

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, M., Turnip, M., & Khotimah, S.,2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum sanctum L.*) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Protobiont*, 4(1), 184-189.(diakses tanggal 5 Oktober 2020)
- BPOM.,2012.*Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*.Jakarta: BPOM (diakses tanggal 15 Januari 2021)
- Dewi,N.M.P.K.,2019.Karakteristik Mutu Kue Nagasari dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai.*Journal of Chemical Information and Modeling*,53(9),1689-1699 (diakses tanggal 15 januari 2020)
- Gharizah Alhuur, K. R., Pratama, A., & Yuniarti, E.,2020. Kualitas dan Cara Penyimpanan Telur Yang Baik dalam Upaya Menjaga Asupan Gizi Optimal di Masa Pandemi COVID-19. *Farmers: Journal of Community Services*, 1(1), 24-28.(diakses tanggal 9 November 2020)
- Hamad, A., Jumitera, S., Puspawiningtyas, E., & Hartanti, D.,2017. Aktivitas antibakteri infusa kemangi (*Ocimum basilicum L.*) pada tahu dan daging ayam segar. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 2(1). .(diakses tanggal 8 Oktober 2020)
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 5, 189-200. (diakses tanggal 29 Maret 2021)
- Jazil, N., Hintono, A., & Mulyani, S.,2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1). .(diakses tanggal 9 November 2020)
- Komariyah, S. (2019) ‘Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi Kue Gapit’, *Skripsi*, pp. 1–10.(Diakses 15 Januari 2021)

- Nasution, E. Z.,2006. Studi pembuatan pakan ikan dari campuran ampas tahu, ampas ikan, darah sapi potong, dan daun keladi yang disesuaikan dengan standar mutu pakan ikan. *SAINS KIMIA*, 10(1), 39. .(diakses tanggal 11 November 2020)
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *MADURANCH: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.(diakses 29 Maret 2021)
- Pangan, J. T., & Yulistiani, R.,2015. Perubahan Sifat Organoleptik Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (The changing characteristic of Tofu Organoleptik During Storage at room temperature). *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1). .(diakses tanggal 4 Desember 2020)
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R.,2014. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). .(diakses tanggal 11 November 2020)
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.(diakses tanggal 29 Maret 2021)
- Retno, R. S., Utami, S., & Yuhanna, W. L.,2020. Pemanfaatan Ampas Kedelai Menjadi Kerupuk Untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3), 298-304. .(diakses tanggal 10 November 2020)
- Sari, A. M., Hasyim, U. H., Ismiyati, I., Sari, F., & Siskayanti, R.,2019.Pelatihan Potensi Ampas Tahu Sebagai Produk Makanan Bekerjasama dengan Divis Pengembangan Bisnis BM PPPIJ Jakarta Islamic Center Jakarta Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. .(diakses tanggal 13 November 2020)
- Sukmawati, Aryasih, Made, Suyasa & Gede, I. N.,2020. Efektivitas Cengkih , Kemangi Dan Pandan Wangi Sebagai Insektisida Alami Penurun Kepadatan Lalat Pada Ikan

- Tongkol (Doctoral dissertation, Jurusan Kesehatan Lingkungan Prodi D4).
.(diakses tanggal 14 Oktober 2020)
- Tian, T.,2010 ‘Pengertian dan Cara Pengolahan Nugget’, *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2002, pp. 5–12.(diakses 8 november 2020)
- Wahid, A. R. *et al.*,2020 ‘Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocinum sanctum*) Sebagai Produk Antiseptik Untuk Preventif Penyakit Di Desa Batujai Kabupaten’,
(diakses tanggal 4 November 2020)
- Wahyuni, S.,2003. Karakteristik nutrisi ampas tahu yang dikeringkan sebagai pakan domba (Doctoral dissertation, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro).
.(diakses tanggal 13 Oktober 2020)
- Wijaraya, H., Caronge, M. W., & Rais, M.,2019. Pengaruh Penambahan Bubur Daun Kemangi (*Ocimim basilicum L*) Terhadap Kandungan Gizi Kerupuk Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 30-40. .(diakses tanggal 9 November 2020)
- Yatno, Y., Suparjo, S., & Murni, R.,2020. Karakteristik Sifat Kimia dan Mikrobiologi Silase Ampas Tahu Menggunakan Tapioka Sebagai Akselerator. *STOCK Peternakan*, 2(1). .(diakses tanggal 20 Desember 2020)
- Yekti, G. I. A., & Suryaningsih, Y.,2017. Pelatihan Pembuatan Cookies dari Ampas Tahu Bagi Masyarakat Kelurahan Ardirejo Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Padat Pembuatan Tahu. *Paradharna (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 1(1). .(diakses tanggal 9 November 2)