

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, N. 2007. Solusi Alternatif Pengganti Tempe Kedelai. <http://angjun82@yahoo.co.id/>. Diakses pada tanggal 3 Februari 2020.
- Arif. D. Z. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) dengan Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik roti manis. *food Teknologi Jurnal*, 5 (3): 180-189.
- Arlene A, Witono JR, Fransisca M. 2009. Pembuatan roti tawar dari tepung singkong dan tepung kedelai. In Simposium Nasional RAPI VIII2;1412-9612.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, M. 2015. Superoxide Dismutase in Tempe, an Antioxidant Enzym, and its Implication on Healt and Disease. Bali. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Basuki, EK., Yulistani R., R Hidayat. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar*. UPN. Surabaya.
- Badan POM RI. 2014. *Mengenal Angka Kecukupan Gizi (AKG) Bagi Bangsa Indonesia*. Info POM. Percetakan Negara, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards R.A, Fleet G.H., dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan Edisi kedua*. Diterjemahkan H. Purnomo dan Adiono., UI Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung dari terigu, patisagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Faperta* 4(1) : 1 -14
- Cahyono, B. 2007. *Kedelai Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Aneka Ilmu, Semarang.
- Dewi W., E. A. 2006. *Prospek Usaha Dalam Pembuatan Roti Manis dari Biji Sorghum*. Universitas Negeri Semarang.
- Diniyyah, Roshmita S. Triska S.N. 2017. Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Research Study* 1(4) : 3-43
- Ekawati. G. A. Gusti. A. K. Putu. T. I. 2015. Aktivitas antioksidan dan kadar antioksidan roti manis tepung ubi ungu modifikasi selama penyimpanan dan perbaikan formulasi. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 2(2) : 148-154
- Farida. A. 2008. *PATISERI JILID 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.

- Hariyadi RD. 2001. *Peningkatan Peran Kajian Makanan Tradisional dalam rangka Penganekaragaman Makanan: Kajian Proses Pengolahan, Khasiat dan Keamanan Makanan Tradisional Jawa Barat*. Laporan Akhir. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Bogor: Lembaga Penelitian IPB.
- Hernawati. 2009. *Perbaikan Kinerja Reproduksi Akibat Pemberian Isoflavon dari Tanaman Kedelai*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia: Jurusan Pendidikan Biologi. Bandung.
- Justicia A. Evi L. Herman H. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan roti tawar. *jurnal perikanan kelautan*.3(4). 17-27
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta
- Koswara S. Teknologi pengolahan roti. [serial online] 2009 (diunduh 17 Februari 2020). Tersedia dari: URL: HYPERLINK <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teoridan-Praktek.pdf>.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Mahirah. S., Raheta. M.S., Antora. R. A. 2018. Effect Of Drying Method On The Proximate Composition and Antioxidant Activities Of Ocimum Basilicum Leaves. *Food Research* 2(5): 421-428.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Role, And Cookies*. Third Edition. Woodhead Publishing. Cambridge. 2001. *Biscuits, Role, And Cookies Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Mervina, Kusharto, C. M. Dan Marliyanti, S. A. 2012. Formulasi Roti Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Garlemais*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. 26 (2):211-219.
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muji, I. 2011. Isoflavone content and antioxidant properties of soybean seeds. No.3 Vol (1).16–20.
- Mutschler, Ernst. (2010). *Dinamika Obat, Farmakologi dan Toksikologi*, Edisi Lima Cetakan Enam, ITB, Bandung.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen Untuk Kesehatan*. Alfabeta:Bandung.
- Nadia. O. Aswiyanti. A. Endrineldi. 2017. Pengaruh Tempe Terhadap Gambaran Histopatologi Mencit Jantan Yang Dindusti Timbal Asetat. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 6(3) : 513-518

- Nakajima, N., N. Nozaki, K. Ishira, A. Ishikawa, H. Tsuji. 2005. Analysis of Isoflavone Content in Tempeh, a Fermented Soybean, and Preparation of a New Isoflavone-Enriched Tempeh. *Journal of Bioscience and Engineering* vol. 100: 685-689
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 286-290.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam Dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(3) : 89-93
- Nurrahman. 2017. Pengaruh Konsumsi Tempe Kedelai Hitam Terhadap Profil Asam Amino Plasma Darah Tikus. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu Pertanian*. 1(1) : 40-45
- Nurrahman, Mary. A, Suparmo, Marsetyawan HNE Soersatyo. 2012. Pertumbuhan Jamur, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Tempe Kedelai Hitam yang di Produksi dengan Berbagai Jenis Inokulum. *Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang*. Vol 32 No. 1:60-65.
- Pato, U., F. Restuhadi, A. Ali, R. Ulfah dan Mukmin. 2013. Evaluasi mutu dan daya simpan roti manis yang dibuat melalui substitusi tepung terigu dengan pati sagu dan mocaf . *Agricultural Science and Technology Journal*. 11(1): 1-12.
- Pawiroharsono, S. (2007). Potensi Pengembangan Industri dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional. *Jurnal Ilmu kefarmasian Indonesia* 5(2). ISSN: 1693-1831.
- Pawiroharsono, S. 1996. *Aspek mikrobiologi tempe*. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta. P.169-201
- Pokorny, J., N. Yanihlieva, M. Gordon. 2001. *Antioxidants in Food*. Cambridge: CRC press. Woodhead publishing limited
- Rahayu, WP. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Rahmah, A., F. Hamzah, dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Faperta* 4 (1) : 1-14.
- Ratna, dan Wedhaningsih RK, 2008. Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*) sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Roti Manis. *Fakultas Pertanian: Institut Pertanian Bogor*
- Sarabhai S, Indrani D, Wijaykrishnaraj M, Milind, Kumar VA, Prabhasankar P. 2015. Effect Of Protein Concentrates, Emulsifiers On Textual and Sensory

Characteristics Of Gluten Free Cookies and Its Immunochemical Validation. *J Food Sci and Tech*, 52:3763-3772.

Shabrina, Nadhila. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis K) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Pasundan Bandung.

Saepudin. L. Yopi. S. Popy. D., S. 2017. pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Journal Agroscience* 1(7) : 227-243.

SNI : 01 3840:2000. Roti Manis. Dewan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.

Soetrisno (eds.). 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.

Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning Dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis Terhadap Organoleptik dan Fisik, Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(4). 68-74

Sumardjo, D., 2009, *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksata*, EGC, Jakarta, hal. 421-423.

Supriyono. 2003. *Memproduksi Tempe*. Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengolahan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Menengah Kejuruan. Jakarta.

Visita, B.F dan Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Roti Cookies *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 2 No 1*: 39-46

Widodo R, Harijanto SD, Rosidah DA. 2014. Aspek mutu produk roti tawar untuk diabetisi berbahan baku tepung porang dan tepung suweg. *Agroknow*. 2(1):1-12.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarti S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu: Yogyakarta.

Xu, B.J. and S.K.S. Chang. 2007. A Comparative study on phenolic profiles and antioxidant of legums as affected by extraction solvents. *J. Food Sci.*, 72(2):159-166.

Yuni S. dan Endang S., S. 2018. Perubahan Kadar Vitamin dan Mineral Pada Fermentasi Tempe Guide (*Cayconus Coyan L*). *Jurnal Saintek Lahan Kering* 1(1):1-3.