

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, D. 2014. Penentuan Karakteristik Pengeringan Bawang Putih (*Allium Sativum L.*). [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Institut Sains & Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Amrullah, W.S. 2015. Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Dengan Penambahan Udang Rebon (*Mysis sp.*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Antoni, S. 2010. Analisa Kandungan Formalin pada Ikan Asin dengan Metoda Spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru. p. 8. (online) tersedia dalam: http://repository.uinsuska.ac.id/1343/1/2011_2011289.pdf. (Diakses pada 3 April 2020).
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Astawan, M. 2004. *Ikan Yang Sedap Dan Bergizi*. Tiga Serangkai. Solo
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan & Minuman (SNI 01-2891-1992). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4476-1998. Tepung Bumbu. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Tepung Beras. SNI 3549-2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 2000. Sistem Pengembangan Agroindustri Tepung Kasava di Indonesia: Studi kasus di Kabupaten Ponorogo. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Edward, N.M., M.G. Scanlon, J.E Kruger, J.E. Dexter. 1996. Oriental Noodle Dought Rheology. Relationship to Water Absorption, Formulation, and Work Input During Dought Sheeting. *Cereal Chem.* 73(6). 708-711.
- Hartuti, N. dan R. M. Sinaga. 1997. Pengeringan Cabai. *Monograf No.8. Balai Penelitian Tanaman Sayuran*. Bandung.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan

- Manggabarani, S. 2017. Optimasi Formulasi Tepung Premix dari Surimi Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*), Tepung Tapioka dan Bahan Pengisi untuk Pembuatan Empek-Empek. Sekolah Pascasarjana, Universitas Hassanudin Makassar. Makassar. (Diakses pada januari 2021).
- Morales, D., A. Gill, E. Valverde. 1998. *Process for the Preparation of Ground Cereal Based Food Product Obtained Thereby*. European Patent Office EP453390A1, Paris.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Paimin, F.B. dan Murhananto. 2002. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Rahmawati, H. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium Dan Organoleptik Cookies. [Artikel Penelitian]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmi, A. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Pengaruh Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Terhadap Bola – Bola Tempe. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Reputra J. 2009. Karakterisasi Tapioka dan Penentuan Formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk Fried Snack [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Resmi, R. 2013. Uji *Triangle*. <http://www.scribd.com/doc/131085753/Uji-Triangle#scribd>. (diakses pada 23 oktober 2020).
- Riansyah, A., S. Agus, N. Rodiana. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Universitas Sriwijaya. Indralaya. (diakses pada 12 maret 2020).
- Saputra, A., N. S. Kusuma, Dewi. 2010. Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Sejati, M. K. 2010. "Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (MOCAF)". FTP IPB, Bogor.
- Setiyorini, E. K. 2013. Pengaruh penambahan udang rebon dan jamur tiram terhadap hasil jadi kerupuk udang rebon. *e-journal boga, volume 2 (1): 44-50*.
- Setyaningsih, D., A, Apriyanto., dan M, Puspita. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Suprpti, L. 2002. *Teknologi tepat guna cara membuat terasi*. [e-book]. Kanisius. Jakarta.
- Suprpti, M. L. 2003. *Aneka Awetan Jahe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarif, W., H. Rahmi, F. Anni, dan F. Lucy. 2017. *Analisis Kualitas Sala Udang Rebon*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 21, No.1*. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Padang.
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online]. <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Diakses pada Minggu 6 Juni 2021].
- Utomo, H. 2005. *Resep Jajanan Pasar*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widjajaseputra, A. I., Y. Harijono, dan T. Estiasih. 2011. Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air terhadap Karakteristik Kulit Lumpia Basah. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 32 (2).
- Winarno, F. G., 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Yanti, R. 2019. Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. Indica) Pada Pembuatan Sala Udang Rebon (*Alcetes indicus*). [Skripsi]. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Yuliana, N., T. Hanum dan Karyono. 1991. *Pengaruh Pembelahan Buah Cabai terhadap Rendemen dan Mutu Oleoresin*. *Jurnal Hortikultura 1(4): 35-39*.