

DAFTAR REFERENSI

- Astuti, T. D. 2019. Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Borneo Journal Of Medical Laboratory*. 01(02).
- Astuti, S. 1999. Pengaruh Kedelai dan Tempe Dalam Ransum Terhadap. Fertilitas Tikus Percobaan [Tesis]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayu, B. W., dkk. 2013. Analisis Nilai Tambah Pada Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan & Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian *Organoleptik* dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Kerupuk Ikan, Udang Dan Moluska (SNI 8272-2016). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bastian, F., dkk. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan dan Bubuk Kakao [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Dedin F, Rosida. 2011. *Reaksi Maillard: mekanisme dan peran dalam pangan dan kesehatan*. Yayasan Humaniora, Yogyakarta.
- Gaspersz, Vincent. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico, Bandung.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Millard Pembentu Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin.
- Huda, N., Aminah, A. and Babji, A. S. 2001. *Substitution of tapioca flour with surimi powder in traditional crackers* (keropok palembang). 16th Scientific Conference Nutrition Society of Malaysia, Kuala Lumpur.
- Jauhari, M., Sulaeman, A., dkk. 2014. *Pengembangan formula minuman olahraga berbasis tempe untuk pemulihan kerusakan otot*. Agritech. 34(3): 285-290.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com. [6 juni 2020].
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Ebookpangan.com. [6 juni 2020].
- Lestari, D.W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu [skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.

- Lubis, Y.M., N.M. Erfiza, dkk. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Mardiah. 1992. Mempelajari Sifat Fungsional dan Nilai Gizi Tepung Tempe serta Pengembangan Produk Olahannya sebagai Makanan Tambahan bagi Anak [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maulana, A. 2016. Analisis Parameter Mutu Dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Mulyana., W.H. Susanto., dan I. Purwantiningrum. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit: Tepung Tapioka) dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Neiva, C.R.P., dkk. 2011. *Fish Crackers Development from Minced Fish and Starch: an Innovative Approach to a Traditional Product*. *Journal Tecnol Aliment.*, Campinas.
- Nurainy, S., dkk. 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.
- Oktavia, A.N. 2012. Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar, Makasar.
- Perdana, D. S., dan Muchsiri, M. 2014. Pengaruh Waktu Blanching Dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Bekatul. *EDIBLE*. 3(1) : 17-27.
- Purnomo, A.H., A. Cholid., dan S. Bustaman. 1984. *Preliminary Study on Preparation of Kerupuk Ikan*. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, Departemen Pertanian Jakarta, Jakarta.
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam [skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rizki, D., dkk. 2016. Perbandingan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Dan Rumput Laut *Caulerpa Racemosa* Terhadap Kadar Kalsium, Serat Kasar, Dan Kesukaan Kerupuk Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rosiani, N., dkk. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2) : 92.

- Saanin, 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Bina Rupa Aksara, Jakarta.
- Sediaoetomo, A.D. 2004. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setiawan, M.P.G., H. Rusmarilin., dan S. Ginting. 2013. Studi Pengaruh Zat Pengembang dan Penambahan Ikan pada Pembuatan Kerupuk Ubi Jalar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(2) : 1-11.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka Dan Produk Produknya. Magister Teknik Kimia, Universitas Brawijaya, Malang.
- Suknia, S. L. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max L*) Dan Kacang Merah (*Phaelous Vulgaris L*). *Southeast Asian Journal Of Islamic Education*, Salatiga. 1 (3) : 58-75.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau Dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam Dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*.
- Syaifudin., O, Teni., dkk. 2008. Pemanfaatan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) yang Kaya Protein dan Kalsium dalam Formulasi Pembuatan Baso. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dari Industri Ubi Kayu dan Lainnya*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wibowo, S. 2007. *Budidaya Bawang: Bawang Putih. Bawang Merah. Bawang Bombay*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, P., J.A. Saputra, A. Ayucitra, L.E. Setiawan. 2008. Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Jurnal Widya Teknik*.
- Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2007. *Mencegah Osteoporosis*. Penebar Swadaya, Jakarta.