

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2013. Pengukuran warna produk pangan. *Food Riview Journal*, 8(8): 52-58.
- Afandi, R. 2018. Spektrofotometer Cahaya Tampak Sederhana Untuk Menentukan Panjang Gelombang Serapan Maksimum Larutan $\text{Fe}(\text{SCN})_3$ dan CuSO_4 . Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Aji, S. B. 2019. Formulasi Sosis Daging Ayam dengan Substitusi Daging Analog Serta Analisis Pengembangan Bisnis dengan Pendekatan Kanvas Model Bisnis. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Abdi mas TPB*, 1(1): 63-69.
- Amertaningtyas, D., S. Gusmaryani, N. N. Fasha, H. evanuarini dan M. W. Apriliyani. 2021. Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2): 143-151.
- Anam, C. 2005. Penggunaan daging keong mas (*Pomacea caniculata*) terhadap kualitas kerupuk. *Jurnal Caraka Tani*, 20(2): 80-83.
- Anjani, P. P., S. Andrianty dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pengaruh penambahan pandan wangi dan kayu manis pada teh herbal kulit salak bagi penderita diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 203-214.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriliani, P., S. Haryati dan Sudjatinah. 2019. Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1): 1-9.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 100-108.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana, Denpasar.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh pengeringan terhadap laju penurunan kadar air dan berat jagung (*Zea mays* L.) untuk varietas bisi 2 dan nk22. *Jurnal Agropolitan*, 5(1): 44-52.
- Asmariyani, Amriani dan Haslianti. 2017. Verifikasi metode uji lemak pakan buatan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1): 92-96.
- Astawan, M. 2007. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Atwijukire, E., J. F. Hawumba, Y. Baguma, E. Wembabazi, W. Esuma, R. S. Kawuki dan

- E. Nuwamanya. 2019. Starch quality traits of improved provitamin A cassava (*Manihot esculenta* Crantz). *Journal of Heliyon*, 24(5): 1-18.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2): 44-52.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi III, Jakarta.
- Baidhoi, W. 2010. Fraksinasi Senyawa *Flavor* Analog Daging Pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Hasil Fermentasi Melalui Membran Mikrofiltrasi. Skripsi. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Bantacut, T. 2011. Sagu : sumberdaya untuk penganekaragaman pangan pokok. *Jurnal Pangan*, 20(1): 27-40.
- Bertrand, R., W. Holmes, C. Orgeron, C. McIntyre, R. Hernandez and E. D. Revellame. 2019. Rapid estimation of parameters for gelatinization of waxy corn starch. *Foods Article*, 8(556): 2-10.
- Chakim, L., B. Dwiloka dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 97-104.
- Chaniago, R., D. Lamusu dan L. Samaduri. 2018. Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1): 1-8.
- Cody, L., Gifford, E. Lauren, O. Connor and K. E. Belk. 2023. Broad and Inconsistent Muscle Food Classification Is Probematic for Dietary Guidance in the U.S. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5622787>. (Diakses pada 20 Januari 2023 pada pukul 11.00 WIB).
- Costa, W. Y. dan F. M. Manihuruk. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk daging dengan penambahan tepung tapioka dan waktu pengukusan berbeda. *Jurnal Agrosainta: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 5(1): 9-14.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 79(36): 11-16.
- Dewi, A. H. Laenggeng dan M. Nurdin. 2017. Kadar lemak daging teripang hitam (*Holothuria edulis*) dan teripang pasir (*Holothuria scabra*) serta implementasinya sebagai media pembelajaran. *Jurnal e-Jip Biol*, 5(2): 20-29.
- Diniari, A., T. Khaqiqi, M. Chilmiati dan I. Muflihati. 2021. Karakteristik kerupuk bawang dengan variasi jenis tepung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1): 1-6.
- Faijah, R., Fadilah dan Nurmila. 2020. Perbandingan tepung tapioka dan sagu pada

pembuatan briket kulit buah nipah (*Nypafruticans*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 6(2): 201-210.

Febriana, A., D. Rachmawati dan C. Anam. 2014. Evaluasi kualitas gizi, sifat fungsional, dan sifat sensoris sala lauak dengan variasi tepung beras sebagai alternatif makanan sehat. Jurnal Teknosains Pangan, 3(2): 28-38.

Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi, 1(1): 39-45.

Grace, C. F., and C. J. Henry. 2020. The physicochemical characterization of unconventional starches and flours used in Asia. Article Foods, 9(182): 1-12.

Hajrawati, M. Fadillah, Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(3): 386-389.

Hartanto, E. S. 2012. Kajian penerapan SNI produk tepung terigu sebagai bahan makanan. Jurnal Standardisasi, 14(2): 164-172.

Haryati, S., Sudjatina dan E. Y. Sani. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk substitusi susu dan tepung tapioka dengan metode cair. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi, 15(1): 54-63.

Hayati, R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Floratek, 7(1): 66-75.

Heryani, S. dan R. F. Silitonga. 2017. Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai bahan baku kukis coklat. Warta IHP/Journal of Agro-based Industry, 34(2): 53-57.

Imaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Penelitian Gizi Makanan, 35(1): 13-22.

Jamaluddin, R. Molenaar dan D. Tooy. 2014. Kajian isotermi sorpsi air dan fraksi air terikat kue pia kacang hijau asal kota Gorontalo. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 2(1): 27-37.

Jamaluddin. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan-Cetakan 1. Universitas Negeri Makassar Press, Makassar.

Jayanti, U., Dasir dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. Jurnal Edible, 6(1): 59-62.

Jayasena D. D., D. U. Ahn, K. C. Nam and J. Cheorun. 2013. Flavor chemistry of chicken meat. Journal Animal Science, 26(5): 732 - 742.

Johan, S. 2011. Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Sagu. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Junianto, A. M. A. Khan dan I. Rostini. 2019. Fortifikasi protein pada kerupuk melarat dengan tepung hidrosilat protein daging ikan nila. (*Oreochromis niloticus*). Jurnal

PHPI, 22(1): 111-118.

- Kaemba, A., E. Suryanto dan C. F. Mamuaja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. *Poir*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 5(1): 1-8.
- Kamal, M. M., R. Baini, S. Mohamaddan, A. R. H. Ragai, L. S. Fong, N. A. Rahman, N. Mili, S. N. L. Taib, A. K. Othman and M. O. Abdullah. 2017. Comparisons of the physicochemical and functional properties of commercially and traditionally processed sago starch. MATEC Web of Conference, 8(7): 1-6.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh kadar air terhadap nilai warna *cie* pada gula semut. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 9(3): 213-221.
- Kusnandar, F., H. Danniswara dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. Jurnal Mutu Pangan, 9(2): 67-75.
- Kusuma, T. D., T. I. P. Suseno dan S. Surjoseputro. 2013. Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 12(1): 17-28.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate), 9(1): 1-8.
- Mahasanti, F. C. 2017. Sifat Kimiawi dan Kesukaan Bakso Ayam dengan Variasi Perbandingan Daging dengan Tepung Sagu. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. Agriculture Technology Journal, 1(1): 1-9.
- Mamuaja, C. F. 2017. Lipida Cetakan-1. Unsrat Press, Manado.
- Maureen, B., S. Surjoseputro dan I. Epriliati. 2016. Pengaruh proporsi tepung tapioka dan tepung beras merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk beras merah. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 15(1): 43-52.
- Mawaddah, N., N. Mukhlisah, Rosmiati dan F. Mahi. 2021. Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. Jurnal Pertanian Berkelanjutan, 9(3): 181-187.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4): 259-267.
- Minah, F. N., S. Astuti dan Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. Jurnal Industri Inovatif Institut

Teknologi Nasional Malang, 5(2): 1-8.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. D. P. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal ZooteK, 32(5): 1-13.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. Jurnal Agrotek, 9(2): 127-133.
- Mustakim, Yusmaini dan N. Herawati. 2016. Pemanfaatan tepung jagung dan tepung tempe dalam pembuatan kerupuk. Jurnal Olahan Makanan Fakultas Pertanian (JOM FAPERTA), 3(2): 1-15.
- Nadiah, F. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Berbeda Terhadap Warna, Organoleptik dan pH Pada Nugget Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Novitasari, R. dan H. Mardesci. 2020. Pembuatan bakso ikan gabus dengan pemanfaatan tepung sagu yang merupakan potensi lokal sumber daya alam Kabupaten Indragiri Hilir. Jurnal Teknologi Pertanian, 9(2): 71-78.
- Novrini, S. 2020. Mutu beras jagung analog dengan penambahan beberapa jenis tepung. Jurnal Ilmu Pertanian, 8(3): 267-271.
- Nurainy, F., R. Sugiharto dan D. W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein dan organoleptik kerupuk. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 20(1): 11-24.
- Nurhayati, A. 2008. Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilaugan TBA Selama Penyimpanan. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode *soxhlet* menggunakan perangkat alat mikro *soxhlet*. Indonesian Journal of Laboratory, 1(2): 29-35.
- Peka, S. M., G. E. M. Malelak dan P. R. Kale. 2021. Pengaruh penggunaan tepung keladi (*Colocasia Esculenta*) sebagai pengganti tapioka terhadap kualitas organoleptic sosis babi masak. Jurnal Nukleus Peternakan, 8(1): 1-5.
- Pojic, M., M. Hadnadev and T. D. Hadnadev. 2013. Gelatinization properties of wheat flour as determined by empirical and fundamental rheometric method. European Food Research Technology, 1(237): 299–307.
- Polnaya, F. J., R. Breemer, G. H. Augustyn dan H. C. D. Tuhumury. 2015. Karakteristik sifat-sifat fisiko-kimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu. Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman, 5(1): 37-42.
- Ponidi. 2022. Resep Bakso Daging Ayam dan Kerupuk Bakso. Hasil wawancara pribadi. (Wawancara Pada 25 Maret 2022). Riau.
- Pradipta, I. D. Y. V. dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung

kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 793-802.

- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *Smartics Journal*, 5(2): 81-96.
- Pratiwi, A. 2007. Pengaruh Penambahan Tepung Daging Sapi dalam Adonan Terhadap Kandungan Gizi, Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Tapioka. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi, F. Y., A. Susilo dan M. C. Padaga. 2015. Penggunaan tepung beras dan gula merah pada pembuatan petis daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 1-7.
- Putra, A. B., S. Haryati dan I. Fitriana. 2014. Substitusi ubi ungu dalam pengolahan kerupuk gendar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1(1): 1-14.
- Rahayu, H. S., S. Darwati dan A. Mu'iz. 2019. Morfometrik ayam broiler dengan pemeliharaan intensif dan akses *free range* di daerah tropis. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(2): 75-80.
- Rahayu, L. H., R. W. Sudrajat dan A. Prihanto. 2017. Ibm kelompok ibu rumah tangga dalam produksi tepung maizena di desa Tanggunharjo, grobogan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1): 19-29.
- Rahayu, W. M. 2020. Hand-Out Mata Kuliah Uji Inderawi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Rahman, M. dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 18-28.
- Rahman, S. dan A. Dwiani. 2021. Pengaruh substitusi tepung tapioka dan tepung terigu serta lama waktu pengukusan terhadap mutu kerupuk sape. *Jurnal Triton*, 12(1): 45-57.
- Ridawati dan Alsuhendra. 2019. Pembuatan tepung beras warna menggunakan pewarna alami kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). Seminar Nasional Edusainstek FMIPA UNIMUS 2019, 409-419.
- Rosiani, N., Basito dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloevera*) dengan menggunakan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2): 84-98.
- Rosida, D. F. 2021. Pati Termodifikasi dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya Untuk Produk Pangan. Putra Media Nusantara, Surabaya.
- Rusli, I. D. Nivieta dan Rasbawati. 2018. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Bionature*, 19(2): 126-133.

- Sabirin, M. B. Kusarpoko, B. Triwiyono, Y. S. Pramana dan A. M. Putranto. 2014. Modifikasi Tepung Sagu dengan Cara Ekstrusi Menjadi Sagu *Flakes* Untuk Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Olahan Kapasitas 1 Ton/Hari di Provinsi Bangka Belitung dan Lampung. Balai Besar Teknologi Pati. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi, Bandar Lampung.
- Sangadji, I., Juriyanto dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biology Science and Education Journal*, 8(1): 47-58.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4): 154-160.
- Siswanto, B. Rahardjo, N. Bintoro dan P. Hastuti. 2012. Pemodelan matematik perubahan parameter mutu selama penyimpanan dan sorpsi-isotermi kerupuk goreng pasir. *Agritech Journal*, 32(3): 265-274.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gajah Mada Universitas Press, Jakarta.
- Sovyani, S., J. E. A. Kandou dan M. F. Samual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembauatan biskuit berbahan baku tepung banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 73-84.
- Standar Industri Indonesia. 1990. SII 0272-1990. Mutu dan Uji Kerupuk. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2713.1-2009. Kerupuk Ikan-Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. SNI 8523-2018. Pati Jagung. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sunarti, T. C. dan Michael. 2013. Pemanfaatan beras pecah dan penambahan tepung-tepungan lokal untuk meningkatkan kualitas kerupuk beras. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 2(1): 154-161.
- Surachman, R., I. N. K. Putra dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2022. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat fisiko-kimia dan sensoris bolu kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 249-260.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1): 23-27.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.

- Sutrisno, E. T., T. Rahman dan C. Maulana. 2016. Optimalisasi formula tepung bumbu ayam goreng *crispy* berbahan baku tepung singkong (*Manihot esculenta Crantz*) modifikasi *autoclaving-cooling cycle*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Syafutri, M. I. 2015. Sifat fungsional dan sifat pasta pati sagu bangka. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, 14(1): 1-5.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan dan F. Kusnandar. 2012. Karakteristik tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima Crantz*) asal lampung. Jurnal agrotek, 5(1): 93-105.
- Talepta, G., A. Souripet dan M. O. N. Somalay. 2018. Pengaruh jenis larutan perendaman terhadap sifat fisik dan organoleptik keripik kulit ubi kayu. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(2): 36-42.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2): 66-73.
- Trono, D. 2019. Carotenoids in cereal foods crops: composition and retention throughout grain storage and food processing. National Library of Medicine. Plants Journal, 8(551): 1-21.
- Ulupi, N., H. Nuraini, J. Parulian dan S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik karkas dan non karkas ayam broiler jantan dan betina pada umur pemotongan 30 hari. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 6(1): 1-5.
- Wahyuningtyas, N., Basito dan W. Atmaka. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. Jurnal Teknosains Pangan, 3(2): 76-85.
- Wellyalina, F. Azima dan Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(1): 9-17.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Boogor, Bogor.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Wijayanti, N. R. A. dan S. N. Rahmadhia. 2021. Analisis kadar pati dan *impurities* tepung tapioka. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 16(2): 1-8.
- Woo, H. D., G. J. We, T. Y. Kang, K. H. Shon, H. W. Chung, M. R. Yoon, J. S. Lee and S. Ko. 2015. Physicochemical and gelatinization properties of starches separated from various rice cultivars. Journal of Food Science, 8(1): 208-216.
- Wulandari, N., R. H. Imam dan U. Syarifah. 2016. Pengaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan pati tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. Jurnal Mutu Pangan, 3(2): 87-94.

Wulandari, P. A., I. M. Sugitha dan N. M. I. H. Arihantana. 2019. Pengaruh perbandingan tepung beras dengan pasta ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap karakteristik cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3): 248-256.

Yusasrini, N. L. A., I. D. P. K. Pratiwi dan P. A. Wipradnyadew. 2015. *Penuntun Praktikum Evaluasi Sensori*. Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.

