

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., M. C. Padaga, M. E. Sawitri, dan K.U. Al-Awwaly. 2010. Kualitas organoleptik (kerenyahan dan rasa) kerupuk rambak kulit kelinci pada teknik buang bulu yang berbeda. *Jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak*, 5(1): 18-22
- AOAC, 2016. Official methods of analysis of AOAC International (20th ed).AOAC International.
- Apriyani, I. W. dan M. I. Syafutri. 2015. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris kerupuk keong mas (*Pomacea canaliculata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(1): 16-28.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Populasi kambing di Indonesia. <http://www.bps.go.id/indicator/24/471/1/populasi-kerbaumenurutprovinsi.html>. (Diakses 15 November 2024).
- Badan Standar Nasional. 1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SNI 01-4308. Jakarta.
- Bahwan, M., Baba, W. N. Adiamo, O., Hassan, H. M., Roobab, U., Abayomi, O. O., dan Maqsood, S. 2023. Exploring the impact of various cooking techniques on the physicochemical and quality characteristics of camel meat product. *Animal Bioscience*. 36(11): 1747-1756. <https://doi.org/10.5713.0238>.
- 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.
- Chang, C., Wu, G., Zhang, H., Jin, Q., dan Wang, X. 2019. DEEP-fried flavor: characteristics, formation mechanisms, and influencing factors. *Critical Reviews In Food Science and Nutrition*, 60(9): 1496-1514
- Djojowidagdo, S. 2000. Sifat-sifat kulit perkamen kerbau selama penyimpanan 12 minggu dalam kelembaban dan suhu yang berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dony, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar.
- Hakim, T. R. 2018. Penaruh jenis kelamin dan presentase mimosa terhadap kualitas fisik kulit kambing (Skripsi). Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta.

- Ibrahim, R., E. N. Dewi and Sumardianto. 2003. Evaluation of the thickness and the linear expansion of fish crackers produced by some cottage industries of Jepara District (Central Java). *Journal of Coastal Development*. 6(3), 145-151
- Jamaluddin, 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan Cetakan 1*. Universitas Negeri Makasar Press, Makasar.
- Judoamidjojo. 2009. *Topografis Kulit*. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.
- Judoamidjojo, R. M., 1984. *Teknik Penyamakan Kulit Pedesaan Departemen Teknologi Hasil Ternak Pertanian Fatemata*. IPB, Bogor
- Kurniawan, H., R. Widyasari, dan A. F. Hidayat. 2020. Penyuluhan CPPB dan introduksi mesin spinner bagi usaha kerupuk kulit di desa lendang bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. *Widyabhakti Jurnal ilmiah populer*, 2(2) : 54-60.
- Kusuma. A. A. Punomoadi dan A. N. Al Baari. 2013. Perbandingan persentasi kulit antara kambing Kejobong, kambing Peranakan Ettawah dan kambing jantan umur satu tahun, *Animal Agriculture Jurnal*, 2 (1), 114-119.
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisa faktor daya kembang dan daya serap kerupuk rumput laut pada variasi proporsi rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 4 (2): 63-68.
- Lastriyanto A., S. Soeparman, R. Soenoko, and H. S. Sumardi. 2013. Analysis frying constant of pineapples vacuum frying. *World Applied Sciences Journal*, 23(11): 1465-1470.
- Linardi, G. F., Kuswardani, I., dan Setijawati, E. (2013). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk pada berbagai proporsi tapioca dan tepung kacang hijau (Undergraduate thesis, Widiya Mandala Catholic University Surabaya). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(2), 101-106. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v12i2.1492>.
- Manik, E. 2006. *Olahan Susu*. Pusat Unit Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Maneerote, J., N. Athapol, and S. T. Pawan. 2009. Optimization of processing conditions to reduce oil uptake and enhance physico-chemical properties of deep fried rice crackers. *Food Science and Technology*, 42(4), 805-812.
- Mawaddah, N., N. Mukhlisah, Rosmiati dan F. Mahi. 2021. Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3): 181-187
- Meilgaard, M., Civille, G. V., and Carr B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. CRC Press, Boca Raton.

- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Muchtadi, T. R., Purwoyatino dan A. Basuki. 1987. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. PAU. IPB. Bogor
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Murtini, J. T., R. Riyanto, N. Priyanto dan I. Hermana. 2014. Pembentukan formaldehid alami pada beberapa jenis ikan laut selama penyimpanan dalam es curai. *JPB Perikanan* 9(2): 143-151.
- Mustakim, Widati, A. S., dan A. P. Kurniawan. 2010. Perbedaan kualitas kulit kambing Peranakan Etawa dan Peranakan Boer yang disamak krom. *Ternak Tropika*, 11(1),1-13.
- Mohammed, A, Hamid, A. A, Sulaiman, R., dan Ghazali, H.M. (1989). Oil absorption and moisture loss of food during frying as affected by batter formulation. *Internasional Journal of Food Science Technology*, 24(6), 693-701
- Nurainy, F., R. Sugiharto dan D. W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein dan organoleptik kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1): 11-24.
- Paramita, A. H., dan W. D, R. Putri. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- Rahayu, W. M. 2020. *Hand-Out Mata Kuliah Uji Inderawi*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Rosiani, N., Basito, B., dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensori fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 84-98.
- Rossel, J, B. 2001. *Frying: Improving Quality*. Cambridge.Woodhead Pub Ltd.
- Said, M. I., E Abustam dan Arifuddin. 2014. Kualitas organoleptik kerupuk kulit kaki ayam yang diproduksi dari jenis rasa ayam dan larutan perendaman berbeda. *Pertanian*. Universitas Jenderal Soedirman. 9(2): 72-80

- Saleh. E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- BSN.01-2713-1992 Tentang kerupuk ikan. www.bsn.go.id. diakses November 2024
- BSN,1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SMI 01-4308-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV. Bogor.
- Soekarto, 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sraun, T., 2012. Study kualitatif pertumbuhan populasi kambing paket bantuan kebijakan crash program dan faktor-faktor yang mempengaruhinya di kampung kebijakan Distrik Teminabuan Kabupaten Sorong Selatan. Jurnal Peternakan Indonesia, 14(2) : 392-397
- Sudarminto. 2000. Pengaruh Lama Perbusan pada Pembuatan Rambak Sapi. Journal Makanan Tradisional Indonesia.
- Sumiati, T. 2008. Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (*Tilapia mossambica*). Skripsi. Program Sejana Fakultas Pertanian Institute Pertanian Bogor.
- Supriyanto. 2007. Proses Penggorengan Bahan Makanan Sumber Pati, Amilosa-Amilopektin. Disertai. Sekolah Pascasarjana. UGM Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta.
- Sutejo, A. 2000. Pembuatan Rambak Sapi. Jurnal Makanan Tradisional.
- Sutejo, A dan W. Damayanti. 2002. Rambak Kaki Ayam. PT Trubus Agrisarana, Surabaya
- Suwarastuti, A dan B. Dwiloka. 1989. Dasar-dasar Teknologi Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tay, R. R. E., T. Agatha, G. Somang, O. Yuliarti, and E. L. L. Tan. 2022. Structuring wheat flour-based crackers using whey protein isolate. International Dairy Journal, vol 128 : 105314.
- Thohari I., Mustakim, Masdiana Ch. P., P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB press. Malang.

- Triatmojo. S. 2012. Teknologi Pengolahan Kulit Sapi. PT Citra Aji Parama Yogyakarta
- Triono. 2011. Pengaruh Penyamakan Kulit Kambing dengan Menggunakan Gambir terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Verbeke, W., L. J. Frewer, J. Scholderer, and H. F. De Brabander. 2007. Why consumers behave as they do with respect to food safety and risk information. *Analytica Chimica Acta*, 586 : (1-2), 2-7.
- Verheul, M., S.P.F.M. Roefs and C.G. de Kruif. 1998. Kinetics of heat induced aggregation of blactoglobulin. *J of Agric and Food Chem* (46): 896–903.
- Wahyuningtyas, N., Basito dan A. Windi. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3(1) :76-85.
- Widiati, A. S., Mustakim dan S. Indriana. 2007. Pengaruh lama pengapuran terhadap kadar air, kadar protein, kadar kalsium, daya kembang dan mutu organoleptik kerupuk rambak kulit sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2(1): 47-56.
- Widyoretno, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempeyek. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wiriarno. H. 1984. Mekanisme Teknologi Kerupuk Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian. Jakarta
- Wiriarno, M. 1992. Teknologi Pengolahan Pangan. Yogyakarta : Liberty.
- Yunus, R., H. Syam. dan Jamaluddin. 2017. Pengaruh persentase dan lama perendaman dalam larutan kapur sirih Ca(OH)_2 terhadap kualitas keripik pepaya (*Carica Papaya* L) dengan vacuum frying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3: 1-13.
- Zhang Ning *et al.*, 2019. Flavour formation in frying process of green onion (*allium fistulosum*l.) Deepfried oil. *Food Research International*. Vol 121 : 296-306.