

Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu (*Glycine Max l. Merrill*) pada Pembuatan Pasta Kering Farfalle Terhadap Daya Terima Konsumen

Devi Rukmana^{1, a)}, Mariani^{2, b)}, Guspri Devi Artanti^{3, c)}

^{1, 2, 3}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
Jalan Rawamangun Muka, DKI Jakarta, 13220

Email: ^{a)}devi.rukmana96@gmail.com, ^{b)}mariani@unj.ac.id, ^{c)}guspri@unj.ac.id

Abstract

The aim of this research is to determine the effect of substituting tofu waste flour in the production of dried Farfalle on consumers' acceptance. This research was conducted in Pastry and Bakery Laboratory in Vocational of Culinary Education, State University of Jakarta. This was an experimental research. Based on assessment of acceptance test to 30 semi trained panel about organoleptic aspects, dried farfalle with tofu waste flour substitution were well accepted. The score of the 5 aspects, namely color (raw and cooked), taste, aroma, and texture, were all in the category of quite like to like. The result of organoleptic test was analyzed with Friedman test in significance level $\alpha = 0,05$ proved that on the aspect of raw and cooked pasta color there are effects of tofu waste flour substitution in the production of dried farfalle on consumers' acceptance. Meanwhile, the hypothesis testing on taste, aroma, and texture shows that there is no effects of tofu waste flour substitution in the production of dried Farfalle on consumers' acceptance.

Keywords: Consumers' Acceptance, Dried Pasta, Farfalle, Tofu Waste Flour.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering Farfalle terhadap daya terima konsumen. Dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Berdasarkan penilaian uji daya terima kepada 30 panelis agak terlatih terhadap aspek organoleptik, pasta kering farfalle dengan substitusi tepung ampas tahu sebanyak 10%, 20% dan 30% dapat diterima dengan baik, hal ini ditunjukkan dari hasil penilaian yang meliputi aspek warna (pasta mentah dan matang), rasa, aroma dan tekstur memiliki hasil kategori penilaian agak suka hingga suka. Hasil uji daya terima dianalisis menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$ membuktikan terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering farfalle terhadap daya terima konsumen pada aspek warna pasta matang dan mentah. Sedangkan pada aspek rasa, aroma, dan tekstur tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering Farfalle terhadap daya terima konsumen.

Kata kunci: Tepung Ampas Tahu, Pasta kering, Pasta Farfalle, Daya Terima Konsumen.

PENDAHULUAN

Dalam era modernitas ini banyak restoran yang membuat masakan dari negara lain seperti Western, Oriental dan masih banyak lagi. Restoran Western biasanya identik dengan makanan seperti steak, pasta dan burger karena merupakan makanan yang umum dan sering dikonsumsi oleh masyarakat barat. Pasta adalah makanan khas dari Italia yang cukup digemari diberbagai belahan dunia termasuk Indonesia, karena bentuk dan jenisnya yang beraneka ragam, bisa menambah selera makan dan tidak mudah bosan mengonsumsinya. Cara penyajian relatif mudah dengan aneka ragam menu baik nasional maupun internasional (Nabila, 2016).

Dalam bahasa Inggris, pasta adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan utama tepung semolina yang umumnya diberikan bumbu dan saus (Kill dan Turnbull, 2008). Menurut Hamilawati (2005), pasta umumnya dikenal dengan dua jenis yang berbeda, yaitu pasta segar dan pasta kering. Pasta juga memiliki banyak ragam berdasarkan ukuran dan bentuknya. Salah satu pasta yang cukup dikenal masyarakat adalah Farfalle. Farfalle merupakan salah satu jenis pasta yang berbentuk dasi kupu-kupu dengan tepi bergerigi, (Debono, 2017). Dari banyaknya bentuk pasta, farfalle memiliki bentuk yang unik dan cantik. Kerutan di tengah pasta juga menjadi salah satu hal yang menarik karena teksturnya lebih padat dari bagian pasta farfalle yang lain, sehingga lebih memperkaya tekstur pada pasta itu sendiri ketika dikonsumsi (McNaughton & Lucchesi, 2014).

Pasta yang beredar di pasaran terbuat dari tepung terigu. Bahan dasar dari pembuatan tepung terigu adalah gandum yang tidak dihasilkan di Indonesia melainkan impor dari negara lain. Sedangkan konsumsi tepung terigu di Indonesia cukup tinggi. Impor gandum terus mengalami peningkatan di mana pada tahun 2018 sebanyak 10,1 juta ton, dan 2019 mencapai 10,6 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Menurut Sumarno dan Mejaya (2017) di wilayah tropis Indonesia, pembatas hasil gandum yang utama adalah suhu dan kelembaban udara yang tinggi. Nampaknya suhu harian di wilayah tropis Indonesia melampaui batas suhu maksimum yang dapat ditoleransi oleh tanaman gandum, hal tersebut sering memicu berkembangnya penyakit daun, sehingga kurang sesuai untuk budidaya gandum. Oleh karena itu, kita perlu meningkatkan upaya pengembangan pangan alternatif yang dapat diterapkan untuk menggantikan sebagian jumlah bahan utama yang digunakan.

Salah satu bahan alternatif yang bisa dihasilkan yaitu dari sisa ampas tahu yang dibuat menjadi tepung. Bentuk tepung mempunyai keunggulan antara lain mudah dicampur, atau diformulasikan dengan bahan lain, awet, menghemat ruang simpan dan transportasi serta mempunyai nilai guna yang lebih luas, mempunyai kadar air rendah, sehingga mempunyai daya simpan yang lebih lama dan memudahkan ketersediaan untuk proses lebih lanjut (Yustina dan Abadi, 2012). Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Sulistiani (2004), tepung ampas tahu masih mengandung beberapa zat gizi diantaranya protein 11,04%, lemak 19,69%, karbohidrat 23,10%, serat pangan tidak larut 42,75% dan serat pangan larut 8,75%. Salah satu bentuk diversifikasi yang berupa tepung, ampas tahu merupakan sumber protein dan serat pangan yang dapat meningkatkan kandungan protein dan serat pada produk olahan.

Berdasarkan latar belakang tersebut dan untuk memanfaatkan serta meningkatkan nilai ekonomis ampas tahu, maka perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pengolahan produk pasta farfalle dalam aspek warna pasta kering (mentah), warna, rasa, aroma dan tekstur pasta matang terhadap daya terima konsumen.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik daya terima untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering farfalle terhadap daya terima yang meliputi aspek warna (pasta mentah dan matang), rasa, aroma dan tekstur pasta matang dengan 3 (tiga) persentase substitusi tepung ampas tahu yang berbeda yaitu 10%, 20% dan 30%. Kategori penilaian yang digunakan mulai dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Sedangkan skor penilaian paling tinggi adalah 5 (lima) dan paling rendah 1 (satu). Responden pada penelitian ini adalah panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Sebelumnya,.

dilakukan uji validasi yaitu uji organoleptik mutu hedonik terhadap 5 (lima) panelis ahli yang terdiri dari dosen ahli dalam bidang pengolahan makanan.

Pada proses pembuatan pasta farfalle substitusi tepung ampas tahu, bahan-bahan yang digunakan terdiri dari tepung terigu protein tinggi, tepung ampas tahu, telur dan minyak zaitun. Sedangkan alat yang digunakan adalah *bowl, digital scale, pasta machine, rolling pin, dough cutter, cling wrap dan tray*

TABEL 1. Formula Pasta Kering Farfalle Substitusi Tepung Ampas Tahu

Bahan	Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Tepung terigu	90	90	80	80	70	70
Tepung ampas tahu	10	10	20	20	30	30
Telur	50	50	50	50	50	50
Minyak zaitun	10	10	10	10	10	10

HASIL DAN PEMBAHASAN

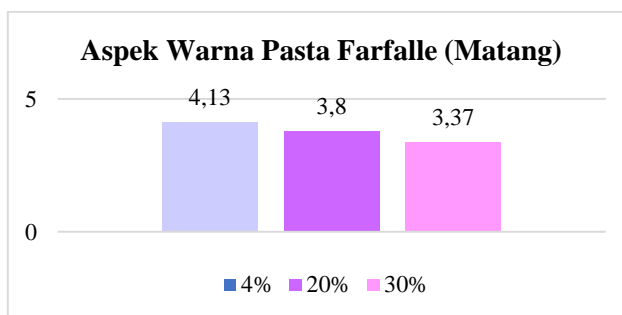
Data dari hasil penelitian ini diperoleh melalui dua tahap yang berbeda. Pada tahap pertama untuk mendapatkan mutu produk maka perlu dilakukan uji validasi yang digunakan untuk mengukur kualitas atau kelayakan dari produk pasta kering farfalle dengan substitusi tepung ampas tahu kepada 5 panelis ahli., kemudian tahap kedua yaitu melakukan uji mutu sensoris terhadap produk pasta kering farfalle dengan substitusi tepung ampas tahu menggunakan persentase yang berbeda kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil penelitian ini adalah meliputi hasil uji validitas, uji daya terima dan pengujian hipotesis menggunakan Uji Friedman, jika hipotesis terdapat perbedaan pada salah satu perlakuan maka akan dilakukan Uji Tukey’s untuk mengetahui kelompok yang berbeda tersebut.

Berikut adalah hasil uji daya terima dan pengujian hipotesis terhadap pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering farfalle terhaap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna (pasta mentah dan matang), rasa, aroma dan tekstur pada pasta matang.

1. Aspek Warna Pasta Kering *Farfalle* (Mentah)

TABEL 2. Hasil Penilaian Aspek Warna Pasta Mentah

Kategori	Pasta Kering <i>Farfalle</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	10	33.3	3	10	5	16.7
Suka	15	50	18	60	7	23.3
Agak suka	5	16.7	9	30	12	40
Tidak suka	0	0	0	0	6	20
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	4.17		3.8		3.37	



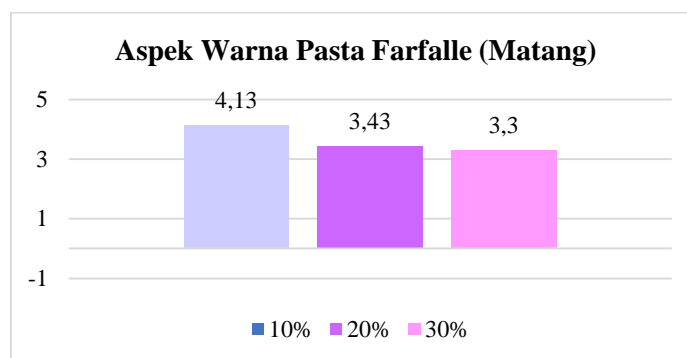
GAMBAR 1. Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Warna Pasta Farfalle Mentah

Hasil penelitian pada aspek warna pasta farfalle mentah substitusi tepung ampas tahu mendapatkan hasil yang paling disukai dalam aspek warna pasta farfalle mentah adalah persentase 10%. Uji Friedman pasta kering farfalle substitusi tepung ampas tahu pada aspek warna pasta mentah memperoleh nilai $8,83 > 5,99$ dengan taraf signifikan $\alpha=0,05$ yang berarti terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering farfalle terhadap daya terima konsumen. Penilaian aspek warna pasta mentah pada penelitian ini dipengaruhi oleh warna tepung ampas tahu yang berbeda-beda, ada yang berwarna putih kekuningan hingga coklat muda. Hal ini disebabkan oleh perbedaan varietas dari kedelai yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan, maupun proses pengolahan yang dilakukan (Masturi, dkk., 1992 dalam Wahyuni, S., 2003: 5). Jika kedelai yang digunakan berwarna lebih gelap, maka tepung yang dihasilkan juga memiliki warna yang agak gelap atau kecokelatan. Lama pengeringan pada pembuatan ampas tahu juga berpengaruh karena semakin lama waktu pengeringan, maka tepung yang dihasilkan akan semakin cerah. (Sulistiani, 2004).

2. Aspek Warna Pasta Kering Farfalle (Matang)

TABEL 3. Hasil Penilaian Aspek Warna Pasta Matang

Kategori	Pasta Kering <i>Farfalle</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	7	23.3	2	6.7	5	16.7
Suka	20	66.7	11	36.6	7	23.3
Agak suka	3	10	15	50	10	33.3
Tidak suka	0	0	2	6.7	8	26.7
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	4.13		3.43		3.3	



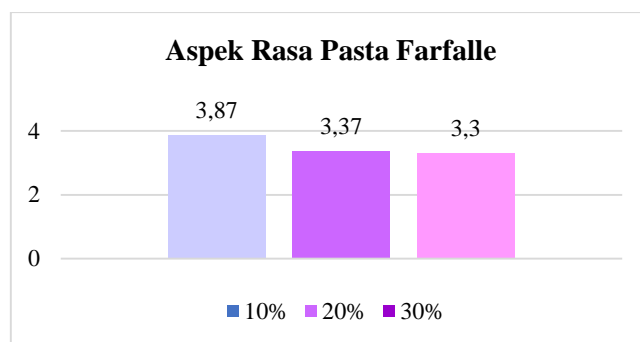
GAMBAR 2. Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Warna Pasta Farfalle Matang

Hasil uji daya terima untuk parameter warna pasta matang, yang paling disukai konsumen adalah perlakuan substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 10%. Uji Friedman pasta kering farfalle substitusi tepung ampas tahu pada aspek warna pasta matang memperoleh nilai $11,6 > 5,99$ dengan taraf signifikan $\alpha=0,05$ yang berarti terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering farfalle. Dengan adanya pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada masing-masing sampel, maka dilanjutkan dengan uji *Tukey*. Nilai rata-rata yang diperoleh yaitu 4,13 yang artinya terletak pada kategori suka. Perbedaan warna pada pasta matang juga dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pada warna pasta mentah. Serta dikarenakan penambahan bahan lainnya seperti kuning telur, serta minyak zaitun. Semakin tinggi persentase tepung ampas tahu yang digunakan, maka warna pasta matang akan semakin gelap. Menurut Andarwulan, dkk., (2011) menyatakan bahwa produk yang warna dianggap menyimpang dari warna yang seharusnya, maka konsumen tidak tertarik lagi untuk memberikan penilaian yang baik. Hal ini dibuktikan berdasarkan hasil uji hipotesis bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering *farfalle* terhadap daya terima konsumen. Artinya penggunaan substitusi tepung ampas tahu mempengaruhi warna pasta *farfalle* matang pada aspek warna.

3. Aspek Rasa Pasta Farfalle

TABEL 4. Hasil Penilaian Aspek Rasa Pasta Farfalle

Kategori	Pasta Kering <i>Farfalle</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	4	13.3	3	10	5	16.6
Suka	19	63.3	10	33.3	8	26.7
Agak suka	6	20	12	40	8	26.7
Tidak suka	1	3.4	5	16.7	9	30
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	3.87		3.37		3.3	



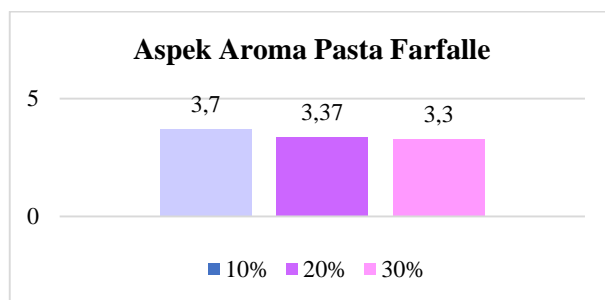
GAMBAR 3. Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Rasa Pasta Farfalle

Penilaian aspek rasa yang paling banyak disukai adalah pasta kering *Farfalle* dengan substitusi tepung ampas tahu sebesar 10%. Dengan nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 3,87 yang artinya terletak pada kategori mendekati suka. Dari hasil pengujian hipotesis, pada aspek rasa tidak terdapat pengaruh perlakuan pada pembuatan pasta kering *Farfalle* substitusi tepung ampas tahu. Hal ini dikarenakan tepung ampas tahu memiliki rasa yang cukup netral jika digunakan sebagai bahan substitusi. Rasa tepung ampas tahu yaitu tawar yang dipengaruhi banyaknya serat yang terkandung dalam tepung ampas tahu (Wati, R., 2013). Pengaruh penambahan bahan lain dalam pembuatan pasta seperti telur, minyak zaitun dan garam juga membuat rasa tepung ampas tahu yang digunakan tidak terlalu menonjol. Artinya rasa dari pasta yang dibuat dengan substitusi tepung ampas tahu sebesar 10%, 20% dan 30% tidak berbeda jauh dengan pasta yang dibuat dengan tepung terigu.

4. Aspek Aroma Pasta Farfalle

TABEL 5. Hasil Penilaian Aspek Aroma Pasta Farfalle

Kategori	Pasta Kering <i>Farfalle</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	3	10	1	3.3	2	6.7
Suka	17	56.7	12	40	12	40
Agak suka	8	26.7	14	46.7	9	30
Tidak suka	2	6.6	3	10	7	23.3
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	3.7		3.37		3.3	



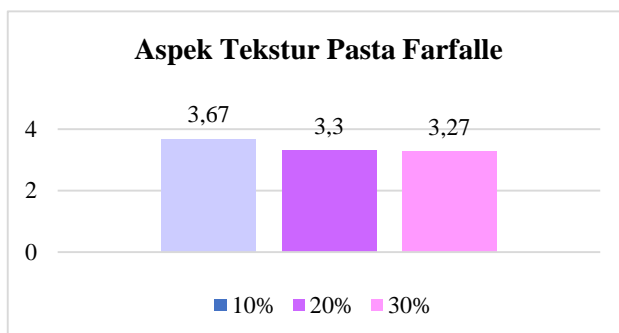
GAMBAR 4. Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Aroma Pasta Farfalle

Aroma merupakan komponen bau yang ditimbulkan oleh suatu produk yang teridentifikasi oleh indra pencium (Mulyadi 2014). Penilaian aspek aroma yang paling disukai adalah pasta kering *Farfalle* substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 10%. Dengan nilai rata-rata 3,7 artinya terletak pada kategori mendekati suka. Penilaian aspek aroma pada pasta *Farfalle* ini dipengaruhi oleh aroma telur yang lebih mendominasi dibandingkan dengan aroma tepung ampas tahu. Hal ini sesuai dengan teori Y.B. Suhardjito (2005), tepung terigu mudah menyerap bau-bau yang ada disekitar, karena hanya menggunakan 10% tepung ampas tahu, dibanding tepung terigu 90%, maka penyerapan bau khas dalam tepung ampas tahu tidak nyata pada substitusi tepung ampas tahu yang lebih besar (lebih banyak). Sehingga berdasarkan hasil uji hipotesis pasta kering *Farfalle*, tidak terdapat pengaruh aroma terhadap substitusi tepung ampas tahu sebanyak 10%, 20% dan 30%. Artinya aroma produk pasta kering *Farfalle* dengan substitusi tepung ampas tahu tidak berbeda dengan pasta *Farfalle* yang menggunakan tepung terigu.

5. Aspek Tekstur Pasta Farfalle

TABEL 6. Hasil Penilaian Aspek Tekstur Pasta Farfalle

Kategori	Pasta Kering <i>Farfalle</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu					
	10%		20%		30%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	16,7	2	6,6	3	10
Suka	13	43,4	11	36,7	9	30
Agak suka	10	33,3	11	36,7	11	36,7
Tidak suka	1	3,3	6	20	7	23,3
Sangat tidak suka	1	3,3	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	3,67		3,3		3,27	



GAMBAR 5. Hasil Penilaian Uji Daya Terima Aspek Tekstur Pasta Farfalle

Aspek tekstur yang paling banyak disukai adalah pasta kering *Farfalle* dengan substitusi tepung ampas tahu sebanyak 10%. Dengan nilai rata-rata yang diperoleh sebesar 3,67 artinya terletak pada kategori mendekati suka. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari (Kartika, 1988). Tepung terigu mengandung gluten sebanyak 80% dari total protein yang terkandung dalam terigu. Sementara itu, tepung ampas tahu tidak memiliki

kandungan gluten. Gluten membentuk tekstur pasta menjadi kenyal dan mengembang. Semakin tinggi kadar gluten maka semakin baik tekstur pasta yang dihasilkan (Risti dan Rahayuni, 2013). Berdasarkan beberapa pernyataan tersebut, maka semakin banyak persentase substitusi tepung ampas tahu pada pembuatan pasta kering *farfalle* maka tekstur pasta semakin tidak kenyal. Berbanding terbalik dengan hasil pengujian hipotesis yang menunjukkan tidak terdapat pengaruh substitusi tepung ampas tahu dengan persentase 10%, 20% dan 30% pada pembuatan pasta kering *farfalle* terhadap daya terima konsumen. Hal ini dapat dipengaruhi beberapa hal, diantaranya komponen yang paling mempengaruhi tekstur pasta adalah telur, minyak dan gluten. Menurut Abidin, dkk. (2013), putih telur menghasilkan lapisan tipis namun kuat pada permukaan pasta sehingga kenyal dan tidak mudah patah. Kuning telur mengandung lesitin, yang merupakan pengemulsi yang baik. Lesitin merupakan surfaktan yang terdiri dari asam fosfodik, kolin, asam lemak, gliserol, glikolipid, trigliserida, dan fosfolipid. Lesitin dapat mengurangi tegangan permukaan air menjadi lemak emulsi. Lemak yang digunakan dalam pembuatan pasta kering *farfalle* adalah minyak zaitun. Lemak dapat melunakkan tekstur adonan, sehingga hasil akhir pasta tidak mudah patah. Lemak dan air diemulsikan oleh kuning telur untuk mengatur kestabilan komposisi. Emulsifier ini mengikat semua komponen pada adonan sehingga menghasilkan adonan yang kalis dan elastis. Hal tersebut yang membuat tekstur pasta tetap kenyal meskipun mendapat substitusi tepung ampas tahu dengan persentase yang berbeda

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini bahwa pasta *farfalle* yang disukai konsumen adalah formula dengan substitusi tepung ampas tahu sebanyak 10% pada aspek warna pasta mentah dan matang. Namun mengingat tiga aspek lain yaitu rasa, aroma dan tekstur menyatakan tidak ada pengaruh pada daya terima konsumen dan untuk mengoptimalkan penggunaan ampas tahu, maka peneliti merekomendasikan pasta dengan substitusi tepung ampas tahu sebanyak 20% untuk diproduksi. Karena ditinjau dari kandungan gizi pada tepung ampas tahu yang masih cukup baik, salah satunya protein sebesar 11% dan serat pangan sebesar 51.5%.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat, namun perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk penelitian tentang daya simpan dan kandungan gizi pasta kering *farfalle* substitusi tepung ampas tahu. Dan penelitian tentang metode pengeringan pasta kering *farfalle* dengan menggunakan alat yang lebih modern sehingga produk yang dihasilkan lebih baik.

REFERENSI

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Abidin, A.Z., Devi, C., & Adeline. 2013. *Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour*. Journal of Engineering and Technological Sciences, 45:97-111
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019*. Melalui www.bps.go.id. Diakses pada 11 April 2021.
- Debono, J. 2017. *Farfalle Pasta: Butterflies And Bow Ties*. Melalui www.the-pasta-project.com. Diakses pada 4 Mei 2021.
- Hamilawati. 2005. *Penambahan Daun Katuk (Sauropus andogymis (L). Merr) dalam Pembuatan Pasta Kering Farfalle Kaya Karotenoid Dan Serat Pangan* [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kill, R.C. & Turnbull, K. 2001. *Pasta and Semolina Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Masturi, A., Lestari, & Sukadarwati, R. 1992. *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian, Semarang.
- McNaughton, T. & Lucchesi, P. 2014. *Flour + Water = Pasta*. New York: Ten Speed Press.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., & Putri, W.I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 15:25-26.
- Nabila, R. 2016. *Pengaruh Perbandingan Campuran Tepung Terigu dengan Tepung Gandum (Triticum aestivum, L.) Varietas SAI dalam Pembuatan Makaroni*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Risti, Y. & Rahayuni, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College, 02:696-703.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat Dan Protein Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sumarno & Mejaya, M.J. 2017. *Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan: Balai Penelitian Sereal.
- Wahyuni. S. 2003. *Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu Yang Dikeringkan Sebagai Pakan Domba*. [Tesis]. Semarang: Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro.
- Wati, R. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing* [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Yustina, I. & Abadi, F.R. 2012. *Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. [Prosiding]. Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo; Bangkalan, Juni 2012. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Hlm 01-09