

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPS]. Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2022. Kabupaten Solok dalam Angka Sektor Pertanian. Solok.
- [BPS]. Badan Pusat Statistik Pertanian. 2021. Produksi Tanaman Sayur. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7713: Bawang Merah Goreng. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI1-3741-2013: Minyak Goreng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995: Syarat Mutu Tepung Maizena. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Abadi, F. R. 2014. Meningkatkan Nilai Tambah Bawang Merah. Samarinda: Kaltim Litbang Pertanian.
- Ahmadi, K., dan T, Estiasih. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Alam, N., Rostiati., dan Muhardi. 2014. Sifat Fisik-Kimia dan Organoleptik Bawang Goreng Palu Pada Berbagai Frekuensi Pemakaian Minyak Goreng. *Jurnal Agritech*, vol 34 (4): 390-398.
- Amanda. U. D., dan Yuniarti, S. 2020. Teknologi Budidaya Bawang Merah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten. Banten.
- Anas, Y., dan Hamzah, N. 2010. Peningkatan Mutu Bawang Goreng dengan Penggunaan Beberapa Taraf Bahan Pencampur. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*, 263-270.
- Andhika, Y. C. R. 2017. Karakteristik Fisikokimia Mie Kering No Terigu dengan Perbedaan Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sari Wortel. Doctoral Dissertation. Unika Soegijapranta Semarang.
- Anisa, N., Rostiati., dan Kadir, S. 2013. Mutu Bawang Goreng dari Bawang Merah Lembah Palu. *E-jurnal Agrotekbis*, vol 1 (1): 37-43.
- Anwar, M. A., Wiwik, S. W., Nurud, D. 2010. Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, vol 10 (02): 167-179.
- Apriliani, P., Haryati, S., dan Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, hal: 1-9.
- Arum, I. S. 2018. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.

- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, vol 1(1): 1-7.
- Arygunartha, G. Y., Setianingsih, N. L. P. P., dan Putri, S. S. U. 2022. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Bubuk Kedelai: Literature Review. *Jurnal Impresi Indonesia*, vol 1 (2): 89-94.
- Astuti, D. P., Kardiyem., Setiyani, R., dan Latifah, L. 2023. Peningkatan Nilai Tambah Olahan Bawang Merah dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal di Kecamatan Toroh Grobogan. *Jurnal Pengabdian Nasional Indonesia*, vol 4 (3): 528-535.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, vol 19 (3): 225-235.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., dan Abraham, I. R. 2019. Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agrotekno Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 8 (2): 5863.
- Cahyaningrum, S. E., Herdayastuti, n., & Hidajati, N. 2019. Iptek Bagi Masyarakat (IBM) Pelaku Usaha Bawang Merah Goreng di Jatirejo Nganjuk. *Jurnal ABD*, vol4 (2): 91-97.
- Cholilie, I. A., dan Zuari, L. Pengaruh Varian Jenis Perekat terhadap Kualitas Biobriket Berbahan Serabut dan Tandan Buah Lontar (*Borassus flabellifer L.*). *Agro Bali: Agricultural Journal*, vol 4 (3): 391-402.
- Cynthia. 2019. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Jenis Tepung terhadap Kadar Lemak dan Mutu Sensori Tempe Goreng. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Darmawidah., Dewayuni, W., Cicu., & Purwani, E. 2010. Teknologi Pengolahan Bawang Merah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian Sulawesi Selatan. Pp 628-638.
- Deden., dan Wachdijono. 2018. Pengaruh Penyimpanan Umbi Bibit Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) pada Suhu Dingin terhadap Kualitas Bibit, Pertumbuhan, dan Hasil pada Varietas Bima dan Ilokos. *Jurnal Agrosintesa*, vol 1 (2): 84-95.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang. 2016. Data Industri Berskala Industri. Padang.
- Ediati, R., Rahardjo, B., & Hastuti, P. 2006. Pengaruh Kadar Amilosa terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis selama Penggorengan. *Jurnal Agrosains*, vol 19 (4): 395-413.
- Eliasson, A. C. 2006. Starch in Food Structure, Function, and Applications. CRC Press. Wahinton.
- Elina, K. 2017. Perancangan Media Promosi Bawang Goreng Produk Esser Bantul Yogyakarta. [Skripsi]. Fakultas Bahasa dan Seni. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., dan Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.) *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol 10 (1): 50-66.
- Ferdian., Putri, L. V., dan Kiyat, W. E. 2019. Perubahan Kadar Air dan Mikrobiologi Bubur Instan Selama Penyimpanan dengan Variasi Kondisi Pre-Packing. *Jurnal Konversi*, vol 8 (2): 17-32.
- Fikri, M. 2020. Pengaruh Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) terhadap Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Handayani, D. I. W., dan Kartikawati, D. 2014. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal ilmiah UNTAG semarang*, 109-117.
- Handayani, N. A., Cahyono, H., Arum, W., Sumantri, I., Purwanto., Dn Soetrisnanto, D. 2017. Kajian Karakteristik Beras analog Berbahan Dasar Tepung dan Pati Ubi Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol 6 (1): 23-30.
- Hapsoh., dan Hasanah, Y. 2011. Budidaya Tanaman Obat dan Rempah. USU Press. Medan.
- Harahap, A. S., Luta, D. A., Sitepu, S. M. B. 2022. Karakteristik Agronomi Beberapa Varietas Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Dataran Rendah. Seminar Nasional UNIBA Surakarta. ISBN: 978-979-1230-74-2.
- Hendrawan, Y., Susilo, B., & Krakuko, R. N. 2018. Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Bawang Merah terhadap Mutu Fisik dan Kimia Bawang Goreng dengan Menggunakan Vakum *Frying*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, vol 6 (3): 272-277.
- Herawati., Irwan, S. P., Juradi, M. A., Ismail, N., Kayatin, S., Dalapati, A., dan Febrianti, T. 2023. Materi Penyuluhan Standar Instrumen Pertanian. Sulawesi Tengah: Pertanian Press.
- Hulzana, M., Muhardi., dan Rostati. 2014. Kualitas Umbi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Varietas Lembah Palu pada Berbagai Paket Perlakuan Media Tanam di Desa Maku Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi. *E-Jurnal Agrotekbis*, vol 2 (5): 467-473.
- Hussain, S., Anjun, F. M., Butt, M. S., dan Sheikh, M. A. 2008. Chemical Composition and Functional Properties of Flaxseed (*Linum usitatissimum*) Flour. *Sarhal Journal Agriculture*, vol 24 (4): 649-653.
- Ibad, I. P., Pujimulyani, D., dan Slamet, A. 2023. Pengaruh Tepung Maizena-Beras dan Asal Daerah Bawang Merah terhadap Warna, Sifat Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bawang Goreng. *Jurnal Agrotech*, vol 5 (1): 1-11.



- Ibrahim dan Elihami. 2020. Pembuatan Bawang Goreng Raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, vol 1 (2): 6-17.
- Indriyani, F., Nurhidajah., dan Suyanto, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol 04 (08): 27-34.
- Jaelani. 2007. Khasiat Bawang Merah. Kanisius. Yogyakarta.
- Jhonson, L. A., dan May, J. B. 2003. Wet Milling: the Basis for Corn Biorefineries. American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, Minnesota, USA.
- Kaemba, A., Suryanto, E., Mamuja, C. F. 2017. Aktivitas Antioksidan Beras dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Chem. Prog*, vol 10 (2): 62-68.
- Kader, A. A., dan Lutz, T. 2019. Effect of Moisture Content on Microbial Quality of Fried Foods. *Food Control*, 98: 104-111.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta
- Khasanah, Y., Herawati, E. R. N., Praharasati, A. S., Kusumaningrum, A., dan Frediansyah, A. 2019. Penggunaan Tepung Terigu pada Pembuatan Bawang Merah Goreng Enrekang: Kajian Tingkat Rendemen dan Nilai Gizinya. *Journal of Food and Chemistry*, vol 2 (1):33-38.
- Khumaida, F. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kelor pada Coklat Kelor yang Dikeringkan dengan Preparasi Kering Jemur terhadap Cita Rasa, Kadar Protein, dan Ketengikan. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Komariah, I., Anton., Rahmat., dan Nazib, F.M. 2024. Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah Melalui Pengolahan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol 4 (1): 216-223.
- Kuswardhani. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih Seri Apotek Hidup. ANDI. Yogyakarta.
- Lailiyati, S. N., Rahmawanti, D., dan Andrian, M. 2014. Formulasi dan Kajian Karakteristik Nasi Jagung (*Zea mays*) Instan dengan Penambahan Tepung Tempe. *Jurnal Teknosains Pangan*, vol 3 (1): 155-163.
- Luthfi. D. K. 2022. Variasi Penambahan Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Putih Telur Ayam. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Embryo*, vol 7 (1):40-45.
- Marsela, G. 2019. Karakteristik Sifat Fisik-Kimia Indeks Glikemik dan Profil Sensori Beras Ungu Pratanak. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang

- Maulana, H., Rahmah, S. M. D., Yosediputra, A., Cahyaningrum, F. E., Sari, N. Z. S., dan Ningsih, V. A. 2023. Bawang Merah Goreng (Bareng Dio) Sebagai Bentuk Diversifikasi Inovasi Produk UMKM Budidaya Bawang Merah Puspita Makmur Nganjuk. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, vol 2 (2): 166-172.
- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of Fat Uptake in Deep-Fat Fried Food. *Trends in Food Science and Technology*. 14: 364-373.
- Menkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan. 1999. Jakarta: Kemenkes RI.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twentyfive Plants from Colombian Diversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, vol 102 (5): 631-634.
- Mutia, A. K., Purwanto, Y. A., dan Pujantoro, L. 2014. Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Selama Penyimpanan pada Tingkat Kadar Air dan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Pascapanen*, vol 11 (2): 108-115.
- Muzhahir, Z., Unzillatirrizqi, Y. E. R., dan Fera. 2023. Analisa Proksimat Ekstrak Limbah Kulit Kedua Bawang Merah (*Allium cepa* L.) *Journal of Food and Agricultural Product*, vol 3 (2): 114-123.
- Noriko., Elfidasari., Perdana., Wulandari., dan Wijayanti. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, vol 1(3): 147-154.
- Nugraha, S., Adiandri, R. S., dan Yuliningsih. 2011. Pelayuan Bawang Merah Menggunakan *Instore Drying* untuk Mempertahankan Mutu dan Mengurangi Tingkat Kerusakan. *Jurnal Pascapanen*, vol 8 (2): 72-81.
- Nuraisyah, A., Rodiahwati, W., Ariskanopitasari., Isworo, R., dan Mikhratunnisa. 2021. Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Berdasarkan Perbedaan Sistem Emulsi. *Jurnal Tambora*, vol 5 (1): 40-45.
- Nurjayanti, S., Bahmid, N. A., & Karim, I. 2023. Analisis Pengaruh Kualitas Produk dan Dinamika Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Bawang Merah Goreng. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Informatika*, vol 20 (2): 136-169.
- Pahruzi, A., dan Ninsix, R. 2016. Studi penambahan Tepung Maizena sebagai Bahan Pengental terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 5 (1): 8-14.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknsains Pangan*, vol 2 (1): 20-29.

- Permatasari, N. A., Yuliasih, I., dan Suryani, A. 2017. Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan Umur Simpannya dalam Kemasan Kaleng. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol 27 (2): 200-208.
- Praseptiangga, D., Maheswari, D. E., dan Parnanto, N. H. R. 2020. Pengaruh Aplikasi *Edible Coating* Hidroksi Propil Metil Selulosa dan Metil Selulosa terhadap Penurunan Serapan Minyak dan Karakteristik Fisikokimia Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol 13 (2): 70-83.
- Pratiwi, A. A., Susanto, W. H., Maligan, J. M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maizena dan Lama Pemasakan dengan Suhu Tetap terhadap Karakteristik Lempok Apel Manalagi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol 6 (3): 78-88.
- Rachman, T. 2018. Perancangan dan Pengembangan Produk Pasta Bawang Merah. *In Angewandte Chemie International Edition*, 6 (11): 951-952. UNITRI Press.
- Rahmadi, I., Nasution, S., Mareta, D. T., Permana, L., Talitha, Z. A., Saputri, A., dan Nurdin, S. U. 2021. Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*, vol 23 (3): 303-312.
- Rasulu, H., Setyo Y. S., dan Kusnadi, J. 2018. Characteristics of Fermented *Cassava flour* as Material for Producing Sagukasbi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 13 (1): 1-7.
- Rodriguez, R., dan Ancheta, O. 2003. Quercetin in Red Onion (*Allium cepa* L.). *Journal of Food Science*, vol 68 (3): 1198-1202.
- Rosania, S. P., Sukardi., Winarsih, S. 2022. Pengaruh Proporsi Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) terhadap Sifat Fisiko Kimia serta Tingkat Kesukaan *Cookies*. *Food technologi and Halal Science Journal*, vol 5 (2): 186-205.
- Rulaini, M. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Stik Bawang. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Sadratulumtaha, Hayati, R., dan Syamsuddin. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gel Lilin Lidah Buaya dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Floratek*, vol 17 (2): 72-86.
- Sari, R. A. 2024. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Karakteristik *Snack Bar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sayuti, N. A., dan Winarso, A. 2014. Stabilitas Fisik dan Mutu Hedonik Sirup dari Bahan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, vol 11 (1): 47-53.
- Setyaningsih, D, A., Apriyantono., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.



- Suarni, dan Widowati, S. 2008. Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung: Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, E. 1997. Analisa Bahan Makanan dari Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyono., Fransisca., dan Yulianto, A. 2010. Formulasi Tepung Penyalut Berbasis Tepung Jagung dan Penentuan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol 21 (2): 95-101.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Pada Pembuatan Fruit Leather dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) dan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr.) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sunarjono, H. H. 2007. Bertanam 30 Jenis Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyanto, E., & Ardiansyah, D. 2006. Pengaruh Kadar Amilosa dan Amilopektin pada Bahan Berpati terhadap Sifat Fisik dan Kimia Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol 17 (2): 147-153.
- Suryanto, A., Mirna, I., dan Desmelat. 2009. Quality Assessment of Smoked Selais (*Cryptopterus bicirrhis*) Results Using Laban Wood Smoke with Different Methods for the Storage Room Temperature. Faperika Universitas Riau. Pekanbaru.
- Susanty, A., Yustini, P. E., dan Nurlina, S. 2019. Pengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Penaeus indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, vol 13 (1): 80-87.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol 5 (2): 66-73.
- Utami, Y. P., Umar, A. H., Syahrini, R., dan Kadullah, I. 2017. Standarsisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijm. & Binn.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, vol 2 (1): 32-39.
- Veninda. H. R., Belinda, A. M., Muhaimin., dan Febriyanti, R. M. 2023 Karakterisasi Simplisia dan Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Daun Bebuas (*Premna serratifolia* L.). *Indonesian Journal of Biological Pharmacy*, vol 3 (2): 63-73.
- Villiere, A., Roy, S. L., Fillonneau, C., Guillet, F., Hugues F., Boussey, S., dan Prost, C. 2015. Evaluation of Aroama Profile Differences Between Sue, Sauteed, and Pan-Fried Onions Using an Innovative Olfactometric Approach. *Journal Biomed Central*, vol 4 (24):1-19.
- Wellyalina, Azima, F., dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol 2 (1): 9-17.

- Widyoretno, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempeyek. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarni. 2010. Penetralan dan Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menjadi Minyak Goreng Layak Konsumsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yulianti, D. E. R., Nurrahma. Dan Herosoelistyorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Maizena terhadap Kadar  $\beta$ -Karoten, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol 10 (02): hal 61-72.
- Yusuf, N., Purwaningsih, S., dan Tilaksani, W. 2012. Formulasi Tepung Pelapis *Savory Chips* Ikan Lele (*Awaous melanocephalus*). *JPHP*, vol 15 (1): 35-44.

