

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriaryanto. 2014. Kajian mutu mochi yang difortifikasi dengan konsentrat protein ikan gabus (*Channa striata*) [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Riau.
- Ambarinanti, M. 2007. *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi dan Ekspor Beras Indonesia*. Program Studi Ekonomi dan Sumber Daya, Fakultas Pertanian IPB, Bogor
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blancing [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Annuha, F. 2018. Produksi dan karakteristik tepung, pati dan lendir dari umbi uwi (*Discorea alata*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2001. *Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue)*. Graindand Olseed. J. AOAC, Int.
- Astawan, Made. 2016. Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Jurnal pangan* 25 (2) : 105-112.
- Astrini, F. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensori dan fisikokimia flakes komposit dari tepung tapioka, tepung kanji dan tepung kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1):106-114
- Astuti. 2014. Formulasi dan karakterisasi cake berbasis tepung komposit organik kacang merah, kedelai dan jagung. *Jurnal pangan* 3 (2) : 55-59
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 1995. SNI 01.3840-1995 tentang produk semi basah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Burssens, S., I, Pertry, D.D. Ngudi, Y. Kuo, M.V. Montagu and F. Lambein. 2011. Soya, human nutrition and health. pp. 157-180. *In Soybean and Nutrition*. InTech: Croatia
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. *Kedelai*. BPS, Jakarta
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai : Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara, Jakarta
- Camsyah. 2021. Mochi khas Sukabumi, si mungil dari Jepang yang tak lekang oleh zaman. *Kuliner* [Internet]. Tersedia pada :

<https://sukabumiupdate.com/posts/83022/mochi-khas-sukabumi-si-mungil-dari-jepang-yang-tak-lekang-oleh-zaman> [3 Agust 2021].

- Dahlia, Lies. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Elex Media, Jakarta
- Dhanpal, K. 2012. Effect of cooking on physical biochemical and fatty acid profile of tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. *Archives of Applied Science Research* 4(2): 1142-1149
- Faridah, A. 2008. *Patisari Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan : Jakarta
- Fauzi, I. 2015. Pembuatan mochi pelangi dengan substitusi tepung talas dan pewarna alami. *Jurnal Agroindustri Halal* 1(2): 107-111.
- Harimurti, E.H. 2021. Pengaruh perbedaan waktu pengukusan pada proses pemindangan ikan kembung terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik. *Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15(1): 1-7.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah: S. Achmadi. ITB-Press: Bandung.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. J. Penel. *Gizi Makan*. 35(1):13-22..
- Juliano, B.O. 1993. *Rice in Human Nutrition*. Collaboration IRR dan FAO, Roma.
- Markham, 1988. *Cara Identifikasi Flavonoid*. ITB, Bandung.
- Paramita, Anggi Hapsari. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flakes talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1071-1082.
- Purwanto, E. 2006. Pengaruh penambahan rumput lau (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap mutu mochi [skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Purawisastra, Suryana. 2012. Perubahan kandungan protein dan komposisi asam amino kedelai pada waktu pembuatan tempe dan tahu. *Penelitian Gizi dan Makanan*. Tersedia pada : <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/2287>. [1 Februari 2022].
- Putra, Sigit Nurdyansyah. 2008. Optimalisasi formula dan proses pembuatan mie jagung dengan metode kalendering [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Ratnaningsih, A. W. Permana, dan N.Richana. (2010). Pembuatan tepung komposit dari jagung, ubikayu, ubijalar, dan terigu (lokal dan impor) untuk produk mi. *Prosiding Pekan Serealia Nasional* ISBN : 978- 979- 8940- 29-3

- Ratnawati, I.Y. 2004. Fortifikasi tepung kacang hijau pada pembuatan tiwul instan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember.
- Santoso, 2005. Teknologi pengolahan kedelai teori dan praktek [skripsi]. Universitas Widyagama, Malang.
- Suprapti, L. 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Anikus : Yogyakarta.
- Syarifah, Iis. 2016. Pengaruh konsentrasi tepung kedelai dan karagenan terhadap karakteristik “*Snack nori*” dari kulit buah naga [skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.
- Trisnawati, Ika Devi. 2015. Pengaruh proporsi tepung ketan dan tepung kedelai terhadap sifat organoleptik wingko babat. *Jurnal Boga* 4 (2) : 67-76.
- Utami, I. S. 1992. Uji Indrawi: Evaluasi Sifat, Tekstur,Warna, Profit Sensoris. PAU Pangan Gizi UGM : Yogyakarta.
- Ultriasratri, Alfri. 2016. *Respon Pertumbuhan*. Fakultas Pertanian UMP : Banyumas
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Wiraswasti, Arinta. 2013. Pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap mutu organoleptik kue mochi. *Jurnal boga* 2 (3) : 44-50.
- Yunita, Tarida Ayu. 2018. Korelasi perbandingan tepung beras ketan (*oryza sativa glutinosa*) dengan tepung sukun (*artocarpus communis*) terhadap karakteristik mochi hitam arang bambu [skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan