

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E dan H. M. Ali. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Bahan Ajar Fakultas Peternakan Hasanuddin, Makasar.
- Aini, K. H. 2012. Produksi tepung kentang. Skripsi Universitas Putra Indonesia, Jakarta.
- Alghifari, V dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*. Vol. 6 (1):17-25.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anova, I. T., W. Hermianti dan Silfia. 2014. Substitusi terigu dengan kentang pada pembuatan cookies kentang. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 4(2):123-131.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington DC.
- Ariani, F., S. Rohani., N. M. W. Sukanty., L. Yunita., N. Z. Solehah dan B. I. Nursofia. 2024. Penentuan kadar lemak pada tepung terigu dan tepung maizena menggunakan metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara* Vol. 18(1):172-176.
- Asgar, A. 2013. Umbi kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Klon 395195.7 dan Cip 394613.32 yang ditanam di dataran medium mempunyai harapan untuk keripik. *Iptek Hortikultura*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Berita Biologi*(12):29-37
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Avula, R.Y dan R. K. Singh. 2008. Functional properties of potato flour and its role in product development. *Food* 3(2):105-112.
- Cory, M. 2009. Analisis kandungan nitrit dan pewarna merah pada daging burger yang dijual di grosir. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Hanif, M., M. K. Khattak., M. U. Rahman, S. S. Sher., Hafizullah., S. Khan., M. Saeed., A. Khan dan M. Saqlain. 2014. Impact of type and particle size on the protein contents in wheat flour. *Sci Tech and Dev* 33(3): 107-109.

- Hardiman, I. 2011. Resep Burger Favorit Sehat dan Lezat di Bawah 500 Kalori. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hartono, A. 2006. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Hildayanti, T. M. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. e-journal Boga, Vol. 5(1):20-39.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian vol. 4 (3): 26-30.
- Hildayanti. T. S. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. e-journal Boga, Vol. 5(1)20-39.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta Kusuma.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusnandar, F., H. Danniswara dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. Jurnal Mutu Pangan. Vol. 9(2):67-75.
- Kolasa, K. M. 1993. The potato and human nutrition. American Potato Journal 70(5), 375-383.
- Lee, M. R., B. G. Swanson and B. K Baik. 2001. Influence of amylose content on properties of wheat starch and breadmaking quality of starch and gluten blends. Cereal Chem., 78 (6):701 – 706.
- Mumtazah, S., Romadhon dan S. Suharto. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. Vol. 3(2)105-112.
- Ramadhan, K., N. Huda and R. Ahmad. 2012. Physicochemical and sensory characteristics of burger made from duck surimi-like material. Poultry Science 91 :2316–2323.
- Ratnasari, T. 2010. Kajian Pembelahan Umbi dan Perendaman dalam Giberelin pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum* L.). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Richana, N. 2010. Tepung jagung termodifikasi sebagai pengganti terigu. Warta Penelitian dan Pengembangan Vol. 32 (6): 5-7.

- Rosaini, H., R. Rasyid dan V. Hagramida. 2015. Penetapan kadar protein secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) dari danau Singkarak. Jurnal Farmasi Higea, Vol. 7(2):121-127.
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono, A.I. Wayuni. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Margarin terhadap Karakteristik Patty Burger Keong Sawah (*Pila ampullacea*). Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem 10(2)101-107.
- Samadi, B. 1997. Usaha Tani Kentang. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- ingh, N., J. Singh., L. Kaur., N. S. Sodhi and B. S. Gill. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical source. Food Chemistry 81 : 219-231.
- SNI. 2018. Burger daging. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri). Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Subarna. 1996. Formulasi Produk-Produk Serealia dan Umbi-umbian untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Suryana. 2008. Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat Dan Proses Menuju Sukses, Edisi Tiga. Jakarta: Salemba Empat.
- Triana, R. N., N. Andarwulan., D. R. Adawiyah., D. Agustin., R. Kesenja dan D. G. Pratiwi. 2016. Karakteristik fisiokimia dan sensori mi dengan substitusi tepung kentang. Jurnal Mutu Pangan. Vol. 3(1):35-44.
- Utama, I. D. G. D. A., N. W. Wisaniyasa dan I. W. R. Widarta. 2019. Pengaruh perbandingan terigu dengan tepung kecambah jagung (*Zea mays L.*) terhadap karakteristik flakes. Vol. 8(2) 140-149.
- Asrivananda, M. A.,R. A. Sari., D. R. Wahyuningrum. 2021. Studi perbandingan hati ayam, kalakai (*Stenochlaena palutris*) dan tepung kedelai hitam (*Glycine soja*) terhadap zat gizi protein dan lemak serta daya terima mutu patty burger non meat. Jurnal Kesehatan Tambusai. Vol 4(4). Hal:4678-4689.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, N., R. H. Imam dan U. Syarifah. 2016. Pengaruh subtitusi pati jagung, pati kentang, tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. Jurnal Mutu Pangan Vol 3(2):87-94.
- Yunita, B., H. Rusmarilin., T. Karo-Karo. 2015. Pembuatan patty lembaran

menggunakan tepung kaya protein dengan penambahan zat penstabil. Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.3(3):288-294S

