

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti. M. 2011. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. [Skripsi]. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau: Pekanbaru. 32 hal. [10 Desember 2016]
- Anindita. W.H, Sukardi, R.Singgih Sugeng Santosa. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dengan Telur Asin dan Lama Pengukusan pada Pembuatan Kerupuk Telur dan Daya Pengembangan dan Tingkat Kerenyahan. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 307-313
- Anova. I.T dan Magdalena, 1998. Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Dendeng dari Pensi (*Corbicula sp*). Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Padang.
- Anonim. 2006. Sagu Sebagai Bahan Pangan. *eBookPangan.com*. 27 hal. <http://tekpan.unimus.ac.id> [30 Mei 2016]
- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist. Washington DC. USA: Association Official Analysis Chemist.*
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga dan Rakyat: Jakarta*. 72 hal
- Auliah. A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica Vol. 13 Nomor 2 Desember 2012*, 33 -38
- Bintoro, Y, J. Purwanto dan S. Amarillis. 2010. *Sagu Dilahan Gambut*. IPB Press: Bogor. 169 hal
- [BPS] Badan Pusat Statitstik Kabupaten Solok. 2014. *Kabupaten Solok dalam Angka.:Kayu Aro*
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013.SNI Dendeng Sapi:Jakarta. 40 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3729-2008.Tepung Sagu :Jakarta. 34 hal
- Chafid, A dan G. Kusumawardhani, 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim A-Amylase. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang. 41 hal

- Chen J & Stokes J. 2012. *Rheology and Tribology: Two Distinctive Regimes of Food texture Sen-sation. Food Science and Technology*. 25 (1), 4-12.
- Desrosier, N.W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI: Jakarta. 135 hal.
- Dinas Kehutanan Pertanian dan Perikanan Kabupaten Solok. 2015. *Produksi Perikanan Tangkap Kabupaten Solok Tahun 2015: Kayu Aro*
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakara: Bharatara Niaga Media
- Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: AlfabBeta. 273 hal
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara: Jakarta. 296 hal
- Fachruddin, L. 1998. *Membuat Aneka Dendeng*. Kanisius: Yogyakarta. 71 hal
- Hayati, H. 2016. *Karakterisasi Fisikokimia Produk Makaroni Hasil Substitusi Tepung Sagu terhadap Terigu dengan Penambahan Protein dari Tepung Tempe*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas: Padang. 70 hal
- Jading, A, E.Tethool, P. Payung dan S. Gultom. 2011. *Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya Dan Biomassa: Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Papua Jl. Gunung Salju Amban Manokwari Papua Barat*. Hal. 155-164
- Kasir, W. K. 1999. *Studi banding sifat kimia dan organoleptik abon sapi, ayam, kelinci*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kastoro, W. W. 1992. *Beberapa aspek biologi dan ekologi dari jenis-jenis Molusca laut komersial yang diperlukan untuk menunjang usaha budidaya*. Proseding Temu karya Ilmiah Potensi Sumber Daya kerang-kerang Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tenggara. Balai Penelitian Budidaya Pantai Maros: Maros
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat: Jakarta. 264 hal

- Lusi Z. A, Nursyahra dan R. Widiana, 2013. Jenis-jenis Makanan Alami Kerang Air Tawar *Corbicula Sumatrana* di Danau Singkarak. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung:Lampung. Vol.1 No.1
- Margono, T, S. Detty dan S. Hartinah, 1993 Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan *Swiss Development Cooperation*: Jakarta
- Misnawati, G. Indriati dan A.L. Zeswita. 2013. Uji Bakteriologis Daging Segar Pensi (*Corbicula Sumatrana Clessin*) Yang Berasal Dari Danau Singkarak. Program Studi Pendidikan Biologi Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) PGRI Sumatera Barat:Padang
- Muchtadi.T, Sugiyono dan F. Ayustaningwarno, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Indonesia (IKAPI):Bandung. 324 hal
- Muchtadi. D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta:Bandung. 188 hal
- Mulyaningtyas, J.R. 2011. Perubahan Kandungan Asam Lemak Dan Kolesterol Pada Daging Remis (*Corbicula javanica*) Akibat Proses Pengolahan. [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Nengsih, S. 2015. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Lele terhadap Peningkatan Protein Dendeng Daun Singkong (*Manihot utilissima*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang. 40 hal
- Papilaya, E.C. dan J. Alfons. 2009. Sagu Untuk Pendidikan Anak Bangsa. IPB Press: Bogor. 254 hal
- Pusat Studi Lingkungan Hidup (PSLH). 1994. Penelitian Air dan Biota Danau Singkarak, Danau Maninjau, Danau Diatas dan Bawah. Laporan Penelitian Pusat Studi Lingkungan Hidup. Universitas Andalas: Padang.
- [PIP] Pusat Industri Pangan. Pusat penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan. 1982. Institut Pertanian Bogor
- Rusmianto, 2007. Penambahan Isolat Protein Kedelai Pada Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Batu (*Musa Brachycarpa Back*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Rusyana. A. 2011. Zoologi Invertebrata. Bandung: ALFABETA
- Sediaoetama, A.D. 1991. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswadan Profesi Gizi di Indonesia. Jilid I. PT. Dian Rakyat: Jakarta. 247 hal

- Setianingtias, P.A. 2005. Sifat Fisik Dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba Dengan Suhu Dan Waktu Pengeringan Yang Berbeda.[Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Setyaningsih. D, A. Apriyantono dan M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.IPB Press: Bogor. 180 hal
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta
- Soekarto. S.T. 1981. Penilaian Organoleptik. Pusbangtepa / *Food Technology Development Center*. Institut Pertanian Bogor: Bogor. 143 hal
- Sudarmadji. S, Haryono, B dan Suhardi, 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. 160 hal.
- Sunarti. TC. 2013. Pemanfaatan Beras Pecah dan Penambahan Tepung Lokal untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Beras, E. Jurnal Agroindustri Indonesia. Vol. 2 No. 1
- Sundari. D, Almasyuhri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. No. 29, Jakarta
- Suwignyo S, B. Widigdo, M. Krisanti dan Y. Wardianto, 2005. Avertebrata Air Jilid 2. IPB Press: Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia: Jakarta. 253 hal
- Yenrina, R., Yuliana., Rasymida. D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 122 hal.