

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, N. K. R. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 84–91. <https://doi.org/10.23887/jk.v2i2.37691>
- Angellina, S., Handayani, L., Ita, M., & Febrianti, F. (2025). Pemanfaatan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Bahan Pangan Lokal Untuk Pencegahan Stunting pada Balita Di Desa Madu Sari dengan menggunakan metode penyuluhan menggunakan Pratisipativ Rural Appraisal (PRA) yaitu terkait pengolahan bayam dari mulai te. 08(02), 16–21.
- Darmanto, Astutik, S., & Irsandy, D. (2022). Statistika Pengendalian Mutu. *Journal Economic Management and Business*, 2(1), 244.
- Dewi Rahmawati, Y., Solikhin, A., & Fera, M. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(01), 11–17. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i01.254>
- Isnani, Q. (2022). Identifikasi Formalin Dan Boraks Pada Produk Mie Basah Dan Bakso Di Wlayah Kecamatan Seyegan, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. 8–30.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Komala, R., & Meidita, F. (2024). *Jurnal Tropicalanimal Pengaruh Pewarna Alami Bayam Merah Terhadap Organoleptik Bakso Daging Ayam The Effect Of Natural Red Spinach Coloring On The Organoleptics Of Chicken Meat Balls*. 2(1), 5–12.
- Komna, H. T., Pawenang, H. M., Dinata, C., Kertapradja, E. N., & Mulk, M. M. (2022). Analisa Peningkatan Nilai Ekonomi Ampas Tahu Melalui Diversifikasi Pada Kegiatan PKM. *Ikra-Ith Abdimas*, 5(3), 149–155. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v5i3.2230>
- Nurdin, A., Setiasih, I. S., Djali, M., Magister, M., Teknologi, F., Pertanian, I., Padjadjaran, U., Padjadjaran, U., Padjadjaran, U., Dregs, T., Characteristics, P., Characteristics, C., Tahu, A., Fisik, K., & Kimia, K. (2018). *Pengaruh Pengeringan Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Ampas Tahu*. 2.

- Nurul Charismawaty Sabir, Lahming, A. S. (2020). *Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu Analysis*. 21(1), 1–9.
- Pebrianti, C., Ainurrasyid, R. B., & Purnamaningsih, L. (2015). Uji Kadar Antosianin dan Hasil Enam Varietas Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) pada Musim Hujan Test Anthocyanin Content and Yield of Six Varieties Red Spinach (*Alternanthera amoena* Voss) In The Rainy Season. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(1), 27–33.
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas*, 7(1), 68. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v7i1.1040>
- Rahayu, N. (2023). *ANALISIS PRODUK MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.) DAN TEPUNG BAYAM HIJAU (Amaranthus hybridus L.) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN PENCEGAH ANEMIA REMAJA PUTRI*.
- Rohmatika, U. (2019). Uji Laboratorium Pengukuran Kandungan Zat Besi (Fe) pada Ekstrak Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus* l). *Maternal*, 2(2), 154–159.
- Sari, A. M., Yustinah, Rizqiya, F., Yudistirani, S. A., Zahra, A. N. L. A., & Utomo, H. P. (2023). Pelatihan Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Produk Makanan. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*, 1–10. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78–86. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>
- Suriyany, S., Dewayani, W., Idaryani, I., Reswita, R., Arief, F., & Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek Dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100. <https://doi.org/10.52625/j-agr-sosekpenyuluhan.v16i2.175>
- Umbu, M., Andu, L., Yendri, E., Umbu, T., Ata, N., Wandal, A. K., Hina, M., Tara, H., Kaya, A. U., Ndari, W., & Ndapamuri, M. H. (2024). Karakteristik organoleptik mie basah dengan penambahan tepung kelor dengan komposisi berbeda. *Sustainable Agricultural Technology Innovation*, 3(1), 10–17.
- Villa, P., Kabupaten, B., & Moment, P. P. (2014). *Dan Perilaku Konsumsi Mie Instan Pada Balita Di*. 386–401.