

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisa Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anhar, A., Sumarmin, R., and Zainul. R. 2016. Measurement of Glycemic Index of West Sumatera Local Rice Genotypes for Healthy Food Selection. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 8(8): 1035-1040.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. AOAC Inc. Arlington.
- Arivalagan, M., *et al.* 2013. Mineral Composition and Their Genetic Variability Analysis in Eggplant (*Solanum melongena* L.) Germplasm. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 86: 99-103.
- Astawan. 2009. *Tepung Tapioka: Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Baliwati, Y.D., Ali, K., dan Meti, C.D. 2004. Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2018. *Provinsi Sumatera Barat dalam Angka*. Katalog BPS: 1102001.13. Cet. 1. Padang: 869 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4269-1996. Keripik Nangka. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bunger, A., Moyano, P., and Rioseco, V. 2003. NaCl Soaking Treatment for Improving The Quality of French-Fried Potatoes. *Journal of Food Research International* 36: 161-166.
- Chen, N.C and Li, H.M. 2008. Cultivation and Breeding of Eggplant. Asian Vegetable Research and Development Center.
- Das, M and Barua, N. 2013. Pharmacological Activities of *Solanum melongena* Linn. (Brinjal Plant). *International Journal of Green Pharmacy* 7: 274-277
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan Bogor. ITB Press.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Bharata.

- Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. Cet. 1*. Bumi Aksara. Jakarta: 289 hal.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan. Cet. 2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gardjito, M., Anton, D., dan Eni, H. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Cet. 1*. Jakarta: Fajar Intepratama Mandiri.
- Grace, N.C.F, and Henry, C.J. 2020. The Physicochemical Characterization of Unconventional Starches and Flours Used in Asia. MPDI. Journal Food. 182(9): 1-12.
- Hariyadi, P. 2008. Teknologi Penggorengan. *FOODVIEW INDONESIA* 3 (3): 23-28.
- Heveni, E., Suseno, T.I.P., dan Setijawati, E. 2018. Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Oranye dan Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Ubi Jalar Oranye. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 17(1): 36-42.
- Kasmira., Lahming., dan Fadillah, R. 2018. Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*. L) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol. 4: 49-55
- Kataren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI press. Jakarta.
- Korompot, A.R.H., Fatimah, F., dan Wuntu, A.D. 2018. Kandungan Serat Kasar dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains* 18(1): 31-34.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). Dalam [http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf). [5 Desember 2019].
- Kusbiantoro, B., Histifarina, D., dan Ahza, A.B. 2005. Teknik Pembuatan Keripik Simulasi Labu Jepang. *J. Hort* 5(1): 67-74.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1(2): 45-54.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Lestari, D. 2010. Hubungan Asupan Kalium, Kalsium, Magnesium dan Natrium, Indeks Massa Tubuh, serta Aktivitas Fisik dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Usia 30-40 Tahun. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Kedokteran. Universitas Kedokteran.
- Lestari, R., Kartini, S., Berti, L., dan Romita, M. 2018. Penetapan Kadar Amilosa dan Protein Pada Beras Solok Jenis Anak Daro dan Sokan yang Ditanam dengan Sistem Pertanian Konvensional. *JOPS*. Vol 1 (2): 28-32.

- Maureen, B., Surjoseputro, S., dan Epriliati, I. 2016. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Mishra, B. B., Gautam, S., and Sharma, A., 2012. Browning of Fresh Cut Eggplant: Impact of Cutting and Storage. *Journal of Postharvest Biology and technology* 67: 44-51.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Cet. 4*. Bandung: Alfabeta.
- Ningsih, W. 2016. Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Nisah, Khairun. 2017. Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umni-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan *Plastizicer* Gliserol. *Jurnal Biotik*. Vol. 5(2): 106-113.
- Nisha, P., Nazar, P.A., and Jayamurthy, P. 2009. A Comparative Study on Antioxidant Activities of Different Varieties of *Solanum melongena*. *Food and Chemical Toxicology* 47: 2640-2644.
- Nuraini, D., Irianti, H., dan Hapsari, H. 2013. Kajian Tingkat Penyerapan Minyak Goreng oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting. Tangerang Selatan. Institut Teknologi Indonesia.
- Nurnayetti dan Atnian. 2013. Keunggulan Kompetitif Padi Sawah Varietas Lokal di Sumatera Barat. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. Vol 16(2): 102-110.
- NutritionData. 2020. Self Nutrition Data. Dalam <https://nutritiondata.self.com/foods>. (20 Desember 2020).
- Raigon, M.D., Prohens, J., Falcon, J.E., and Nuez, F. 2008. Comparison of Eggplant Landraces and Commercial Varieties for Fruit Content of Phenolics, Minerals, Dry Matter and Protein. *Journal of Food Composition and Analysis*. 21: 370-376.
- Rahman, A. 2018. Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) terhadap Karakteristik Keripik Labu Siam (*Sechium edule*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang Pada

Produk Kacang Salut. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Ramadhian, M.R dan Hasibuan, N.C. 2016. Efektivitas Kandungan Kalium dan Likopen yang Terdapat dalam Tomat (*Solanum lycopersicum*) terhadap Penurunan Tekanan Darah Tinggi. Majority. Vol 5(3): 124-128.

Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: ANDI.

Razak, A., dan Priyanto, M. 2014. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 3(1): 15-27.

Samuel, F.O., Otegbayo, B.O., and Alalade, T. 2012. Nutrient and Anti-Nutrient Content of Soy-Enriched Tapioca. J. Food and Nutrition Sciences. 3: 784-789.

Sapers. 1993. Browning of Food: Control by Sulphites Antioxidants and Other Means. Food Technol: 75-83.

Sari, D.I. 2019. Pengaruh Suhu Penggorengan hampa (Vacuum Frying) terhadap Karakteristik Keripik Ceker Ayam. [Skripsi]. Padang: fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Shatria, A. 2019. Karakteristik Cookies dari Berbagai Varietas Beras (*Oryza Sativa*) di Sumatera Barat. [Skripsi] Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal 180 hal.

Sihab., Karimuna. L., dan Tamrin. Pengaruh Formulasi Tepung Beras dan Tepung Ubi Kayu Fermentasi dengan Penambahan Maltodektrin terhadap Penilaian Organoleptik, Kandungan Gizi Keripik Bayam (*Amarathus spp*). Jurnal. Sains dan Teknologi Pangan. Vol.2(3): 575-589.

Soekarto, S.T. 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Cet.1*. Bandung: Alfabeta.

Soetasad, A., Muryanti, S dan Sunarjono, H. 2003. *Budi Daya Terung Lokal dan Terung Jepang. Cet. 4*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Ed Ke 3*. Yogyakarta: Liberty. 146 hal.

Sumarji. 2010. Studi Perbandingan Ketahanan Korosi Stainless Steel Tipe SS 304 dan SS 201 Menggunakan Metode U-Bend Test Secara Siklik dengan Variasi Suhu dan PH. Jurnal ROTOR. Vol 4(1):1-8.

Sunarjono, H. 2006. *Bertanam 30 Jenis Sayur. Cet. 5*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Syahputri, H. 2017. Penetapan Kadar Besi, Kalium, Kalsium, Natrium dan Magnesium dalam Buah Jambu Air (*Syzygiumaqueum*) dan Jambu Semarang (*Syzygiumsamarangense*) Secara Spektrofotometri Serapan atom. [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara. 119 hal.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. *Cet. 2*. Jakarta: Gramedia.
- Thumrongchote, D., Suzuki, T., Laohasongkram K., and Chaiwanichsiri, S. 2012. Properties of Non-glutinous Thai Rice Flour: Effect of Rice Variety. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. Vol. 3(1): 150-164.
- Urwan, E. 2017. Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan Tanaman Terong Ungu (*Solanum melongena* L.) dengan Menggunakan Polybag. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. 128 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi. Cet. 11*. Jakarta: Gramedia.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis*. Surabaya: Pustaka Radja.
- Wulandari, F.K., Setiani, B.E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Gizi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.5(4): 107-112.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Zulfi,R. 2019. Pengaruh Perendaman Irisan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dengan Larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan *Vacuum Frying*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.