

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N dan Anjani, G. 2008. Sistem Produksi Dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Apriliani, P., S. Haryati dan Sudjatinah. 2019. Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. Jurnal Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. 1-9.
- Arief, Ratna W., Alvi, Asropi dan Fatma D. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Kalimantan Selatan.
- Asmir, S., Herawati, N dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. Universitas Riau. Riau.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. PT Gramedia. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Auliyah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu Dan Jagung Pada Pembuatan Mie. Jurnal Chemica 13(2):33-38.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Ayam Broiler. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. SNI 3818-2014. Syarat Mutu Bakso. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 3549:2009. Tentang Syarat Mutu Tepung Beras. BSN. 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.

- 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.
- Brown, W. E., and Braxton, D. 2000. Dynamics of food breakdown during eating in relation to perceptions of texture and preference: A study on biscuits. *Food Quality and Preference*. 11: 259–267.
- Chang H and Chen H. 2013. Association Between Textural Profiles And Surface Electromyographic (Semg) Behaviors of Microwavable Cassava Cuttlefish Crackers with Various Expansion Ratios. *Food Research International*. 153: 334-341.
- Chen, L., McClements, D. J., Zhang, H., Zhang, Z., Jin, Z., and Tian, Y. 2009. Impact of amylose content on structural changes and oil absorption of fried maize starches. *Food Chemistry*, 287, 28-37.
- 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.
- Costa, W. Y., dan F. M Manihuruk. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk daging dengan penambahan tepung tapioka dan waktu pengukusan berbeda. *Jurnal Agrosainta*. 5(1): 9-14.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Dony, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah. Jakarta.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science* 2nd edition. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- 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.
- Fitriani. S. 2011. *Promosi Kesehatan*. Ed 1. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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.

- Haryanto, B. 2009. Inovasi teknologi pakan ternak dalam sistem integrasi tanaman ternak bebas limbah mendukung upaya peningkatan produksi daging. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 2(3): 163-176.
- Hasnelly dan Sumartini, 2011. Untuk Membuat Tepung Beras Membutuhkan Waktu Selama 12 jam dengan Cara Beras Direndam Dalam Air Bersih, Ditiriskan, Dijemur, Dihaluskan dan Diayak Menggunakan Ayakan 80 mesh. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hengky, N. A. L. 2003. Teknologi Pengembangan Sagu. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan palma lain, Manado.
- Ibrahim, R., E. N. Dewi and Sumardianto. 2003. Evaluation Of The Thickness And The Linear Expansion Of Fish Crackers Produced By Some Cottage Industries Of Jepara District (Central Java). *Journal of Coastal Development*. 6(3), 145-151.
- Imaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 35(1): 13-22.
- Indra, R. W., Dewita dan N.I. Sari. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Bakso Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Garieoinus*). Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Istanti, I. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Jamaluddin. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan-Cetakan 1. Universitas Negeri Makassar Press, Makassar.
- 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.
- Joo ST, and Kim DD. 2011. Meat quality traits and control technologies. Control of meat quality. *Research Signpost*. Kerala, India. p. 1-20.
- Kasih, N.S. A. Jaelani., dan N., Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebook Pangan.com. Bogor.

- 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.
- Lastriyanto A., S. Soeparman, R. Soenoko, and H. S. Sumardi. 2013. Analysis frying constant of pineapples vacuum frying. *World Applied Sciences Journal*, 23(11): 1465-1470.
- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavonoid, Fenilpropanoida dan Alkaloid. Departemen Kimia FMIPA USU.
- Mahmud, M. K., dan N. A. Zulfianto. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Manik, E. 2006. Olahan Susu. Pusat Unit Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5<sup>th</sup> ed. CRC Press, Boca Raton.
- 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.
- Mohamed S., N. Abdullah, and M.K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flour. *J sc. Food Agri* 1989 (49):369-317.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. Dalam: Eliasson, a.c. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. cRc Press, Baco Raton, florida
- Moreira, R.G. 2014. Vacuum Frying vs. Conventional Frying – An Overview. *European Journal of Lipid Science and Technology*.
- Muchtadi, T. R, dan Fitriyono A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Munawaroh, N. 2014. Pengaruh substitusi tepung terigu dan siput sawah (*pila ampullaceal*) terhadap organoleptik. *Jurnal Tata Boga*. 3(3).
- Novrini, S. 2020. Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 6165.
- Nurani, D., H. Irianto, dan H. Hapsari. 2013. Kajian tingkatan penyerapan minyak goreng oleh tepung penyalut kacang keriting. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.



- Nurlela E. 2002. Kajian Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Odoemelum, S.a. 2003. Chemical Composition and Functional Properties of Conophor Nut (*Tetracarpidium conophorum*) Flour. *Internasional Journal of Food Science and Technology*.
- Paramita, A. H., dan Putri, W. D, R. 2015. Pengaruh penambahan tepung benguang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- 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. Wawancara dengan Pedagang Bakso. Riau. Wawancara Pada Bulan Maret 2022.
- 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.
- 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. Hal 18–20.
- 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.
- Priyatno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pematangan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purnomo, H. and D. Rahardyan. 2008. Review Article: Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal* 15: 101-108.
- Putri, A. F. E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40.

- 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.
- Ramadhani, F., dan Murtini, E. S. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Rasyaf, M. 2006. Manajemen Peternakan Ayam Broiler. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Richana, N dan Suarni. 2006. Teknologi Pengolahan Jagung. Balai Besar Penelitian dan pengembangan Pasca Panen.
- Ridwan, R. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Kualitas Kerupuk Getas. Penelitian, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, Padang.
- Ritika, B. Y., Khatkar, B. S., and Yadav, B. S. 2010. Physicochemical, morphological, thermal and pasting properties of starches isolated from rice cultivars grown in India. *International Journal of Food Properties*, 13(6), 1339-1354.
- Rossel, J. B. 2001. *Frying: Improving Quality*. Cambridge. Woodhead Pub Ltd.
- Sakiyah, Ni'mah., Tigor., Ralibi, Achmad dan Setyawan Heru. 2013. Desain Pabrik pengolahan tepung sagu. *Jurnal Teknik Pomits*. 2(1)
- Sakti, H., S. Lestari dan A. Supriadi. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 11-18.
- Salamah, Ella. 2008. Diversifikasi produk kerupuk opak dengan penambahan daging ikan layur (*Trichiurus sp*). Departemen Teknologi Hasil Perairan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sejati, M. K. 2010. Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV. Bogor.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Soemarmo. 2009. Kerupuk Udang. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 2713.1-2009. Kerupuk Ikan-Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sumiati, T. 2008. Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia mossambica). Skripsi tidak diterbitkan. Program Sarjana Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Supriyanto. 2007. Proses Penggorengan Bahan Makanan Sumber Pati, Amilosa-Amilopektin. Disertasi. Sekolah Pascasarjana UGM Yogyakarta.
- Susanti, M. R. 2007. Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (Trichiurus). Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Syafutri, M. I. 2015. Sifat fungsional dan sifat pasta pati sagu bangsa. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. 14(1): 1-5
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2010. Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Wattimena, T. 2003. Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Daging Ikan dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. Jakarta : Penebar Sawadaya.
- Widayat, Dandik. 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi Pada Warung Bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember). Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.

- Widjajaseputra, A. I., Harijono, Yunianta, dan T. Estiasih. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22(2) : 184-189.
- Widyoretno, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Rempeyek. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, 2000. Pengaruh suhu dan waktu penggorengan hampa terhadap mutu keripik mangga Indramayu (*Mangifera indica L.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- 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, F. K., B. E. Setiani dan S. Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Subtitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 107-112.
- Yunarni. 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuyun, A. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Agro Media Pustaka. Depok.
- Yuyun, A. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Zahra, S.L., B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture* 2(1):253-260.
- Zulfahmi, A.N., Swastawati, dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 133-139.