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/best/article/view/8256/6116>

Sormin Raja Bonan Dolok., Febe Gasperz., & Syanne Woriwun. (2020). Karakteristik nugget ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1), 1-9.

<https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/1490/1454>

Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, (2023). Analisis warna, tekstur, organoleptik serta kesukaan pada kukis growol dengan variasi penambahan inulin. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 6(2), 115-124.

<https://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/406/pdf>