

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Arlington. Virginia. USA.
- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak Pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Tugas Akhir. USU. Medan.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal Standardisasi*. 11(3): 212-219.
- Aviana, T., dan T. F. Hutajulu. 2014. Karakteristik kerupuk dari tepung jagung pulut (*Zea mays L.*). *Journal of Agro-Based Industry*. 31(2): 70-76.
- Baik, B. K., and M. R. Lee. 2003. Effects of starch amylose content of wheat on textural properties of white salted noodles. *Cereal Chemistry*. 80(3): 304-309.
- Chrisna, W. D. 2016. Identification of perfectly pasteurization process by total microorganisms and levels of protein and lactose content in pasteurized milk packed by dairy industry and home industry in Batu City. *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3): 144-151.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Fauzi, M. 2012. Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Susu (Milk Cracker). Laporan Tugas Akhir., D III. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Febrianto, A., Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris tortilla corn chips dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 22-34.
- Gumelar, H. A. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf. UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi. Universitas Semarang.
- Hagenimana, A., X. Ding, and T. Fang. 2006. Evaluation of rice flour modified by extrusion cooking. *Journal of Cereal Sci*. 43: 38-46.

- Hasanah, U. 2013. Formulasi Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Islam Indragiri. Riau.
- Hassaballa, A. Z., G. F. Mohamed, H. M. Ibrahim, and M. A. Abdelmageed. 2009. Frozen cooked catfish burger: effect of different cooking methods and storage on its quality. *Global Veterinaria*. 3(3): 216-226.
- Isa, S. M., dan Y. Pradana. 2008. Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram. Konferensi Nasional Sistem dan Informatika. Bali.
- 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.
- Kholifah, U., Wahyuningsih, dan Rosidah. 2017. Eksperimen Pembuatan Kerupuk Substitusi Tepung Jagung Dengan Penambahan Rasa dari Ikan Rucah. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.com.
- Lalujan, L. E., G. S. Djarkasi, T. J. D. Tuju, Rawung, dan M. F. Sumual. 2017. Komposisi kimia dan gizi jagung lokal varietas 'manado kuning' sebagai bahan pangan pengganti beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1): 47-54.
- Lavlinesia. 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetric dan Kerenyahan Kerupuk Ikan. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari, D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Mahasanti, F. C. 2017. Sifat Kimia dan Kesukaan Bakso Ayam dengan Variasi Perbandingan Daging dengan Tepung Sagu. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Marichelvam, M. K., M. Jawaid, and M. Asim. 2019. Corn and Rice Starch-Based Bio-Plastics as Alternative Packaging Materials. Department of Mechanical Engineering, Mepco Schlenk Engineering College. Sivakasi. India.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. Thomas. 2016. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Mohamad, A. 2002. Sifat Kimia, Fisik dan Mikrobiologis Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro Semarang.

- Molerman. 2014. Pengaruh Penambahan Bunga Kecombrang Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Kerupuk. Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Moorthy, S. N. 2004. Tropical sources of starch. CRC Press. Baco Raton. Florida.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor. Skripsi. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian IPB.
- Mulyana, S., H. Wahono, dan I. Purwantiningrum. 2014. Pengaruh proporsi (tepung tempe semangit ; tepung tapioka) dan penambahan air terhadap karakteristik kerupuk tempe semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 113-120.
- Musyofa, F., Supriyanto, dan M. Fuad. 2022. Aktivitas antioksidan sifat fisik dan sifat sensoris stik buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Agroindustri*. 6(2): 1-17.
- Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). Skripsi. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjajaran. Bandung.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan D. W. P. Widya. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 793-802.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode *Spray Drying*. Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwi, O. N., dan S. C. Batubara. 2020. Pengaruh Penambahan Kencur Bubuk Terhadap Mutu Kerupuk Kencur. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Sahid. Jakarta Selatan.
- Ramadhani, F., dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 38-47.

- Renate, D., dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan ekstrak wortel pada bakso ikan gabus terhadap kadar  $\beta$ -karoten dan sifat organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM.
- Respati, A. N. 2010. Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Richana, N. 2010. Tepung jagung termodifikasi sebagai pengganti terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan*. 32(1): 6.
- Richana, N., dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Rosentrater, K. A., dan A. D. Evers. 2018. Flour treatment, applications, quality, storage and transport. K. A. Rosentrater, dan A. D. Evers. (Eds). *Kent's Technology of Cereals (Fifth Edition)*. Woodhead publishing. Sawston. 515-564.
- Rumapar, M. 2015. Fortifikasi tepung ikan (*Decapterus sp*) pada mie basah yang menggunakan tepung sagu sebagai substitusi tepung terigu. *Majalah Biam*. 11(1): 26–36.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Saputra, T., M. N. Ibrahim, dan R. H. F. Faradilla. 2018. Pengaruh penggunaan tepung bekatul dan tepung jagung pada produk cookies makanan selingan penderita diabetes terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(6):1768-1782.
- Sari, L., Rahmianti, dan F. Hidayat. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Jagung dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Claria sp*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Serambi Mekkah. Banda Aceh.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sikorski, Z. E. 2007. *Chemical and Functional Properties of Food Components Third Edition*. CRC Press. Boca Raton. London. New York.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi ruang warna  $L^*a^*b^*$ . *Jurnal Mantik Penusa*. 3(1): 43-46.



- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3727-1995. Tepung Jagung. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-4307-1996. Syarat Mutu Kerupuk Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-2713-1999. Kerupuk Ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensorik. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141.1-2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suyatma, N. E. 2009. Analisis Warna. Department Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2012. Karakterisasi tapioka dari lima varietas ubi kayu (*Manihot utilisima* crantz.) asal Lampung. Jurnal Agroteknologi. 5(1): 93-105.
- Tam, L. M., H. Corke, W. T. Tan, J. Li, and L. S. Collado. 2004. Production of bihon-type noodles from maize starch differing in amylose content. Cereal Chemistry. 81(4): 475-480.
- Tarwiyah, K. 2001. Kerupuk. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Industri Sumatera Barat. Teknologi dan Industry. Sumatra Barat.
- Taewee, T. K. 2011. Cracker “Keropok”: A review on factors influencing expansion. Internasional Food Research Journal. 18(3): 855-866.
- Wahyono, R., dan Marzuki. 2003. Pembuatan Aneka Kerupuk. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wahyuni, M. 2007. Kerupuk Tinggi Kalsium: Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Warsito, H., M. P., R. dan F. Nurdyansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.

Wibowo, P., J. A. Saputra, A. Ayucitra, dan L. E. Setiawan. 2008. Isolasi pati dari pisang kepok dengan menggunakan metode alkaline steeping. Jurnal Widya Teknik. 7(2): 113-123.

Zhang, K., L.

Zhang, K., L. Gao, C. Zhang, T. Feng, and H. Zhuang. 2022. Analysis of Volatile Flavor Compounds of Corn Under Different Treatments by GC-MS and GC-IMS. Institute of Agricultural Products Processing. Henan Academy of Agricultural Sciences. Zhengzhou. China.

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.

Winarno, F. G. 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zhang, K., L. Gao, C. Zhang, T. Feng, and H. Zhuang. 2022. Analysis of Volatile Flavor Compounds of Corn Under Different Treatments by GC-MS and GC-IMS. Institute of Agricultural Products Processing. Henan Academy of Agricultural Sciences. Zhengzhou. China.

