

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2002. Aromaterapi Cara Sehat Dengan Wewangian Alami. Cetakan 2. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Amalia, I. S., Rohaeni, E., Muriawati, D. 2015. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di Kecamatan Kadugede, Kabupaten Kuningan. *Jurnal Ilmu-ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*. 4(2).
- Anwar, M. K., Umbang, A. R., dan Agus. B. R. 2016. Tingkat penggunaan santan kelapa dan tepung ubi hutan (*Dioscorea Hispida Dennts*) pada pembuatan es krim. *Media Agrosains*, Vol 2 (1) : 16-24.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Chemists*. Benjamin Franklin Station Washington.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Jakarta : Erlangga.
- Buckle, K.A, R, A. Edwards, G, H. Fleet, dan M, Wootton. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo Adiono. 2010. Ilmu Pangan. Jakarta : UI-Press.
- Cahyono, M.A., dan Yuwono, S.S. 2015. Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol: 2 No:3 p.1095-1106.
- Cleveland, J. Thomas J.M, Ingolf F.N, Michael L. Chikindas. 2001. Bactericins safe, natural antimicrobials for food presentation. *International journal of food microbiology*. 7, 1-20.
- Denni, Indah Sari. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Pada Pembuatan Sarikayo di Nagari Sungayang Tanah Datar Dengan Jenis Telur Yang Berbeda. (Skripsi). Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Deswita, Ririn. 2022. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Gulai, Kalio, dan Rendang Dari Biji Karet (*Hevea brasiliensis*). (Skripsi). Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Djaelani, M., dan Anwar. 2016. Kualitas telur ayam ras (*Gallus L*) setelah penyimpanan yang dilaksanakan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. *Universitas Diponegoro*. 24 (1): 122-127.
- Dwika., Tinosa. 2012. Pengaruh suhu dan laju alir udara pengering pada pengeringan karagihan menggunakan teknologi spary dryer. *Jurnal Teknik Kima dan Industri*, 1(1):298-304.

- Elistia, Rezi. 2019. Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir, dan Ayam Afkir). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T, dkk. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- F. Relp J dan S. F.Jean. 1982. Buku Kimia Organik Jilid 2 Edisi Ketiga. Jakarta : Erlangga.
- FAO. 2011. Recent polands in world food commodity prices : costs benefits
FAO reports about the state of food insecurity in the world.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England. Wood Publishing in Food Science and Technology . Pages : 1152.
- Fitrikiniawati.2012. Makalah Ekstraksi Kurkumin. Bandung.
- G.M,Mc dan Beerman, K.A. 2011. *Nutritional sciences from fundamental to food, second edition*. Wadsworth Cengage Learning, Belmontia.
- Gallagher, ML. 2008. *The Nutrients and Their Metabolism*. In : Mahan LK, Escott.
- Georgakis. C, and M. Santamouris. 2006. Experimental investigation of air flows and temperature distribution in deep urban canyons for natural ventilation purposes. *Journal of enviromental science, engineering* volume 38 : 367-376.
- Grobas, S., J. Mendez, R. Lazaro, C. D. Blas, and G. G. Mateos. 2001. Influence of source and percentage of fat added to diet on performance and fatyy acid composition of egg yolks of two strains of lying hens. *Poultry Science*, 80 : 1171-1179.
- Hardinsyah, dkk. 2012. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. Departemen Gizi : Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Hikmawati, N.A. 2013. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Protein Rendang Daging Secara In-Vitro. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Indarti, E., Arpi, N., Husna, N.E., dan Budijanto, S. 2008. Optimization of cocoabutter expression by varying pressure and time. *Proceedings Nasional Sains and Technology*, Universitas Syiah Kuala.
- Indo-Digital/ 2018. Pengukuran kadar air. Retrieved from <https://indo-digital.com/pengukuran-kadar-air.html>.

- Istrati, D., C. Vizireanu and R. Dinica. 2011. Influence of vacuum packaging on quality of beef muscle after different tenderization methods. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17 (3), 275-280.
- J Michael.P and Maria Luz Fernadez. 2022. The health benefits of egg protein vol. 14. 2904.
- J. Amna, M.Imran, Nazir Ahmad, and Abdullah Ijaz Hussain. 2018. Fatty acids characterization and oxidate stability of spray dried designer egg powder. *Journal lipids in health disease*.17 : 282.
- Jangga, S., Latu, N. A., Ade Ningsih, dan Resdiana. 2022. Pemberdayaan masyarakat tentang cara mendeteksi monosodium glutamat pada makanan dan dampaknya terhadap kesehatan. *Jurnal Fakultas Farmasi. Universitas Megarezky, Makassar, Sulawesi Selatan*. Vol 6 Nomor 4.
- JE. 2011. *Nutrition through the life cycle, fourth edition*.Wadsworth Cengage Learning, Belmontia.
- Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong, and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin Maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech*, 11: 269-279.
- K. Fatombi. J, J. Aime Mbey, T. Aminou, B. Lartiges, Nikita Topanou, Odile Barres, and Roger.G. Jose. Flocculation of kaolinite suspensions in water by coconut cream casein. *Journal of water resourse and protection*. 3 : 918-924.
- Ketarren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI.Press.
- Kristina, M. 2018. Alat pengatur kelembapan tanah secara otomatis berbasis mikrokontroler. *Atmega*, 8(5),35.
- Kumalasari, H., Syarief. R., dan Taqi, F. M. 2013. Validasi metode pengukuran kadar air perisa bubuk menggunakan moisture analyzer halogen Hb43-S sebagai alternatif metode oven dan karl fisher. *Jurnal Kimia Pangan*.
- Kumolontang, Nova. 2015. Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas cookies santan. *Jurnal penelitian TI*, Vol.7. No 2.
- Lestari, P.T. 2009. *Kajian Supply Chain Management : Analisis Relationship Marketing antara Peternakan Pemuliaan Farm dengan Pemasuk dan Pelanggannya*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- M. Henchion, M. Hayes, A. Maria Mullen, M. Fenelon, and B. Tiwari. 2017. Future protein supply and demands : strategies and factors influencing a suitable equilibrium. *Journal of Food* 6 : 53.
- M. Maizurah, A. Abdullah, dan Wan Aida Wan Mustafa. 2013. Antioxidant capacity acids profiles of egg tofu. *American journal of applied science*.
- Mahan, K. dan Escott-Stump. 2008. *Food, Nutrition, and Diet Therapy*. USA : W.B Saunders Company.A.
- Maizura, M., A. Abdullah., and W. A. Wan Mustapha. 2013. Antioxidant capacity acid and amino acid profiles of egg tofu. *American Journal of Applied Sciences*.
- Mehran. 2015. *Petunjuk Teknis Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Aceh : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Meisya, Az-zahra Rachmayanti. 2023. Analisis Aktifitas Antioksidan DAN Komponen Kimia Pada Gulai, Kalio, dan Rendang Tempe. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Murray, J.M and I.A.Baxter. 2003. *Food Acceptability and Sensory Evaluation* Elsevier Science.
- Mustika, D.C. 2012. *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Ninomiya, K. 2015. Science of umami taste. *Adaption to gastronomic culture*. *Flavour* 4: 13.
- Nisa, A. 2013. Penggunaan MSG (Monosodium Glutamat) pada makanan . <http://anisroiyatunisa.blogspot.com/2013/02/penggunaan-msg-monosodium-glutamatpadamakanan.html>.
- Pangastuti, H. A., Affandi.D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris. L.*) dengan beberapa perlakuan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1) : 20-29.
- Pathare. P. B., U. L., Upara, F. A.Al-Said. 2013. *Colour measurement and analysis in fresh and processed foods*. *Food and Bioprocess Technology*. 6, 36-60.
- Perdani. 2017. Pemanfaatan bubuk kelapa gading(*C. Nuferavar eburnea*) dalam pembuatan es krim . Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology. University of Brawijaya, Malang, Indonesia.

- Pingkan, B. L., Victoria, K. A., Laksmi, H., dan Alberta, R. P. 2019. Pengaruh *deep-fat* terhadap kandungan asam glutamat pada bumbu penyedap Granul Spirulina.Sp. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. 8(2).
- Podwell, WV, Mayes AP, Gramer KD. 2000. Harper's Review of Biochemistry. USA.
- Prinyawiatkul, W., K.H.McWather, L.R,Beuchat and R.D. Philips. 1997. Optimizing acceptually of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanuts flours, Journal food science, 62 : 4, 889-893.
- Pwreslami, R., K. Raes, G. Hughebaert, A. B. Batal, and S. Desmet. 2011. Egg yolk fatty acid profile in relation to dietary fatty acid concentrations. Journal online in wiley published online library : 4 August, 2011.
- R. Henni, Roslinda.R, Vinda.R. 2015. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang kemis (*Corbicollamoltkiana prime*) dari Danau Singkarak. Jurnal farmasi higea. 7 (2).
- R. Nurfijrin, Herlina, dan A. C. Pratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. Jurnal Ilmiah Farmasi, 6 (2) : 53-56.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rahman,F. 2016. Jejak Rasa Nusantara : Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ramayani, S., 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit(*Curcuma domestica*) Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Ramayulis, R. 2016. Diet Untuk Penyakit Komplikasi. Jakarta : Penyebar Plus.
- Ririn, Deswita. 2022. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Gulai, Kalio, Rendang Dari Biji Karet. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rizal, M. Permadi, Huda.O., dan K. Agustianto. 2018. Perancangam sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basic function network. Jurnal Mikrotik Vol.8. No :1.
- Rosephin, F. 2010. Mutu dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi. (Skripsi). Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Rumokoi, M.M.M., G.H, Joseph., 1993. Pengaruh lama pemisahan skim dan penyimpanan terhadap kualitas minuman dari santan kelapa, jurnal penelitian kelapa., 6, 12-15.
- Saadah, M., N. Nurdiana, dan W. Dwi. 2016. Uji Kadar Zat Warna (β karoten) Pada Cabe Merah (*Capsium annum.Linn*) Sebagai Pewarna Alami. Jurusan Tadris IPA Biologi. FITK IAIN.Mataram.
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Pertanian : Universitas Sumatera Utara.
- Saputri, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan (Skripsi). Bogor. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Sembiring, B.S., C. Winarti., dan B. Baringbing. 2003. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. Buletin Tanaman Rempah dan Obat.
- Setiadji. 2007. Kimia Organik.FTP, UNEJ, Jember.
- Sidiq. 2014. Uji Kadar Protein Organoleptik Pada Telur Aya, Leghirm Setelah Disuntikkan Dengan Ekstrak *Black Garlic*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan makanan anak sekolah. Diktat pelatihan gizi untuk anak sekolah. Yayasan gizi kuliner. Jakarta.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan Suharjo, Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Soeparno.2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan III Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Sofiah. B. D., T.S, Achyar. 2008. Penilaian Indera. Bandung. Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Srihari, E.,F, Sri Lingganingrum, F., Hervita, R., dan Wijaya S, H. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.
- Steel,R.G.D dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Jakarta : Gramedia.
- Sundari. D, Al-Masyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein.

- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (kajian pustaka). Jurnal penelitian ilmiah teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Syarif, R dan H. Hadid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB . Bogor : Arcan Jakarta.
- Tangsuphoon and Coupland, J.A, 2005. Effect of heating and homogenation on the stability of coconut milk emulsion. Journal of food science. 70(8) : 466-470.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(2) : 66-73.
- Tri, F.P., Abghi.F.I, dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. Smartics journal, 5(2).
- U.S.Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 14 June 2022.
- Vabo,M and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A theoretical discussion, business, and social science. 5:145-147.
- W. Welis, dan Syafnidar. 2008. Ilmu Gizi. Padang : Wineka Media.
- Winarno, Bondan. 2019. "Lamaknya Gulai *Tambusu* di Nagari Kapau". Diakse. 2023-12-10. Detik.com.
- Winarno, F. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno,F.G., dan S.Koswara.2002. Telur komposisi. Penanganan dan pengolahannya. M.Brio. Press.Bogor.
- Wulandari, E., Rachmawan, O., Taufik, A., Suwarno, N., dan Faisal, A. 2013. Pengaruh ekstrak daun sirih (*Pipper Bettle. L*) sebagai perendaman telur ayam ras konsumsi terhadap daya awet pada penyimpanan suhu ruang. VII(2), 163-174.
- Wulandari, N., I. Lestari, dan N. Alfiani. 2017. Peningkatan umur simpan produk santan kelapa dengan aplikasi bahan tambahan pangan dan teknik pasteurisasi. Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality, 4(1) : 30-37.
- Y. Risti, dan A. Rahayuni. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. Journal of Nutrition College, 2(4) : 696-703.

Yazid, Estien dan Lisda Nursanti. 2006. Penuntun Pratikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analisis. Yogyakarta : Andi.

Yilmaz, Y., dan Toledo, R.. 2005. Antioxidant activity of water soluble Mailard reaction product *Food Chen.* 93 : 273-27.

