

## DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1999. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Baked Product. Vol II A. 16<sup>th</sup> Edit. Published by The Association of Official Analytical Chemist Int.* Gaithersburg, Mary land, USA.
- Almatsier, S.2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anni, F.,. 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Amaria, S.T. 2019. Pengaruh Penggunaan Campuran Daging dan Tulang Ikan Sembilang ( *Paraplotosus albilabris*) pada Pembuatan Stik Ikan terhadap Penerimaan Konsumen. Jurnal.
- Ambarita, A., T. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Ceker Ayam Ras terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mutiara Tapioka (Tapioca Pearl). [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Ambarita, V. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Kue Bawang dengan Pemanfaatan Tepung Ceker Ayam dan Tepung Sorgum. [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Aryani., Norhayani. 2011. Pengaruh Kosentrasi Putih Telur Ayam Ras terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal . Vol 4: 18-26
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima yang Disubstitusi Labu Kuning. Skripsi. Program Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan. 2004. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Populasi Ternak (000 ekor), 2012-2018. Tersedia di [www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?tabel=i&daftar=i&id\\_subyek=24&notab=12](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=i&daftar=i&id_subyek=24&notab=12) (diakses 1-5-2019)
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI Makanan Ringan Ekstrudat 1 -2886-2000. Available at: <http://www.bsn.or.id>. Diakses 28 Agustus 2008.
- Cahyadi, W. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 95 hal.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan Bogor. ITB Press. Hal : 550
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1986. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djarmiko B, Enih A.B.1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fateta IPB. Bogor. Hal : 45-68.
- Dunford, N.2006. Deep-fat frying basics for food services. Frying oil and Frying temperature selection. <http://www.fapc.oksstate.edu> diakses 18 November 2020.
- Fatmah. 2002. Kebiasaan Makan Ibu dan Anak Usia 3-5 Tahun Pada Kelompok Sosio-Ekonomi Tinggi dan Rendah di Kelurahan Rambutan dan Penggilingan Jakarta Timur. *Makara, Kesehatan*, 6(1).
- Fera, F. Asnani, dan N. Asyik. 2019. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik*. Vol 2.No. 2
- Fransiska dan W. Deglas. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kue Stick. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 8
- Gillatt, P. 2001. Flavour and Aroma Development in Frying and Fried Food dalam J. B. Rossell (Ed): *Frying: Improving Quality*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, England.
- Habeahan, Y.M. 2018. Pemamfaatan Tepung Ubi Jalar Orange dan Tepung Daun Kelor sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Stik Kue Bawang, Kandungan Gizi, dan Daya Terimanya.[Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Handayani, D.I.W. 2014.Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya-Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*.
- Hartati, I. 2010. *Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis*. *Jurnal Penelitian* Vol. 6, No.1. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Vol 6 (1) : 32 - 36.
- Hayati. 2009. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kualitas tempe dari bijinangka(*Artocarpus heterophyllus*) dan penentuan kadar gizinya. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Ilminingtyas, D. W. H. 2014. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (Claris SP) tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah*. UNTAG Semarang.
- Indah, S.D. 2019. Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) Terhadap Karakteristik Keripik Ceker Ayam. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Iqbal, A., Rochima. E., dan Ristini. 2016. Penambahan Telur Ikan Nilem Terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 2 vol 7 (2) : 150-155.
- Kartika, D.S., H. Rahmawati dan Susilawati. 2019. Stik Sepat Siam (*Trichogaster Pectolis*) Tinggi Protein dan Kalsium sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jurnal*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Vol. 22
- Khomsan, A. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Ketaren, S 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta. 138-142.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Modifikasi Pati. EbookPangan.com
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : *Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 264-242.
- Nadhiroh, U dan H. Susanto. 2017. Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamme (*Glycine Max* LINN. MERRILL) Terhadap Karakteristik Produk Edamme Goreng Motode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5 No. 1:26-37.
- Nielsen, S. 1998. *Food Analysis*. New York: Kluwer Academic Plenum Publisher.
- Normasari, R. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) sebagai Substitusi Terigu yang difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Novidahlia, Mardiah, dan Sarifudin. 2011. Pembuatan Mi Kering Dengan Penambahan Tepung Tulang Ceker Ayam. *Jurnal Pertanian*. 2 vol (2): 103-109.
- Nurainy. F., Sugiharto, R dan Sari, D.W. 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) : 1-14

- Nurani, D., H. Irianto, dan H. Hapsari. 2013. Kajian Tingkatan Penyerapan Minyak Goreng oleh tepung Penyalut Kacang Keriting. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan
- Miwada, IN. Sumerta dan IN. Simpen. 2007. Optimalisasi Potensi Ceker Ayam (*shank*) Hasil Limbah RPH Melalui Metode Ekstraksi Termodifikasi untuk Menghasilkan Gelatin. Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Udayana, Denpasar.
- Muchtadi, D 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung. Hal :190
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal : 57.
- Okfrianti, Y., Kamsiah., dan Yusma. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. Vol 6.
- Palupi T.H., Zainul A., dan M. Nugroho. 2011. Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong. *Teknologi Pangan* 1(1)
- Paramitha, A.R.A. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan pada Penggunaan Minyak Goreng. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Permitasari,W. 2013. Pengaruh Penambahan Tulang Tepung Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kadar Kalsium, Elastisitas, dan Daya Terima. [Skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah.[Skripsi] Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan *Stick* Ikan. [Skripsi]. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Purnomo, E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwatiwidiastuti. 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam. [Http://Purwatiwidiastuti.Wordpress.com/2016/01/24/komposisi-gizi](http://Purwatiwidiastuti.Wordpress.com/2016/01/24/komposisi-gizi) diakses [11 Mei 2019].
- Purwasih, R dan W.E. Rahayu. 2018. Potensi Tepung Ceker dan Leher Ayam sebagai Food Ingredient dan Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. Vol 1.

- Rasyid, A. 2003. Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan. Jurnal Penelitian Volume XXVIII, Nomor 3. Pusat Penelitian Oseanografi-Lipi: Jakarta. Sarjana, Institut Pertanian, Bogor.
- Regar, N. 2015. Pemanfaatan Tepung Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Menjadi Substitusi Tepung Terigu Terhadap Daya Terima Bolu Dan Kandungan Gizinya. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Salim, P. 1985. *The Contemporary English-Indonesia Dictionary*. Jakarta: UI-Press.
- Salim, A. 2011. *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Sayuti, K., Rini dan Elfina. 2007. Pemanfaatan Cakar Ayam dalam Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Terigu yang disubstitusi dengan Labu Kuning terhadap Kadar Protein dan Mutu Organoleptik. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Volume 11
- Self Nutrition Data. 2014. *Nutrition Facts and Analysis For Veal, Shank (Fore and hind) Separable Lean Only, Cooked, Braised*. *Nutritiondate self.com* (Diakses pada tanggal 19 Juni 2019).
- Setyaningsih, D, A. Apriyanto dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal : 138 hal.
- Shobikhah, Syifaatus. 2014. Eksperimen Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi. [Skripsi]. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Shofiyatun, F. N. 2012. *Optimasi Proses Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Keripik Daging Sapi*. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 3-11.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 144.
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 4.
- SNI. 2000 Standart Nasional Indonesia SNI 01- 2886 – 2000 Stik. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soimah, I. 2011. Pengaruh Pemberian Tepung Kaki Ayam Broiler Sebagai Substitusi Tepung Ikan didalam Ransum Terhadap Ketebalan

Kerabang, Kadar Protein dalam Albumin dan Kuning Telur Ayam Arab.[Skripsi]. Malang. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes 25(4): 235-242.

Suprapti, M., L. 2005. Tepung Tapioka, Pembuatan, Pemanfaatannya. Yogyakarta : Kanisius

Tim sriboga raturaya. 2005. Modul Sekilas Tentang Tepung Terigu dengan Aplikasinya. Semarang: SribogaRaturaya.

Tjahjadi, C., Sofiah, B.D., Onggo, T. M., Anas., Pratiwi,D., 2011. Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 yang diperoleh dari Lamanya Penyosohan dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang. Jurnal Ilmu hayati dan fisik. Vol.13

Wahyu, K.S. 2016. Pengembangan Stik Bawang Subtitusi Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca F*) Disuplementasi Torbagun (*Coleus amboinicus L*) bagi Wanita Sindrom Premenstruasi. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia Institusi Pertanian Bogor.

Wicaksono, B. 2010. Pengaruh Penambahan Bubuk Cakar Ayam Terhadap Nilai Kalsium dan Organoleptik Nugget Tempe.[Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

Widowati. 2013. Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah, IPB.

Widyaningsih, T., Handayani, D., Wijayanti, N ., Dita. S., Dhyantari, Milala. C. 2015. Ekstraksi Glukosamin dari Ceker Ayam Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI.

Wijayanti, R. 2011. *Kajian Rekayasa Proses Pengorengan Hampa da Kelayakan Usaha Produksi Keripik Pisang*. Tesis. Istitut Pertanian Bogor.Bogor. 132 : 8-9.

Williams dan Margareth, 2001. *Food Experimental Perspective, Fourth Edition Prentice Hall*.

Winarno, F. G., 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yaman, H.O. 2017. Studi Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Kelapa sebagai Subtitusi Tepung Terigu dalam Pembuatann Mi Basah. Jurnal

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*.  
Andalas University Press. Padang Hal: 3-92

