

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Ramadhan, Mustafa, (2023) Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. <https://dedikasi-ildikti3.kemdikbud.go.id/index.php/pkm/article/view/107> , 22 Maret 2024.
- Andayani, (2022, Agustus) Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Mie. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/download/37691/22927> , 2024.
- Anggraini (2012, 30 Mei) Eliminasi Bau Langu untuk Meningkatkan Kualitas Susu Ampas Tahu dengan Pemberian Jenis Essens dan Volum Essens yang Berbeda. <https://lib.unnes.ac.id/12533/#:~:text=Ampas%20tahu%20merupakan%20limbah%20industri,yang%20disebabkan%20oleh%20enzim%20lipoksidase,> 12 Mei 2024.
- Bima, Ditjen Vokasi (2024, 3 Januari) 5 Teknik Membuat Kue Kering Menurut Jurusan Tata Boga SMKN 3 Kota Bima. <https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/5-teknik-membuat-kue-kering-menurut-jurusan-tata-boga-smkn-3-kota-bima>, 30 Maret 2024.
- CNBC Indonesia, (2023, 25 Juli). Ini 5 Negara Asal Impor Gandum RI, Ukraina Pernah Terbesar. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20230725125458-4-457106/ini-5-negara-asal-impor-gandum-ri-ukraina-pernah-terbesar>, 19 Maret 2024.
- Femina, (2016, 26 Juni) Kenali 5 Teknik Membuat Adonan Kue Kering <https://www.femina.co.id/tip-masak/kenali-5-teknik-membuat-adonan-kue-kering>, 31 Maret 2024.
- Generasi Peneliti, (2022, 28 Agustus). Bukan Karena Tak Bisa. Ini Alasan Indonesia Masih Impor Gandum. <https://generasipeneliti.id/tulisan.php?id=IDGf9aNHYG6VOS&judul=Bukan-karena-tak-Bisa.-Ini-Alasan-Indonesia-Masih-Impor-Gandum>, Maret 2024.
- Hadistio, Jumiono, Fitri (2019, 21 September). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/2005>, 31 Maret 2024.
- Hasibuan (2015) Pembuatan Margarin dan Baking Shortening Berbasis Minyak Sawit Merah dan Aplikasinya dalam Produk Bakery. <http://repository.ub.ac.id/11610/2/BAB%20II.pdf>, 31 Maret 2024.
- IDN Times (2022, 30 Agustus) 5 Merek Perisa Vanila untuk Memperkuat Aroma dan Rasa Adonan. <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/merek-perisa-vanila-c1c2>, 30 Maret 2024.
- Institut Agama Islam (2017, 1 Juni) Faktor Internal dan Eksternal Pembelajaran. <file:///C:/Users/user/Downloads/1507-Article%20Text-4416-1-10-20221221.pdf>, 31 Maret 2024.
- Kaahoao, Herawati, Ayu, (2017, Oktober) Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. <https://www.neliti.com/publications/198465/pemanfaatan-tepung-ampas-tahu-pada-pembuatan-kukis-mengandung-minyak-sawit-merah>, 22 Maret 2024.
- Khairunissa dan Arbi (2021) Good Sensory Practices dan Bias Panelis

- <https://pustaka.ut.ac.id/lib/pang4430-praktikum-evaluasi-sensori/>, 31 Maret 2024.
- Kompas, (2021, 15 September). Trend Diet Bebas Gluten. <https://www.kompas.id/baca/riset/2021/09/15/tren-diet-bebas-gluten>, 19 Maret 2024.
- Kotler dan Keller (2009). [https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/download/4656/4085#:~:text=Menurut%20Kotler%20dan%20Keller%20\(2009,pembelajaran%2C%20keyakinan%2C%20dan%20sikap](https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/download/4656/4085#:~:text=Menurut%20Kotler%20dan%20Keller%20(2009,pembelajaran%2C%20keyakinan%2C%20dan%20sikap), 31 Maret 2024
- Lesaffre Team (2023, 26 April) Analisis Sensoris. <https://lesaffre.co.id/id/analisis-sensoris/>, 31 Maret 2024.
- Maharani (2013, 4 Febuari) Jenis Panelis & Preparasi Sampel <http://dewimayamaharani.lecture.ub.ac.id/files/2013/02/6.-Jenis-Panelis-Preparasi-Sampel.pdf>, 31 Maret 2024.
- Melissa (2021) Tak Hanya Pemanis, Berikut Fungsi Gula Dalam Pembuatan Kue. <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-amp-pastry/tak-hanya-pemanis-berikut-fungsi-gula-dalam-pembuatan-kue-1#:~:text=Gula%20berfungsi%20untuk%20mempertahankan%20kelembaban,tekstur%20kue%20menjadi%20sedikit%20renyah>, 31 Maret 2024.
- Nastiti, (2014, Agustus) Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit (NA₂S₂O₅) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/145>, 31 Maret 2024.
- Normasari, (2010) Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/13409>, 19 Maret 2024.
- Pontang, (2021, 31 Juli) Formulasi Snack Bar Berbahan Dasaar Tepung Mocaf dan tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i3.29278>, 22 Maret 2024.
- Wati, (2013, November) Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. [*2776-Article Text-5436-1-10-20131227.pdf](https://doi.org/10.2776/Article-Text-5436-1-10-20131227), 22 Maret 2024.
- Portal Demak, (2022, 20 Oktober) Mocaf Tepung Olahan Singkong Alternatif Pengganti Terigu. <https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=5316>, 22 Maret 2024.
- Sidqi dan Kumalasari (2022, 3 September) Pengendalian Mutu Modified Cassava Flour (mocaf) di PT. Rumah Mocaf Indonesia, Banjarnegara, Jawa Tengah. https://www.researchgate.net/publication/363384143_Pengendalian_mutu_modified_cassava_flour_mocaf_di_PT_Rumah_Mocaf_Indonesia_Banjarnegara_Jawa_Tengah/fulltext/631a8acb873eca0c00728738/Pengendalian-mutu-modified-cassava-flour-mocaf-di-PT-Rumah-Mocaf-Indonesia-Banjarnegara-Jawa-Tengah.pdf, 12 Mei 2024.
- Sikuning, (2020, 21 Mei) Ciri-ciri Kue Kering Lebaran yang Enak <http://sikuningmantan.com/news/read/ciri-ciri-kue-kering-lebaran-yang-enak>, 31 Maret 2024.

- Siloam (2023, 29 November) Mengenal Apa itu Gluten dan Apa Manfaatnya Untuk Tubuh. <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/apa-itu-gluten>, 31 Maret 2024.
- Siloam (2023, 24 Oktober) Penyakit Celiac – Penyebab, Gejala, dan Cara Mengobati. <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/apa-itu-penyakit-celiac#:~:text=Pencegahan%20Penyakit%20Celiac,-Tidak%20ada%20tindakan&text=Hal%20ini%20dikarenakan%20celiac%20disease,mengonsumsi%20makanan%20yang%20mengandung%20gluten>, 31 Maret 2024.
- Siloam (2023, 30 November) Sindrom Mulut Terbakar – Penyebab, Gejala dan Perawatannya. <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/mengenal-sindrom-mulut-terbakar>, 31 Maret 2024.
- Supriyo, (2021, November) Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Produk Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik. [*12661-42523-1-PB.pdf](https://doi.org/10.24127/12661-42523-1-PB.pdf), 22 Maret 2024.
- Universitas Udayana (2017, 29 Juli) Evaluasi Sensori . https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_ pendidikan_1_dir/2a07a9f58a144b5882d9b4370629bb7f.pdf, 31 Maret 2024.
- Warasi (2021, 22 September) Apa itu Reaksi Maillard ? Rahasia Makanan Enak. <https://cairofood.id/reaksi-maillard-rahasia-makanan-enak/>, 4 Mei 2024.
- Yulianti (2023, 20 April) Perbedaan Mentega dan Margarin, Manakah yang Paling Pas untuk Baking ? [https://momsmoney.kontan.co.id/news/perbedaan-mentega-dan-margarin-manakah-yang-paling-pas-untuk-baking#:~:text=Margarin%20cocok%20dijadikan%20sebagai%20bahan,air%20sehingga%20lebih%20mudah%20dioleskan.&text=Margarin%20\(margarine\)%20memiliki%20kandungan%20lemak,ganda%20%26%20Lemak%20tak%20jenuh%20tunggal](https://momsmoney.kontan.co.id/news/perbedaan-mentega-dan-margarin-manakah-yang-paling-pas-untuk-baking#:~:text=Margarin%20cocok%20dijadikan%20sebagai%20bahan,air%20sehingga%20lebih%20mudah%20dioleskan.&text=Margarin%20(margarine)%20memiliki%20kandungan%20lemak,ganda%20%26%20Lemak%20tak%20jenuh%20tunggal). 31 Maret 2024