

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito, W. (2010). Rancangan Undang-Undang RI Tentang Pemberian Makanan Tambahan dan Pemeriksaan Kesehatan Berkala Bagi Anak Usia 1 (Satu) sampai dengan 12 (Dua Belas) Tahun. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Amalia, L., Endro, O. P., Rizal, D., & Damanik, M. R. M. (2012). Referensi Dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 7(2), 119–126. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/12374/9459>
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Ardhanareswari, N. P. (2019). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Pure Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Snack Balita. *Ardhanareswari. Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123–131. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i2.123-131>
- Asmawati, Saputrayadi, A., & Bulqiah, M. (2019). Formulasi Tepung Tempe dan Sari Wortel pada Pembuatan Mie Basah Kaya Gizi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(1), 17–22.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics of Germinated Soybean Tempe Flour). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 35–42. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/download/13167/9919>.
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). *Karakteristik fisikokimia tepung tempe kecambah kedelai* (. 11(1), 35–42.
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33–38.
- Ayu, Y. A., Herdiana, N., Sartika, D., & Hidayati, S. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Effect Of Tempe Flour Addition On Physicochemical And Sensory Properties Of Catfish Crackers (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 294–305.

- Bilqis, S. S., Malkan, I., Ilmi, B., & Hasan, M. N. (2022). Substitusi Tepung Tempe Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik Sosis Ikan Teri Substitution Of Tempeh Flour As A Source Of Iron On Organoleptic Characteristics Of Anchovy Sausages. *Jurnal Ilmu Pangan Dan ...*, 6(1), 65–79. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6i1.12473>.
- BPOM. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin. *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 37. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Orang_Tua__Guru__Pengelola_Kantin_.pdf.
- Dianingtyas, E., Sulistiasutik, & Suwita, I. K. (2018). Formulasi Tepung Bekatul Dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Dan Mutu Organoleptik Sereal Flakes Untuk Obesitas Pada Anak. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 4(2), 128. [https://doi.org/10.31290/jiki.v\(4\)i\(2\)y\(2018\).page:128-135](https://doi.org/10.31290/jiki.v(4)i(2)y(2018).page:128-135)
- Estiningtyas, D., & Rustanti, N. (2014). Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) Dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. *Journal of Nutrition College*, 3(2), 8–15.
- Fernandez, I. (2014). Asam amino esensial untuk tumbuh kembang anak. *Semarang: Food for Kids Indonesia ...*, November. http://www.academia.edu/download/37909136/asam_amino.pdf.
- Hurdawaty, R., & Rahman, T. Z. (2021). Pemanfaatan Tepung Tempe dalam Pembuatan Lapis Legit. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(2), 40–49.
- Huwae, B., & Papilaya, P. (2014). Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(1), 61–66. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol1issue1page61-66>
- Marlina, L., Miranti, M., & Almasyhuri. (2018). Formulasi kukis tepung kecambah kedelai dan tepung kedelai dengan basis tepung mocaf sebagai pangan fungsional. *J. Online Mahasiswa Bidang Farmasi*, 1(1), 1–9.

- Meisyahputri, B., & Ardiaria, M. (2017). Pengaruh Pemberian Kombinasi Minyak Rami Dengan Minyak Wijen Terhadap Kadar Kolesterol High Density Lipoprotein (Hdl) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. *Journal of Nutrition College*, 6(1), 35–42. <https://doi.org/10.1038/184156a0>
- Nuraina, N., Susanti, A., Munawwarah, M., Salaila, M., Muna, I., Ikram, N., Dessiana, D., Hasratina, H., Miska, T., Urizky, N., & Khaira, N. (2022). Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *RAMBIDEUN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 227–234. <https://doi.org/10.51179/pkm.v5i3.1473>
- Pangestuti, Andarwulan, & Koswara, S. (n.d.). *Potensi Kecambah Kedelai sebagai Sumber Protein, Asam Foeat, dan Asam Eemak Tidam Mnuh Dalam Produk Sarapan*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascopanen.
- Pehlepi, E. S., Puspita, T., Komang Suwita, I., Poltekkes, J. G., & Malang, K. (2022). Pengembangan Tepung Tempe dan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai Bahan Substitusi Pepaya Sandwich Biskuit Untuk Snack Remaja Putri Anemia. *Jurnal Nutriture*, 1(2), 36–42.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2021). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. *Jurnal Gizi Unesa*, 01(01), 31–37.
- Setyani, S., Sari, N. R., Kuswandari, E., & Yuliana, N. (2013). Pengaruh Ragi Tempe dan Fermentasi Jagung Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Formula Mp-Asi dengan Tepung Tempe. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(1), 52–61. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/153/162>
- Siska, A. I. (2015). *Profil Asam Amino Pada Pengolahan Fish Finger Ikan Patin (Pangasius Djambal) Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya.
- Susiyanti, E., & Hartini, H. (2021). Efektivitas Konsumsi Daun Kelor Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. *Jurnal Keperawatan*, 40–52. <http://e-journal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jk/article/view/177%0Ahttp://e-journal.lppmdianhusada.ac.id/index.php/jk/article/download/177/166>
- Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009–016. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1582>

- Toripah, S. S., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. (2014). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(4), 37–43.
- Utari, D. M., Rimbawan, R., Riyadi, H., Muhilal, M., & Purwastyastuti, P. (2011). Potensi Asam Amino pada Tempe untuk Memperbaiki Profil Lipid dan Diabetes Mellitus. *Kesmas: National Public Health Journal*, 5(4), 166. <https://doi.org/10.21109/kesmas.v5i4.137>
- Widodo, S., Qur'ani, B., & Kadir, K. (2021). Peningkatan Kandungan Gizi Makro Bakpao dengan Substitusi Tepung Tempe. *Seminar Nasional LP2M UNM*, 494–507. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/view/25282>
- Yumiko Murdiasa, P., Suparthana, I. P., & Timur Ina, P. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Siomay Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 235. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p07>
- Yusuf, M., & Yusrini, L. (2021). Air Jus Wortel Sebagai Bahan Substitusi Pada Pasta Lasagna. *Jurnal Culinaria*, 3(1), 1–8. <https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/view/989%0Ahttps://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/download/989/469>.