

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhir, Y. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Bambu (Dendrocalamus asper) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata (L.) R. Wilczek) terhadap Karakteristik Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 43-48.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC. USA. pp 261-271.
- Astawan, M. 2004. Makan Rendang Dapat Protein dan Mineral. Dari [http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde\\_ntrnhlth\\_rendang.php](http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrnhlth_rendang.php) diakses 20 April 2018.
- Astawan, M. 2011. Ketumbar Si Kecil Bermanfaat Besar. Dari <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=nutrition&y=cybermed%7C0%7C6%7C59> diakses 20 April 2018.
- Ayyub, M. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Aw, dan pH Rendang Runtiah Itiak Afkir*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-742-2013 Minyak Goreng*. Jakarta. 23 Hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-2746-2008 Selai Buah*. Jakarta. 26 Hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7474-2009 Rendang*. Jakarta.
- Cahyana. 2007. *Budidaya Belut dan Pemanfaatannya*. Rumah Buku Publishing. Bandung. 76 Hal.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Erfiza, N. M., Dian, H., Ulva, S. 2018. Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (*Sie Reuboh*) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 Hal
- Failisnur dan Silfia. 2012. Efek Perlakuan Pendahuluan terhadap Kandungan Nutrisi Makro Rendang Belut. *Jurnal Litbang Industri Vol. 2 No. 1*. Hal 19-26.

- Farmasi-id. 2017. Kandungan Gizi, Nutrisi, Vitamin dan Mineral Sereh/ Serai. Dari <https://www.farmasi-id.com/data-nutrisi/kandungan-gizi-nutrisi-vitamin-mineral-sereh-serai/> diakses 10 Mei 2018.
- Farmasi-id. 2017. *Kandungan Gizi, Nutrisi, Vitamin dan Mineral Pala*. Dari <https://www.farmasi-id.com/data-nutrisi/kandungan-gizi-nutrisi-vitamin-mineral-pala/> diakses 10 Mei 2018.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 199 Hal.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology. 1152 Hal.
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Hal 17-29. ISSN: 1978-0303*.
- Fitri. 2011. *Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Afkir*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Gallagher, ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. In: Mahan LK, Escott-Stump S. *Krause's Food and Nutrition Therapy* 12th ed. Canada. Elsevier. 1134 Hal.
- Goff D dan Richard. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. Springer New York Heidelberg Dordrecht London. 477 Hal.
- Hanifah. 2017. *Daya Cerna Protein serta Kandungan Mineral (Kalsium dan Fosfor) pada Snack-Bar Substitusi Tepung Pisang (Musa paradisiaca) dengan Tepung Pury Ulat Sutera (Bombyx mori) dan Tepung Lele (Clarias gariepinus)*. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 46 Hal.
- Hikmawati, N. A. 2013. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Protein Rendang Daging Secara In-vitro*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen *Off-Odor* pada Daging Itik. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 Hal.
- Irmansyah, J. dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1).

- Jacob, A. M., Pipih, S., Rezki, K. 2014. Kandungan Asam Lemak, Kolesterol dan Deskripsi Jaringan daging Belut segar dan Rebus. *JPHPI Vol. 17(2)*. 10 Hal
- Ketaren. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI Press. Jakarta. Hal 64-65
- Kompas, 10 Sep 2011. *Rendang, Peringkat 1 Hidangan Terlezat di Dunia*.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Mizan Pustaka. Bandung. Hal 112-115.
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264Hal.
- Labuza, T.P. 1980. *Entalphy Entrophy Compensation on Food Reaction*. Food Technol. Feb: 67.
- Lund, B. M., T. C. Parker dan G. W. Gould. 2000. *The Microbiological Safety and Quality of Food*. Vol 1 dan 2.
- Marliyati, SA. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta. Bandung. 190 Hal.
- Munawaroh, S. dan A. Handayani. 2010. Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*, D.C.) dengan Pelarut Etanol dan N-heksana. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 1(2): 73- 78.
- Ningsih, S. S. 2017. Perbandingan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dengan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) terhadap Karakteristik Kerupuk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 56 Hal
- Novak, Patricia. 2005. *Kamus Saku Kedokteran Dorland*. EGC. Jakarta.
- Pelczar, M. J. and E. C. S. Chan. 2005. *Dasar- Dasar Mikrobiologi jilid 2*. UI Press. Jakarta.
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Uji Organoleptik Ayam Merawang dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega 3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV (3)*: 199- 205.

- Rini, F. Azima, K. Sayuti, Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agriculture Science Procedia* 9 (2016): 335- 431.
- Sarwono. 2003. *Budidaya Belut dan Sidat*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 18- 73.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 99-105
- Sukatno, I., Mirdhayati, D. Febrina. 2017. Pnggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan vol 14 (1): 18-24*
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2) : 66-73.
- Tusilawati, B. 2010. *15 Herbal Paling Ampuh*. Aulia Publishing. Yogyakarta.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2010. *Egg Nutrient and Trends*. USDA Publisher. New York.
- Wahab, I. dan M. Hasanah. 1996. Perkembangan Penelitian Aspek Pembenihan Tanaman Ketumbar (*Coriandrum sativum* Linn.). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. XV(I): 1-5.
- Wahyuni, T. R. 2014. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Rendang*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 245 Hal.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 24-25.
- Winarto, W. P. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wiryanta, B. 2002. *Beratanam Cabai pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.