

DAFTAR PUSTAKA

- Adamski, M., Z. Bernacki, and J. Kuźniacka. 2004. The effect of origin on slaughter yield and tissue content of broiler chickens carcass. *Prace Komisji Nauk Rolniczych i Biologicznych. Journal of Central European Agriculture* B53: 9-16.
- Afriyeni, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Sodium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Pada Proses Perendaman Kulit Awetan Garam Terhadap Kadar Protein, Uji Tekstur, Dan Uji Organoleptik Kerupuk Kulit. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Almatsier S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amertaningtyas D., M. C. Padaga, M. E. Sawitri, dan K. U. Al-Awwaly. 2010. Kualitas organoleptik (kerenyahan dan rasa) kerupuk rambak kulit kelinci pada teknik buang bulu yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.* 5(1): 18-22.
- Amertaningtyas D. 2012. Pengolahan kerupuk rambak Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu ilmu Peternakan* 21(3): 18-29.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrien Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung budi, Bogor.
- Andarwulan, N, F. Kusnandar, D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andre, S. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan Kulit Sapi terhadap Kualitas Kerupuk Jangek dengan *Solar Tunnel Dryer* Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Uji Tekstur, dan Uji Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Arniati. 2011. Kerupuk Kulit. Halal Guide Info. www.Ujecentre.com. Diakses [06 Januari 2021].
- Arthadana, I. N. 2001. Kajian Proses Produksi Gelatin Tipe A Berbahan Baku Kulit Sapi Dengan Metode Perendaman Asam. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Atmoko, I. D. dan R. D. Pangestuti. 2011. Produksi Gelatin dari Tulang Sapi dengan Proses Hidrolisa. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta (ID): Badan Statistik Nasional.

- Bawajeeh, A. O., S. A. Albar, H. Zhang, M. A. Zulyniak, C. E. L. Evans and J. E. Cade. 2020. Impact of taste on food choices in adolescence—systematic review and meta-analysis. *Nutrients*. 12(7): 1-17.
- Bouchon, P., J. M. Aguilera, and D. L. Pyle. 2003. Structure oil-absorption relationships during deep-fat frying. *Institute of Food Technologists* 68(9): 2711 – 2716.
- Bouchon, P. 2009. Understanding oil absorption during deep – fat frying. *Advances in Food and Nutrition Research* 57(5): 210 – 234.
- Cayana dan Sumang. 2008. Pengolahan rambak cakar ayam sebagai makanan ringan. *Jurnal Agrisistem*. 4(1): 28-38.
- Chang, H., Q. Wang, X. Xu, C. Li, M. Huang, G. Zhou and Y. Dai. 2011. Effect of heat-induced changes of connective tissue and collagen on meat texture properties of beef semitendinosus muscle. *International Journal of Food Properties*. 14(1): 381-396.
- Chang H., Y. Q. Wang, D. Xia, J. He, H. Zhang, and J. T. Cao. 2021. Characterization of the physicochemical changes and volatile compound fingerprinting during the chicken sugar-smoking process. *Poultry Science* 100:377–387.
- Cliche, S., J. Amiot, C. Avezard, and C. Garlepy. 2003. Extraction and Characterization of Collagen with or without Teloptides from Chicken Skin, *Poul Science*, 82(3): 503- 509
- Diana P.S., W. A. Puri, dan D. Hanum. 2019. *Delignifikasi Bahan Lignoseulosa : Pemanfaatan Limbah Pertanian*. CV. Penerbit Qiara Media. Surabaya.
- Dinda, V. K. 2017. *Analisis Kualitas Kerupuk Kulit Udang*. Skripsi. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Padang.
- Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat. 2008. *Database Peternakan Provinsi Sumatera Barat Tahun 1999 s/d 2008*. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang, Padang. hlm.1-19.
- Fellows, P. S. 1990. *Teknologi Pengolahan Pangan. Prinsip dan Praktek*. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fereidoun H., A. Bahram, K. S. Sadraddin, A. Abbass, and H. Pouria. 2007. Mean percentage of skin and visible fat in 10 chicken carcass weight. *Journal Poul. Science* 6(1): 43-47.
- Fitriyah Z. dan O. P. R. Rini. 2019. Substansi tepung terigu menggunakan tepung kacang hijau (*Phaseolusradiatus*) dalam pembuatan kulit ayam *crispy*. *Jurnal Manajemen Pariwisata* 1(1): 25-29.
- Fitriyani H. 2017. *Karakteristik Kerupuk Kulit Kambing Menggunakan Jenis Asam dan Lama Perendaman yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

- Gordon, S. H. and D. R. Charles. 2002. Niche and organic chicken product : their technology and scientific principles. Nottingham University Press, Definitions : III – X, UK.
- Harini N., M. Renita, dan A. W. Vritta. 2019. Analisa Pangan. Penerbit Zifatama Jawara. Siduarjo.
- Haryati, R. 2001. Analisa Usaha dan Bauran Pemasaran Kerupuk Kulit Studi Kasus Industri Kerupuk Kulit Sejati di Desa Tigo Tumpuak Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Hernani, T. Hidayat dan Risfaheri. 2020. Evaluasi mutu lada putih bubuk yang diperdagangkan di pasar tradisional dan modern di Bogor dan Jakarta. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 17(3): 126 – 133.
- Ismed, I. 2016. Analisis proksimat keripik wortel (*Daucus carota, l.*) pada suhu dan lama penggorengan yang berbeda menggunakan mesin vacuum frying. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 20(2): 25-32
- J. Sibarani, V. D. Yuniarto dan L. D Mahfudz. 2014. Persentase karkas dan non karkas serta lemak abdominal ayam broiler yang diberi *acidfier* asam sitrat dalam pakan *Double Step Down*. Animal Agriculture Journal 3(2): 273 – 280.
- Kalangi S. J. R, 2013. Histofisiologi kulit. Bagaian anatomi-histologi fakultas kedokteran universitas sam ratulangi manado. Jurnal biomedik. 5(3): 12-20.
- Kassama L. S, and M. O. Ngadi. 2004. Pore development in meat during deep Fat Frying. Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie. 37 (8): 841-847.
- Kartasudjana, R. 2005. Manajemen Ternak Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran Press, Bandung.
- Kartasudjana R, dan S. Edjeng. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2010. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kartiwa U.M. 2002. Pemanfaatan Kulit Ikan Kambing-kambing (*Abalistes stellatus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kulit. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dading (4-8°C). Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.

- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com. [21 Agustus 2020].
- Lay, I. H. L., B. Sabtu, dan H. Armadianto. 2021. Pengaruh lama perebusan terhadap sifat fisik, kimiadanorganoleptik kerupuk kulit babi. *Journal of Tropical Animal Science and Technology* Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana 3 (1): 10-20.
- Lawless, H, and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York.
- Lilir F. B., C. K. M. Palar dan N. N. Lontaan. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap proses Pengolahan kerupuk kulit sapi. *Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado* 41(1): 214 – 222.
- Liu, D. C, Y. K Lin and M. T. Chen, 2001. Optimum condition of extracting collagen from chicken feet and its characteristics. *Asian-Australasian journal of animal Science* 14(1): 1638 – 1644.
- Malichati, A.R. dan A. C. Adi. 2018. Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutr* 2(1): 74-82.
- Meliandasari, D., L. D. Mahfuds dan W. Sarengat. 2013. Pengaruh penggunaan tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap perlemakan ayam broiler umur 42 hari. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 120-127.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. Chemical Rubber Company Press, Boca Raton.
- Muin, A.N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan lama perendaman dalam larutan asam cuka (CH₃COOH) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Murtini, J. T., R. Riyanto, N. Priyanto dan I. Hermana. 2014. Pembentukan formaldehid alami pada beberapa jenis ikan laut selama penyimpanan dalam es curai. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan* 9(2): 143-151.
- Nasution A. H., 2006. *Manajemen Industri*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Nuraini. 2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. PS Ilmu dan Teknologi Pangan. Purwokerto.
- Nuroso, 2012. *Pembesaran Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari*. Cetakan ke-4. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. 1 Laboratorium Kimia Dan Biokimia, Departemen Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. 1(2): 29-35.
- Petracci M. and D. L. Fletcher. 2002. Broiler skin and meat color changes during storage. *Poultry Science* 81(10): 1589–1597.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Sack Bar* dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Priyanto, A. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Terhadap Kadar Kalsium, Protein, Kadar Lemak, Dan Tekstur Kerupuk Ceker Ayam. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Ganeca Exact. Jakarta
- Puspawati N. M., I. N. Simpen dan N. L. P. Suciptawati. 2014. Karakteristik sifat fisiko kimia gelatin halal yang diekstrak dari kulit ayam broiler melalui variasi suhu. *Jurnal kimia* 8(1): 127-136.
- Putra, D. K. dan Basori. 2014. Pengaruh proporsi tepung tapioka dengan kulit dan tulang kaki ayam terhadap kualitas kerupuk kaki ayam. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11(1): 29 – 39.
- Qinah, E. 2009. Pengaruh Konsetrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Rahardjo. 2002. Uji Inderawi. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 1998. Petunjuk Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rakhmawati R. dan M. Sulistyoningsih. 2019. Kandungan lemak kulit pada berbagai jenis ayam konsumsi. Fakultas Pendidikan Matematika Ilmu Pengetahuan Alam Dan Teknologi Informasi, Universitas Pgrri Semarang. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya* 6(2): 97-100.
- Rasidi. 2000. 302 Formulasi Pakan Lokal Alternatif Untuk Unggas. Cetakan ke-3 Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rasyaf, M. 2001. Beternak Ayam Pedaging. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Rasyaf, M. 2003. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosiani N, Basito, dan W. Esti. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 84-98
- Roudauta, G., C. Dacremonta, B. V. Pamies, B. Colas and M. L. Meste. 2002. Crispness: a critical review on sensory and material science approaches. *Trends in Food Science & Technology* 13(6): 217–227.
- Roza A. 2020. *Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Kerupuk Fortifikasi Ekstrak Kulit Udang*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Sabtu, S. Djojowidagdo dan S. Triajmojo. 2000. Kualitas kerupuk kulit stratum papilare dan retikulare. *Jurnal Agrosains* 13(2): 211-224.
- Said M. I., E. Abustam, dan Arifuddin. 2014. Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam yang Diproduksi dari Jenis Ras Ayam dan Larutan Perendam Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 9(2): 72-80.
- Safitri, D. N., Sumardianto, Fahmi, A. S. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi perendaman bahan dalam jeruk nipis terhadap karakteristik kerupuk kulit ikan nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(1): 47-54.
- Santoso, H. dan T. Sudaryani. 2011. *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari di Kandang Panggung Terbuka*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Santoso U., W. Setyaningsih, dan A. Ningrum. 2020. *Analisis Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari, 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Perpustakaan Nasional. Katalog dalam Terbitan (KDT). Bogor.
- Shenoda, G. M. H., M. I. D. Soumia, S. M. S. Ahmed, and H. A. K. Ahmed. 2019. Carcass characteristics and nutritional composition of some edible chicken by-products. *Egyptian Journal of Food Science* 47(1): 81 – 90.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan semi basah, keamanan dan potensinya dalam perbaikan gizi masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV. 15-17 Mei 2000. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sri, A. W., Mustakim, dan S. Andriana. 2007. Pengaruh lama pengapuran terhadap kadar air, kadar protein, kadar kalsium, daya kembang dan mutu organoleptik kerupuk rambak kulit sapi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 2 (1): 47-56
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1996. *Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit*. SNI 01-4308- 1996. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Stone, H and L., Joel. 2004. Sensory Evaluation Practices, Third Edition. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Stone, H., R. Bleibaum and H. Thomas. 2012. Sensory Evaluation Practices. Academic Press. USA.
- Sumbono, A. 2011. Efek perlakuan asam dan basa terhadap rendemen dan sifat fisik gelatin ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*) dari perairan laut papua. Tesis. Institut Teknologi Surabaya. Surabaya
- Supartono, W. 2000. Pengembangan Produk dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Rambak. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suprajitna, E. U., Atmomarsono. dan R, Kartasudjana. 2008. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutejo, A. 2000. Rambak Cakar Ayam. Penerbit PT. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Sutejo, A dan W. Damayanti. 2002. Rambak Kaki Ayam. PT Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Susanti, M. R. 2007. Diversifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus sp*). Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi Akprind. Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram warna Hunter (kajian pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. 8-9.
- Tahir, S. 1985. Mempelajari Pembuatan dan Karakteristik Kerupuk dari Tepung Sagu (*Metroxylon sagu R.*). Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin, Ujung Pandang.
- Temba, D., B. Sabtu, dan G. Malelak. 2014. Pengaruh pemberian larutan kapur pada kulit kaki ayam sebelum dan sesudah dikuliti terhadap kualitas kerupuk kulit kaki ayam broiler. Jurnal Nukleus Peternakan. 1(2): 108 – 116.
- Triatmojo, S., A. Pertiwiningrum., Y. Erwanto dan N. Kurniawati. 2008. Bahan Ajar Teknologi Hasil Ikutan Ternak (3203). Laboratorium Teknologi Hasil Ikutan dan Lingkungan. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Vural H, 2003. Effect of replacing beef fat and tail fat with interesterified plant oil on quality characteristic of Turkish semi-dry fermented sausages. Eur. Food Res Technol. 217(2): 100-103.

- Wahyono, R. dan Marzuki. 1996. Pembuatan Anek Kerupuk, Cetakan ke-1. Kanisius, Yogyakarta.
- Wang, L., M. A. E. Auty, A. Rau, J. F. Kerry and J. P Kerry. 2008. Effect of pH and addition of corn oil on the properties of gelatin based biopolymer film. *J of Food Engineering*, 90(1): 11-19.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widati, A. S. dan S. I. Mustakim. 2007. Pengaruh lama pengapuran terhadap kadar air, kadar protein, kadar kalsium, daya kembang, dan mutu organoleptik kerupuk rambak kulit sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(1): 47- 56.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica Bahk.*). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman* edisi agustus. 5(3). 191-198.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Ziaifan A. M., F. Courtois and G. Trystram. 2008. Porosity development and its effect on oil uptake during frying process. *Journal of Food Process Engineering* 33(2): 191–212.

