

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, W.P., 2019, Rancang Bangun Alat Pendeteksi Kebocoran Gas LPG serta Penanggulangan Kebakaran Menggunakan Sensor MQ-2 dan Flame Modul Berbasis Mikrokontroler Arduino, *Skripsi*, Teknik Informatika, Universitas Semarang, Semarang
- Burhan, E., Isbaniah, F., Dwi, A.S., Yoga, T.A., Soedarsono, Rahayu, T.S., Jana, S.G., Tantular, R., Sinaga, B., Handani, D., dan Agustin, H., 2020, Pneumonia COVID-19: Diagnosis dan Penatalaksanaan di Indonesia, *Pneumonia COVID-19*, Perhimpunan Dokter Paru Indonesia, Jakarta.
- Inayatul, I., 2021, Analisis Akurasi Sistem Sensor IR MLX90614 dan Sensor Ultrasonik Berbasis Arduino Terhadap Termometer Standar, *Jurnal Fisika UNAND*, Vol. 10, No. 4, Program Studi Fisika, Institut Teknologi dan Sains Nahdatul Ulama Pekalongan, Pekalongan.
- Iqram, M.D., 2018, Rancang Bangun Alat Penghitung Benih Ikan Nila Menggunakan *Photodiode* dan *Infrared LED* Berbasis Arduino Uno, *Skripsi*, Program Studi Komputer, UIN Alauddin Makasar, Makasar.
- Kukus, Y., Supit, W., dan Lintong, F., 2009, Suhu Tubuh: Homeostasis dan Efek Terhadap Kinerja Tubuh Manusia, *Jurnal Biomedik*, Vol. 1, No. 2, Fakultas Kedokteran, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Maryanto, H., 2010, Pembuatan Prototipe Pintu Otomatis Satu Arah Berbasis Mikrokontroler ATmega 8535 Menggunakan Double IR, *Skripsi*, Diploma III Ilmu Komputer, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Mujadin, A., dan Suryana, Y., 2012, Tjauan Ulang Sistem Pemindaian Termal Tubuh Manusia dengan Sensor Suhu *Pyroelectric*, *Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, Vol. 1, No. 3, Universitas Al azhaar Indonesia.
- Meihar, B.A., Wahyu, T.W., dan Faizah, 2017, Purwarupa sistem Pembuka Pintu Cerdas Menggunakan Perceptron Berdasarkan Prediksi Kedatangan Pemilik, *Jurnal IJEIS*, Vol. 7, No. 1, Elektronika Instrumentasi UGM.
- Riyato, E., 2016, Perancangan Pengukuran Detak Jantung dan Suhu Tubuh Berbasis Arduino serta Smartphone Android, *Skripsi*, Program Studi Teknik Elektro, Universitas Surakarta, Surakarta.
- Roynald, I.N., 2021, Pengukuran Suhu Tubuh Menggunakan Sensor *Non Contact Thermometer MLX90614* Berbasis Internet Of Things, *Tugas Akhir*, Program Studi Teknik Komputer, Universitas Dinamika.

Saleh, M., 2017, Rancang Bangun Sistem Keamanan Rumah Menggunakan Relay, *Jurnal Teknologi Elektro*, Vol.8, No. 3, Teknik Elektro, Universitas Suryadarma.

Sibuea, M.O., 2018, Pengukuran Suhu dengan Sensor Suhu Inframerah MLX 90614 Berbasis Arduino, *Skripsi*, Program Studi Teknik Elektro, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

Yuniar, A., 2015, Aplikasi Motor DC sebagai Penggerak Pemberian Makanan Ikan Menggunakan Smartphone Android, *Laporan Akhir*, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.

Wicaksono, H., Materi Kuliah “Automasi”, Teknik Elektro, Univeristas Kristen Petra.



- Fajar, A, Wijana, S., Rahmah, N. L. 2012. *Pembuatan Tablet Effervescent Wortel (Daucus carota, L.) pada Skala Ganda*. Malang. Universitas Brawijaya. 9 hal.
- Febrihantana, W., Radiati, L. E. dan Thohari, I. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Wortel sebagai Fortifikasi Produk Yogurt ditinjau dari Nilai pH, Total Asam Tertitrasi, Total Bakteri Asam Laktat, Viskositas dan Total Karoten. *Jurnal Teknologi Pertanian Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*, Malang. 1(1) : 36-44.
- Fitriani. A. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Kaldu Bubuk Kerang Dara (Anadara granosa) dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius*. Indralaya. Universitas Sriwijaya. 44 hal.
- Hararap, N.A. 2007. *Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (Daucus carota)*. Sumatera Utara. USU. 61 hal.
- Harris R. S., Karmas. E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung. ITB. 727 hal.
- Hartati, Indah. 2010. *Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis*. *Jurnal Penelitian* Vol. 6, No.1. Universitas Wahid Hasyim: Semarang.
- Hermanto S, Muawanah A dan Wardhani P. 2011. *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan*. *Jurnal Kimia UIN Syarif Hidayatullah Jakarta* 42:262-268.
- Hunter. 1958. *Colour Measurement of Food*. Dalam: MacDougall. D. B (Editor). *Colour in Food*. CRC Press, New York.
- Hutching, J. B., 1999. *Food Colour and Appearance*. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Indryani. 2000. *Modifikasi Proses Pembuatan Tepung Agar-Agar dengan Menggunakan Pengering Semprot (Spray Dryer) dan Pengering Drum (Drum Dryer)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. 78 hal.
- Irianti, F. 2013. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Pepaya (Carica papaya, L) dengan penambahan Beberapa Jenis Jeruk*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang. 48 hal.
- Ismiwati. 2005. *Pemanfaatan Cangkang Rajungan (Portunus sp.) sebagai Flavour*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 57 hal.
- Kennedy, J. F., C. J. Knill dan D. W. Taylor. 1995. Maltodextrins. Dalam : M. W. Keasley dan S. Z. Dziedzic. (Editor). *Hand Book of Hydrolysis Product and Their Derivates*. Blakie Academic and Profesional, London. 65-80 p.

- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya: Trubus Agrisarana. 112 hal.
- Kumalla, Larose, M., H.S, Sumardi., dan Hermanto, MB. 2013. *Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 pada Proses Pembuatan Tepung Santan*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 1. No. 1. 44-53 hal.
- Kuroifah, M. 2014. *Pengaruh Daya Tarik Iklan Makanan Instan di Televisi terhadap Perilaku Konsumsi Makanan pada Mahasiswa Kos*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 97 hal.
- Lahmudin, A. 2006. *Proses Pembuatan Tepung Putih Telur dengan Pengering Semprot*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 42 hal.
- Lastriningsih. 1997. *Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (Curcuma domestika Val) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 92 hal.
- Lestario, L.N., Indrati, N., Dewi, L. 2008. *Fortifikasi Mie dengan Tepung Wortel*. Jawa tengah. Universitas Kristen Satya Wacana. Prosiding Seminar Sains dan Pendidikan Sains UKSW. 10 hal.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta. 418 hal.
- Lubis, R.N. 2008. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sosis Ampas Tahu dengan Penambahan Kaldu Cakar Ayam*. Padang. Universitas Andalas. 46 hal.
- Luthana, Y.K. 2008. Maltodekstrin. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com>. Diakses 18 Mei 2016.
- Machbubatul CH. 2008. *Pembuatan Kaldu Dari Kepala Ikan Tuna Dengan Cara Hidrolisis Asam (Kajian Penambahan Air dan pH)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UNIBRAW. Malang
- Mahmud, Mien K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, S. Ngadiarti, Hartati, Bernadus, Tinexcellly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kompas Gramedia. Jakarta. 64 hal.
- McCabe, W.L., Smith, Inc., 1976. *Unit Operation of Chemical Engineering, 3<sup>rd</sup> Edition*, Tokyo: Mc Graw-Hill Book Company, Kogakusha, Ltd. 1028 p.
- Meidiana. 2008. *Pembuatan Kaldu Kubuk Daging Perut Ikan Patin*. [Skripsi]. Sriwijaya. Universitas Sriwijaya
- Meyer, L.H., 1960. Food Chemistry Reinhold Organic Publishing Corporation, New York. 85 p.

- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan & Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 158 hal.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 413 hal.
- Pentury, M. H., Nursyam, H., Hararap, N., Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Asam. *Indonesian Green Technology Journal*. Vol. 2 No.1
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor : 492 Menkes/Per/IV/2010. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 9 hal.
- Purnomo, E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwatiwidiastuti, 2011. *Komposisi Gizi Ceker Ayam*. Diakses dari: [Http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2016/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam](http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2016/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam). Tanggal akses 29 Februari 2016.
- Rizkiansyah, Y. R. 2010. *Formulasi dan Optimasi Pembentukan Flavor Analog Ayam dari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*) Hasil Fermentasi*. Jakarta. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 88 hal.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta. Bumi Aksara. 47 hal.
- Rusli, A. 2004. *Kajian Proses Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Patin Segar*. Thesis. Bogor. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. 85 hal.
- Samargono. 2007. *Membuat Garam dan Gula*. Jakarta. Dinamika Media
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta. Kanisius. 88 hal.
- Sari, E. N. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Dekstrin terhadap Komposisi Kimia dan Kestabilan Emulsi Pasta Kaldu Nabati Berflavour Analog Ayam (Chickenlike Flavour)*. Jakarta. Universitas Islam Negeri Jakarta. 85 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P, M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press. 180 hal.
- Setyawan, A. 2007. *Wortel (*Daucus carota L.*)*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. 240 hal.
- Shobikhah Syifaatus. 2014. *Eksperimen Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Upaya Peningkatan Gizi*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 165 hal.
- SNI 01-4218-1996. *Kaldu dan Kosome*. Badan Standardisasi Nasional. 3 hal.

- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. 357 hal.
- Soekarto, S.T. 1992. *Metode Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bahatara Karya Aksara.
- Stoker, H. Stephen. 2010. *General, Organic, and Biological Chemistry Fifth Edition*. Cengage Learning : Belmont, CA USA. 684 p.
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. 137 hal.
- Sumaryono. 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayur-Sayuran Penting di Indonesia. Seminar*. Indonesia. 154 hal.
- Susti. 2010. *Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Karakteristik Kaldu Nabati Berflavour Analog Daging (Meatlike Flavour) Instan dari Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.) Terfermentasi*. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 88 hal.
- Suwandi, P. E. 2014. *Perilaku Konsumsi Makanan Instan pada Siswa Kelas XI Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Klaten*. [Skripsi]. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 64 hal.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter*. Jurnal Peneliti Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 9 hal.
- Swasono, M. A. H. 2008. *Optimasi pengolahan kaldu ayam dan brokoli dalam bentuk instan dan analisa biaya produksi*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya Malang. Malang. 35 hal.
- Taib, G., Gumbira, S., dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta. 131 hal.
- Tranggono (1988). *Bahan Tambahan pangan (Food Additives)*. Pusat Antar pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. 680 hal.
- United State Department of Agricultural. 1999. *Nutrition Database Carrot Raw*, USDA National Nutrient Database for Standard Reference. [www.nal.usda/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl), accessed 2016.
- Uversky, Vladimir. N. 2007. *Conformational Stability, Size, Shape and Surface of Protein Molecules*. Nova Science : New York. 404 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Utama. Jakarta. 245 hal.