

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1984. *Official Methods of Analysis*. 11<sup>th</sup> edition. Association of Official Analytical Chemist. Washington. USA.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar nasional Indonesia Dendeng Sapi: 2908:2013. 44 hal.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-kambing (*Abalistes steilatus*) terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 69 hal.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. Dian Rakyat. 328 hal.
- Anugrah, N.D. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Dan Pemberian Bumbu Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). [Skripsi]. Bandung. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. 127 hal.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati., dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Arifin, S.Z. 2015. Description Of Turus Jackfruit (*Artocarpus integrifera*) Superior Local Fruit From Magelang, Central Java. Di dalam: Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta 2015. Fakultas Pertanian UPN Veteran Yogyakarta. 3 hal.
- Arimi, J.M., Duggan E., O'Sullivan M., Lying J.G., dan O'Riordan E.D. 2010. Effect of water Activity on Crispiness of a Biscuit (Crackerbread): Mechanical and Acoustic Evaluation. *Food Res Int.* 43: 1650-1655.
- Ashari, 1995. *Hortikultura. Aspek budidaya*. Jakarta. UI Press. 485 hal.
- Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pertanian. 2019. Data Keluaran Komoditas: Hortikultura. Pusat data Statistik dan Informasi Kementerian Pertanian. Diakses tanggal 4 maret 2019.
- Banwart, G. J. 1989. *Basic Food Microbiology*. New York. Chapman & Hall.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 2014. Pedoman Perkiraan Jumlah Garam dan Penyerapan Minyak Goreng. SDT.
- Blackweel dan Wiley. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing*. New York. 167-181.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bogor. ITB Press. 550 hal.

- Fachruddin, L. 2004. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta. Kanisius. 72 hal.
- Firdausni, dan Anova, I.T. 2015. Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Baristand Industri Padang*. 9 hal.
- Hambali, E., Suryani A., dan Purnama W. *Membuat Keripik Pisang Aneka Rasa*. Seri Indutri Kecil. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Harahap, S.E., Y. Aris P., Slamet B., dan Awang M. 2018. Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L) Hasil Pemuliaan. Artikel Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. 7 hal.
- Hernando, D., Dian S., dan Kusuma A. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Idrus, H., Evy R., dan Rahmayuni. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang. *JOM FAPERTA*. 3(2):1-15.
- Iskandar, A. Dan Handayani, M.N. 2016. Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech. Vol.1 (1) .
- Iskandar, J. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Pari (*Dasyatis sp*). *Jurnal Jurusan Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan Bandung.
- Kementrian kelautan dan perikanan. 2015. Analisis data pokok kelautan dan perikanan 2015. Pusat data, statistik dan informasi kementrian kelautan dan perikanan. Diakses tanggal 4 maret 2019. 170 hal.
- Khumairah, F.S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campran Kolang-kaling (*Arenga pinata*) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 56 hal.
- Kosim, A., T. Suryati, dan A. Gunawan. Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria Ananassa*) sebagai Bahan Curing. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3): 189-196.
- Kumparan. 2019. Tips Memasak Nangka Muda Agar Empuk dan Merah Menggoda. <http://kumparan.com>. [24 Juli 2019].
- Kurniawati, S. 2014. Identifikasi dan Prevalensi Endoparasit Pada Saluran Pencernaan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong, Lamongan - Jawa Timur. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Perikanan Dan Kelautaan. Universitas Airlangga. 69 hal.

- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.
- Kusharto, C.M. dan Amalia, F. 2013. Formulasi *Flakes* Pati Garut dan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) sebagai Pangan Kaya Energi Protein dan Mineral untuk Lansia. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 8(2): 137-144.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat.
- Lisdiana, F. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta. Kanisius.
- Maulana, Sedra. 2016. Karakteristik Fruit Leather Campuran dari Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) dengan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 36 hal.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta. 323 hal.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Prakash, O.M., Rajesh, K., Anurag, M. and Rajiv, G. 2009. *Artocarpus heterophyllus* (Jackfruit): An Overview. *India. Review Article* 3: 353-358.
- Primasoni, N. 2011. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktifitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. [abstrak]. Yogyakarta. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1997. Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan. [Laporan penelitian]. Fakultas pertanian Universitas Brawajaya. Malang. Unibraw Press.
- Rulianti, C. (2009). Pengaruh Penambahan Tapioka dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Belut (*Monoterus albus*) Giling. [Tugas Akhir]. Bandung. Program Sarjana. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor. Binacipta. 508 hal
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta. Kanisius. 176 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi (2003). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty
- Sugito dan Hayati, A. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8 (2): 147-151.

- Sundari, D., Almasyhuri, dan Astuti L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Susilawati, I. 2007. Kajian metode pengasapan dalam pengolahan dendeng batokok produk khas Sumatera Barat. [Laporan Penelitian]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta. Gadjah Mada university Press. 477 hal.
- Violentina GAD, Ramona Y, Mahardika IGN. 2015. Identifikasi bakteri dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang diperdagangkan di pasar ikan kedongan bali. *Jurnal Biologi*. 19(2):1-5.
- Widyastuti, Y.E. 1995. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta. Penebar Swadaya. 110 hal.
- Wikipedia. 2019. Tongkol. <http://id.m.wikipedia.org>. [24 Juli 2019]
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia. 245 Hal
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang. Andalas University Press.

