

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, J.A., and F.R Harker. 2005. Texture. The Horticulture and Food Research Institute of New Zealand.
- Adi, L.T. 2006. Tanaman Obat dan Jus Untuk Asam Urat dan Rematik. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Adicandra, R.M. and T.Estiasih .2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Discorea alata L.*): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(1), pp. 383–390.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andrianto, R. 2013. Kandungan Albumin dan Organoleptik Telur Ayam Leghorn dan Ayam Kampung Setelah Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi Jurusan Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Andriastuti, E. Zubaedah, dan J. Kusnadi. 2003. Pembuatan yogurt dengan *foaming drying* kajian tentang pembuatan busa putih telur terhadap sifat fisik dan kimia. Jurnal Teknologi Pangan Vol XIV no. 3. 258-261
- Arbi, A.S. 2009. Modul Pengenal Evaluasi Sensori. Unpad Press. Bandung.
- Armila, F., R. Rahmatu dan G. S. Hutomo. 2019. Karakteristik mutu fisikokimia dan organoleptik greenies cake daun kelor (*Moringa oleifera L.*). Jurnal agrotekbis. 7(4):1-10.
- Askar, S. 2014. Daun ubi kayu dan pemanataanya terutama sebagai pakan tambahan. *JITV*.19.2.
- Ayu, C .2002. Mempelajari kadar mineral dan logam berat pada komoditi sayuran segar beberapa pasar di Bogor, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. Bahan Tambahan Pangan –Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan. Available online at: <http://sisni.bsn.go.id> (Diakses tgl 30 Oktober 2023). Hal 2-4
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. SNI 3926:2008 Telur ayam Konsumsi. BSN, Jakarta.

- Bargumono, H.M. Wongsowijaya, dan Suyadi. 2013. Umbi Utama Sebagai Pangan Alternatif Nasional. Yogyakarta.
- Basuki, A.F., H. Bambang dan D. Sjafril. 2016. Deteksi kualitas dan kesegaran telur berdasarkan segmentasi warna dengan metode *fuzzy color* histogram dan wavelet dengan klasifikasi KKN. e-Proceeding of Engineering. 3(3):404
- Budiman, A.,A. Hintano dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh lama penyangraian telur asin setelah perebusan terhadap kadar NaCl, tingkat keasinan dan tingkat kekenyalan. Animal Agriculture Journal.1(2) : 20-28.
- Castellini, C., F. Perella, C. Mugnai, and A. Dal Bosco. 2006. Welfare, productivity and quality traits of egg in laying hens reared under different rearing systems. National Journal of Animal Science. 54 (2) : 147-155
- 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.
- Danang A.D, N. Suhartatik, A. Mustofa. 2018. karakteristik kimia, fisik dan organoleptik tempe dari daun singkong (*Manihot utilissima*). Jurnal JITIPARI. 5(3):18-25.
- Djaelani, M.A. 2015. Pengaruh pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan terhadap kualitas telur ayam ras (*Gallus leghorn*). Buletin. Anatomi dan Fisiologi. 23(1): 24-30
- Drummond, K.E and L.M Brefere. 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition, New Jersey: John Wiley & Sons. 32(4) : 3 - 4.
- Fatchiyah. 2011. Uji Kuantitatif dan Uji Kualitatif dalam Arumingtyas EL, Widyarti S, Rahayu S (eds). Biologi Molekular. Prinsip Dasar Analisis. Erlangga. Jakarta. Hal 33-41
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Bogor.
- Fasae, O.A., F.I. Adu., A.B.J. Aina and K.A. Elemo. 2009. Effects of defoliation time of maize on leaf yield, quality and storage of maize leafs as dry sason forage for ruminant production. Journal Agraria. 4 (3) : 353-357
- Fasuyi, A.O. 2005. Nutrient composition and processing effects on cassava leaf (*Manihot esculenta Crantz*) antinutrients. Pakistan Journal of Nutrition. 4(1): 37-42.
- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

- Firdaurni dan A.I Three. 2015. Pemanfaatan daun ubi kayu menjadi dendeng sebagai makanan alternatif vegetarian pengganti protein, *Jurnal Litbang Industri*, 5(1):61-69
- Hasim, Falah, S dan L. K. Dewi. 2016. Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta Crantz*) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indriyani, R., Subeki. 2017. Kajian pembuatan nori dari daun singkong (*manihot esculenta*) dan rumput laut (*Eucheima cottonii*). Skripsi. Politeknik Kesehatan Bandar Lampung. Bandar Lampung
- Laksmi, R, T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *Chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460
- Listiowati, E dan T.B Pramono. 2014. Potensi daun singkong (*manihot utilissima*) terfermentasi sebagai bahan pakan ikan nila (*oreochromis sp*), *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 42(2) : 14-18
- Meiliana, R dan E Sutjiati. 2014. Pengaruh proses pengolahan daun singkong (*manihot esculenta crantz*) dengan berbagai perlakuan terhadap kadar β -Karoten. *Journal Of Human Nutrition*. Vol. 1:23-34
- Miladiyah I, Dayi F, Desrini S. 2011. analgesic activity of ethanolic extract of *Manihot esculenta crantz* leaves in mice. *Universa Medicina* 30(1): 3-10.
- Mokemiabeka, S., J. Dhellot, S.C Kobawila, P. Diakabana, dan Loukombo, R.N.N. 2011. Softening and mineral content of *cassava (Manihot esculenta Crantz)* leaves during the fermentation to produce Ntoba mbodi. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(6), 418–423.
- Muchtadi, T.R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Muntoha, J, R.U. Umayyah. 2015. Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa, *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 4(3):188-193
- Negara, A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4 (2) : 286 – 290.
- Nova, I. 2014. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur ayam ras pada fase produksi pertama. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Nurhadi, B dan S Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Padjajaran.
- O'Kelly, B. C and V. Sivakumar. 2004. Water Content Determinations for Peat and Organic Soils Using Oven-drying Method. *Journal of Drying Technology* 32 (1) : 631 – 632.
- Pellegrino, R., B.K. Cheon, C.G. Forde, A Oleszkiewicz, M Pieniak, and C.R. Luckett. 2019. The contribution of texture contrasts and combinations to food acceptance across cultures. *J Texture Stud.* 51: 225– 231.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Permentan. 2013. Program diversifikasi dan ketahanan pangan masyarakat badan ketahanan pangan tahun anggaran 2013. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Putri, Y. 2009. Peningkatan mutu pati ganyong melalui perbaikan proses produksi. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, E.P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Restiani, R, D.I. Roslin dan Herman. 2014. Karakter morfologi ubi kayu (*Manihot esculenta*) hijau dari Kabupaten Pelalawan. Kampus Bina Widya Pekanbaru. Riau.
- Richana, N dan T.C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gambili. *Jurnal Pascapanen* 1 (1) : 29 – 37.
- Rismayanti, D. 2016. Uji kadar protein, kadar air dan daya simpan telur asin hasil pengolahan dengan cara pembuatan serta lama pemeraman yang berbeda sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Riyadi. 2003. Penilaian status gizi secara antropometri. Diktat Kuliah Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Schroeder, Roger G. 2003. 2nd Edition. Operations management: contemporary concepts and cases. McGraw-Hill International Edition.

- Setiari, N dan Y. Nurchayati. 2009. Eksplorasi kandungan klorofil pada beberapa sayuran hijau sebagai alternatif bahan dasar *food supplement*. Jurusan Biologi FMIPA Undip. Semarang.
- Setijo, P. 2008. Khasiat Cincau Perdu. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. 2002. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto S.T. dan M. Hubeis. 2002. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sokerya, S. and T.R. Preston. 2003. Effect of grass or cassava foliage on growth and nematode parasite infestation in goats fed low or high protein diets in confinement. *Livest. Res. Rural Develop.* 15(8). 1-6
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih dan S Triatmojo. 2011. Dasar teknologi hasil ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudaryani T. 2003. Kualitas Telur. PT Penebar Swadaya. Jakarta
- Susiwi. 2009. Handout penilaian organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Syukri. 2008. Kimia Dasar II. ITB Press: Bandung.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Tenti, M. 2006. pengaruh pemberian daun ubi kayu fermentasi (*manihot utilisima*) terhadap performans ayam boiler. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian Unand. Padang. 78 hlm
- Utami. 2012. Pemanfaatan les-iles (*Amorphopallus Oncophylus*) sebagai bahan pengenyal pada pembuatan tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1):79-85
- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. Telur Komposisi. Penanganan dan pengolahannya M. Brio.Press. Bogor
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yusmar. 2022. Cara Membuat *Pucuak Ubi Talua*. Padang. 60 menit

Yuwanta, T, .2010. Pemanfaatan Kerabang Telur. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

