

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjanah, Hidayat, Yusefi Y. 2017. Profil Asam Amino dan Asam Lemak. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*
- Amalia, N. 2015. Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Keripik Tempe. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Andini. 2017. Analisis Tataniaga Kerupuk Kamang dari Kenagarian Kamang Hilia Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C. AOAC:13.
- Arief, R. W., Yani, A. Asropi., Dewi, F. 2016. Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng yang Difortifikasi dengan Tepung Tulang Ikan Belida. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Mulawarman
- Asrawaty. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. *Jurnal KIAT*. Universitas Alkhairat . Palu
- Asmir, S. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon sebagai Bahan baku Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Riau
- Astawan, M. *Udang Rebon Bikin Tulang Padat*. 2009. Jakarta: Pustaka Utama.
- [BALITKABI] Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia*. eBook Pangan.
- [BB Biogen] Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. 2015. Daftar koleksi Sumber Daya Genetik ubi kayu. Katalog Sumber Daya Genetik Tanaman Pangan. <http://biogen.litbang.pertanian.go.id/>. [diakses 17 januari 2022]
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 2714-1-2009 tentang Syarat Mutu Kerupuk udang*. Jakarta: BSN.

- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-275-1996 *tentang Syarat Mutu Tepung Ikan*. Jakarta : BSN.
- [Balitbangtan]. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian. 2011. Senyawa HCN pada Ubi Kayu. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id>. [diakses pada juni 2022]
- [BPS] Badan Pusat Statistik. Kabupaten Agam. 2021. <https://sumbar.bps.go.id> [diakses maret,2022]
- Chaniago, R. 2016. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Banggai dalam Pembuatan Mie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 36
- Dewantara, E. C. 2019 Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*.1(2) : 2229
- Fardiaz, S. 2002. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta
- Harahap, Madan Syafriadi. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Enzim Papain yang Berbeda Terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Udang Rebon (*Acetes erythaeus*). *Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*. Pekanbaru
- Herbarium Madanense. 2016. *Identifikasi Tumbuhan*. Medan : Herbarium Madanense Sumatera Barat.
- Hernawan,U.E dan Setyawan, A.D. 2003. *Review: Senyawa Organosulfur BawangPutih*.
- Huda, N., Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. *Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Crackrer (Keropok)*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 3(05), 473-482 ISSN 1906-3040.
- Kataren, S. 1986. *Pengantar Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UI press
- Kusuma, R. V. S. 2009. Pengaruh Tiga Cara Pengolahan Tanah Tambak Terhadap Pertumbuhan Udang *Vaname Litopenaeus vannamei*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, Surisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Erlangga
- Laiya, N. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) Disubstitusikan dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(2)
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. Apriyanto, L. 2009. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi Bola-Bola Tempe [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta.

- Muchtadi, T. R., Ayustaningwarno, Ftriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfa Beta. Bandung
- Murtiningrum, Bosawer, E., Istalasksana., Jading, A. 2012. Karakteristik Umbi dan Pati Lima Kultivar Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Aroteknologi*. Fakultas Pertanian dan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Papua
- Putri. 2016. Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tapioka dan Bubuk Melinjo (*Gnetum gnemon, L.*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Raharjo,S. 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Rahchmawati, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon.[Skripsi].Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember
- Rianti, E. 2019. Fortifikasi Konsentarsi Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) Pada Pengolahan Kerupuk Atom Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru
- Salamah, E., Susanti, M., Purwaningsih S. 2008. Diversifikasi Produk Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 1(1) : 53-64
- Saputra, K., Ninsix, S., Mardesci, H ., 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Udang rebon Pada Pengolahan Kerupuk Ubi Jalar ungu Terhadap sifat Kimia Kerupuk Yang Dihasilkan. *Jurnal Riset Indragiri*. Teknologi Pangan Universitas Islam Indragiri.
- Saragih, B. 2017. *Gizi Singkong untuk Kesehatan*.eBook Pangan.[Diakses juni, 2022]
- Sediaoetama. 1996. *Kimia pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Silitonga, H., Herawati, N., dan Johan, S. V., 2015. Penambahan Tepung Tempe Tepung Udang Rebon dan Perisa dalam Pembuatan Kukis Sukun [skripsi]
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: PT Raja GrafindoPersada.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunarjono, H. 2003. *Kunci Bercocok Tanam Sayur- Sayuran Penting Di Indonesia*. Sinar Biru: Bandung

- Sundari, T. 2010. Pengenalan Varietas unggul dan Teknik Budidaya Ubi Kayu(materi pelatihan agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian: Malang. Hal 2 – 4
- Sulistiawaty, A., 2015. Potensi Antioksidan dan Antijamur Ekstrak Umbi Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dalam Beberapa Pelarut Organik.[*Skripsi*]. Jurusan Biologi Fakultas Sains & Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Suparmi, Effendi I., Nursyirwani, Dewita, Sidauruk SW, Windarti. 2020. Potensi protein terhidrolisis, pekat, dan isolasi dari *Acetes erythraeus* sebagai antioksidan alami. *AACL Bioflux*. 13 (3): 1292-1299.
- Suprpti ML. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta : Kasinus
- Suryati. 2021. Proses Tahap Pembuatan Kerupuk Kamang. *Hasil Wawancara Pribadi* : Maret 2021. Jorong Dangau Baru Nagari Kamang Hilia, Kecamatan kamang Magek, Kabupaten Agam, Sumatera Barat.
- Susanti, F. 2022. Karakteristik Kerupuk Berbahan Tepung Tapioka, Tepung Terigu dan Bauah Jambu Biji Merah dengan Penambahan Udang *Vannmei* sebagai Sumber Protein [*Skripsi*]. Univerisitas Andalas : Padang
- Syahrial. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe pada pembuatan Kerupuk Sagu. Fakultas Petanian [*Skripsi*]. Universitas Riau : Pekanbaru
- Triana, L., Zakir, Z., Budiman, C. 2017. Pemberdayaan Agroindustri Unggulan Daerah Dengan Diversifikasi Produk Dan Sertifikasi Halal Pada Mitra Kerupuk Kamang. *Jurnal* Vol. 24 No. 2
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah,S. 2007. *Jus buah dan Sayur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yuli, Y., 2014. 12 Manfaat Bawang Putih bagi Kesehatan dan Kulit (Teruji).<https://manfaat.co.id/12-manfaat-bawang-putih-bagi-kesehatan-kulit-teruji>. [Diakses, februari 2022]
- Zeb, A. 2019. *Food Frying : Chemistry, Biochemistry, and Safety*. John Wiley and Sons Ltd. UK.
- Zulfahmi .,Swastawati, F., Ramadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan . *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.3(4): 133-139.
- Zulaekah, S. 2002. Diktat Ilmu Bahan Makanan 1. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.