

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alamsyah. 2006. *Tinjauan ilmiah kadar vitamin C*. Rineka cipta. Jakarta.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The definition of dietary fiber. AACC Report. Vol 46 (3) :112-126.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist, Inc.* Virginia USA.
- Atika, S dan Handayani, L. 2019. Pembuatan bubuk flavor kepala udang vanamei (*Litopenaus vannamei*) sebagai pengganti MSG (Monosodium glutamat). *Jurnal Semdi Unaya* 1(1): 18-26.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *SNI 01-2713-1999 tentang Syarat Mutu Kerupuk ikan*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 2714-3-2009 tentang Syarat Mutu Kerupuk udang*. Jakarta: BSN.
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Biji di Perkarangan dan Perkebunan*. Lily publisher: Andi. Yogyakarta
- Dayal. S. J., Ponniah. G. A., Imran Khan. H., Madhu Babu. P. E., Ambasankar. K., Kumarguru Vasagam. P. K. 2013. Shrimps a nutritional perspective. *Current Science*. Central Institute of Brackishwater Aquaculture. India. VOL. 104. (1487-1490)
- De Man, M John. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Dedi Rohaendi. 2013. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. PT Gramedia. Jakarta
- Ditjen BPPHP Departemen Pertanian. 2002. *Tentang Kandungan Gizi dan Energi Buah Jambu Biji*. Jakarta: Ditjen BPPHP.
- Erina Widayani. 2013. *Tugas Pengendalian Mutu Pengolahan Kerupuk Udang*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Estiasih, T, dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Ginting, P., S. Ginting dan N., L, Limbong. 2013. *Pengaruh perbandingan tepung talas dengan tepung tempe dan konsentration baking soda terhadap mutu kerupuk talas*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 1 No. 4
- Godam. 2012. *Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, Fakultas Teknologi. Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Hafeez, J, Raheem,I, Aslam, H, K, W, Shakeel, A, and Sakandar, A. 2014. *Comparative Study of Pectin Extracted from Wastes of Guava and Grapefruit and its Application in Strawberry Jam*. *Journal of Food Science and Technology*. 3(6):161-169
- Haliman, Adijaya. 2006. *Udang Vaname*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Haliman, R.W. dan D.S. Adijaya. 2005. *Budidaya Udang Vannamei*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- He, Q. and N. Venant. 2004. *Antioxidant Power of Phytochemicals from Psidium Guajava Leaf*. <http://www.zju.edu.cn./jzus>.
- Hidayah, N.N. 2009. *Sifat Optik Buah Jambu Biji (Psidium guajava) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Refraktans UV-Vis*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Huda N., Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. *Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok)*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 3(05), 473-482 ISSN 1906-3040.
- Irmayanti, Syam, dan Jamaluddin. 2017. *Perubahan Tekstur Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraingan*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. UNM. Makassar
- Jinap, S., A.R. Ilya-Nur, S.C. Tang, P. Hajeb, K. Shahrin, M. Khairunnisak. 2010. *Sensory Attributes of Dishes Containing Shrimp Paste With Different Concentrations of Glutamate and 5`Nucleotides* *Journal of Appetite*: 239.

- Kartini, Istiqamah. 2006. Pengaruh Lama pengeringan dan Variasi Perbandingan Formula Terhadap Karakteristik Kerupuk Tiras. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Katili, A.S., 2009. "Struktur dan Fungsi Protein Kolagen". *Jurnal Pelangi Ilmu* 2(5): 19-2
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Produksi Udang Vannemei*. KKP: Jakarta.
- Khoirunnisa, Fitriah. 2010. *Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung Dalam Buah-Buahan: Belimbing Averchoa carambola), Mangga (Mangivera indica), Nanas (Ananas comosus), dan Pepaya (Carica papaya)*. *Jurnal Zarah*, 2 (1). Diakses 27 Desember 2021
- Koswara. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Kuntansih. 2006. *Jambu Biji ( Psidium guajava)*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniawati, C., P. 2013. *Kualitas Kerupuk Kombinasi Ikan Gabus (Channa striata Bloch), Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas l.) Putih, dan Tepung Tapioka*. *Jurnal Teknobiologi* Vol. 1, No. 5.
- Kusumaningrum, I. 2009. *Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut (Eucheuma cottonii)*. *Jurnal ISSN 1858-2419* Vol. 4, No. 2.
- Laiya, Nofliyanto. et al. 2014. *Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (Channa striata) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume II, Nomor 2. Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Linardi, et al., 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau*. *Teknologi Pertanian*., 3(2). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Malichati, A.R., Adi, A.C. 2018. *Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia*. *Amerta Nutr*: 74-82
- Marsetyo dan Kartasapoetra. 1990. *Ilmu Gizi Korelasi Gizi. Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. PT. Rineka Cipta. Jakarta

- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Universitas Gadjah. Mada. Yogyakarta.
- Mayasari. 2018. *Identifikasi Asam Amino Glutamat pada Bumbu Instan Daun San-Sakng (Albertisiana papuana becc.)*. Seminar Nasional Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Universitas Tanjungpura. Kalimantan Barat
- Menristek. (2003). Budidaya Udang Windu. <http://warintekbantul.com>. (1 Agustus 2021).
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. *Food Science and. Technology in Industrial Development*.
- Muchtadi. T.R. . 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bandung
- M. Lies Suprapti. 2005. *Kerupuk Udang*. Kanisius : Yogyakarta.
- Nag, A, R Chatterjee, D, D, Roy, T, Hossain, A, M, M, Z, and Haque, A, Md. 2011. *Study on Chemical of Different Guava Varieties During Different Ripening Stage*. Bangladesh Research Publications Journal. 6(2):217-224
- Nagy, S. dan Shaw, P. E. (eds.). 1980. *Tropical and Subtropical Fruits*. Composition, Properties, and Uses. AVI Publishing, Inc., Connecticut.
- Nakai, S. 1983. A simple turbidimetric method for determining the fat binding capacity of proteins. *Journal Agri. Food Chem.* 31 : 58-61.
- Nirawan, I. G. N. 1992. *Agar Kerupuk Lebih Berkualitas*. JawaPost. Surabaya
- Nurul, C. 2009. *Hidangan Sehat Untuk Ibu Menyusui*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Parimin. 2005. *Jambu Biji: Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya* Penebar Swadaya. : Jakarta
- Pramesya ,T. 2013. *Pengaruh Penambahan Udang Api-Api Terhadap Kandungan Protein dan Karakteristik Kerupuk Bonapi*. Universitas Padjajaran. Jawa Barat
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 239/ MenKes/ Per/ V/ 88. *Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya*. Menteri Kesehatan : Republik Indonesia
- Pitojo, S. 2006. *Kandungan Nutrisi Buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pitojo, S., dan Zumiaty. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*, Penerbit Kanisius. Jokja



- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories Analytical progress. Jurnal Farmasi Indonesia, 2 (1), 15.
- Pratama RI, Rostini I., Rochima E. 2017. *Amino Acid Profile and Volatile Components of Fresh and Steamed Vaname Shrimp (Litopenaeus vannamei)*. Prosiding 1st International Conference on Food Security Innovation (ICFSI), Le Dian Hotel, October 18 – 20. Serang: 57-68
- Ramayulis, R. 2013. *68 Buah Penangkal Penyakit*. Katahati. Yogyakarta
- Rishika, D., and Sharma, R. 2012. An Update Of Pharmacological Activity Of Psidium Guajava In The Managemen Of Various Disorders. *Interbational Journal Of Pharamaceutical Science And Research*. 3(10):3581
- Rosephin, F. 2010. Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, T. S, 2008. Analisis finansial usaha kerupuk (studi kasus: kerupuk suka asih (SKS) di Pondok Labu, Jakarta Selatan). [Skripsi] Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Setyaji, H. et al. 2012. *Sifat Kimia dan Fisika Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 14(1):17-22.
- Singgih Wibowo. 2011. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gadjah mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Liberty, Yogyakarta
- Sudarmadji. S., et al. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Soekarto. S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian*, Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Hal 79.
- Sukatno, Mirdhayati, Febrina. 2017. Penggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Kimia. Jurnal Peternakan. (14): 18-24.
- Sutrisniati, D., Mahdar, D., Wiriano, H., dan Ridwan, I. N. 1995. *Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan CMC pada pembuatan tepung campuran siap pakai unruk produk gorengan*. Jurnal Warta IHP, 12 (1-2): 1-4.

- Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius Yogyakarta.
- Suyanto, SR dan Mujiman, Ahmad. 2003. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syahrial. 2016. *Pemanfaatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk Sagu*. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Syarief; R. dan Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Kanisius. Jakarta
- Trung. Si T., Thai. P., Phuong. 2012. *Bioactive Compounds from By-Products of Shrimp Processing Industry in Vietnam*. Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Nha Trang. Vietnam. (194-196)
- Wahyono,rudi, dan marzuki. 2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Winarno FG, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Wirakusumah. 2007. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wiyono, Herlina, Yuwanti,S. 2015. *Pengembangan Produk Kerupuk Jambu Biji Merah (Psidium guajava) skala UMKM*. Fakultas Teknologi Pertanian. Kampus Bumi Tegalboto. Jember
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University.
- Yuliati, Evi. 2009. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. IPB.
- Zainuddin. 2012. *Efek calsium-fosfor dengan rasio berbeda terhadap Retensi nutrien dan perubahan komposisi kimia tubuh Juvenil udang windu (penaeus monodon fabr.)*. Jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Unhas, Makassar. Indonesia. (209- 213)
- Zulfahmi, A. N., F, Swastawati, dan Romadha. 2014. *Pemanfaatan daging ikan tenggiri (scomberomorus commersoni) dengan konsentrasi yang berbedapada pembuatan kerupuk ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4) : 133-139.