

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D.N. 2022. “Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam”. Dalam Journal of Animal Husbandry, 1(2). Hal 81-87.
- Ama, S.Z. 2022. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Tepung Terhadap Kadar Air, Cooking Yield, Lightness (L\*) dan Penilaian Sensori pada Siomay Ayam*. Disertasi. Universitas Andalas.
- Anggani, A.D. 2013. *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingiber officinale roscoe) dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Anggara, G., Nopianti, R., & Herpandi. 2016. “Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Praperebusan Terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*)”. Dalam Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 5(2). Hal. 134-145.
- Astutik, D.M. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Kappa Karagenan Terhadap Tingkat Kekuatan Gel dan Daya Terima Siomay dari Surimi Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. “*Saus Tiram*”. SNI 01-4275-1996. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. “*Cabai Merah Segar*”. SNI 01-4480-1998. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. “*Tepung Jagung*”. SNI 01-3727-1995. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. “*Saus Tiram*”. SNI 01-4275:1996 . Jakarta..
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. “*Air Minum Dalam Kemasan*”. SNI 01-3553-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. “*Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*”. SNI 01-2346:2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. “*Saus Cabe*”. SNI 01-2976-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. “*Ayam Broiler*”. SNI 01-4258-2010. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. “*Garam Konsumsi Yodium*”. SNI 3556:2010. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. “*Tapioka*”. SNI 3451:2011. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. “*Bawang Merah (Allium cepa var. ascalonium)*”. SNI 3159:2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. “*Bawang Putih (Allium sativum L.)*”. SNI 3160:2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. “*Siomay Ikan*”. SNI 7756:2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. “*Rebung Sebagai Bahan Baku Pangan*”. SNI 8366:2017 . Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. “*Bawang Putih (Allium sativum L.)*”. SNI 3160:2013. Jakarta.
- Bulkaini, Kisworo, D., & Yasin, M. 2019. “*Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka*”. Dalam Jurnal Veteriner, 20(4). Hal 548-557.
- Devina Hermawan. 2020. *Murah Bukan Murah! Resep Dimsum Ayam Istimewa: Halal Gurih Kenyal*. <https://youtu.be/Y6CPyuQ1jAU>. Diakses pada Tanggal 29 Februari 2023.
- Handajani, S., Manuhara, G.J., & Anandito, R.B.K. 2010. “*Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Minyak Wijen (Sesamum indicium L.)*”. Dalam Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM, 30(2).
- Handoko, A. 2003. *Budi Daya Bambu Rebung*. Kanisius.
- Hariance, R., Annisa, N., dan Budiman, C. 2018. “*Kelayakan Finansial Agroindustrial Olahan Pepaya (Carica papaya L.) di Nagari Batu Kalang Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman*”. Dalam Jurnal Agrifo, 3(1).
- Iwansyah, A.C., Patiya, L.G., & Harvelly. 2019. “*Pengaruh Konsentrasi Natrium Klorida dan Lama Fermentasi pada Mutu Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Sensori Kimchi Rebung*”. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 8(3). Hal 227-237.
- Jenny, G., dan Indrawati, R. 2017. “*Analisis Kadar Asam Sianida pada Rebung Bambu Sebelum dan Sesudah Pengukusan Selama 10, 15, dan 20 Menit Metode Elektroda Selektif Ion*”. Jurnal Laboratorium Khatulistiwa, 1(1). Hal 13-16.
- Malombeke, M.B. 2013. “*Analisa Break-Even-Point Sebagai Dasar Perencanaan Laba Holland Bakery Manado*”. Jurnal EMBA, 1(3). Hal 806-817.
- Nastiti, D.S.N. 2016. “*Pengaruh Penggantian Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Sifat Organoleptik Kulit Siomay*”. Dalam Jurnal Boga, 5. Hal. 8-16.

- Paramashinta, H. 2015. *Karbohidrat*. <https://www.academia.edu/16462084/Siomay>  
Diakses pada 22 Juli 2023
- Permatasari, O.D. 2019. *Karakteristik Pengeringan Rebung Petung (Dendrocalamus asper) di Bawah Paparan Gelombang Mikro*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Universitas Jember.
- Prihartanti, D.D., & Pradhanawati, A. 2020. “Strategi Pemasaran dalam Meningkatkan Daya Saing pada Siomay dan Batagor Si Boss Semarang”. Dalam *Jurnal Administrasi Bisnis*, 9(3). Hal 318-328.
- Putra, I.N.K. 2009. “Efektivitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu”, Dalam *AGROTEK*, 15(2). Hal 40-42.
- Rizkiyani, N., Kamal, R., & Hamid, Y.H. 2016. “Pengaruh Penambahan Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Tingkat Penerimaan Konsumen pada Kerupuk”. Dalam *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1(1). Hal 25-31.
- Sani, R.N., Fithri, C.N., Ria, D.A., dan Jaya M.M. 2014. “Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut *Tetraselmis chuii*”. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2). Hal 121-126.
- Sholaikah, M.A. 2015. *Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-Penyembelihan Electrical Stunning dan Non Electrical Stunning*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sipahutar, W.N. 2019. *Penentuan Kadar Protein pada Dimsum Siomay Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl Sesuai Dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Disertasi. Universitas Sumatera Utara.
- Sipayung, M.Y., Suparmi, & Dahlia. 2015. *Pengaruh Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. Disertasi. Universitas Riau.
- Sugiharto, M.E.K. 2021. *Perencanaan Bisnis Pembuatan Produk Siomay Boom*. Disertasi. Universitas Katholik Soegijapranata.
- Suharto, S., Romadhon, & Redjeki, S. 2016. “Analisis Susut Bobot Pengukusan dan Rendemen Pengupasan Rajungan Berukuran Berbeda dan Rajungan Bertelur”. Dalam *Jurnal Saintek Perikanan*, 12(1). Hal 47-51.
- Susanti, R. 2019. *Karakteristik Rebung Petung Pengeringan Foam-Mat Menggunakan Pemanas Halogen*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Universitas Jember.
- Tiven, N.C., dan Veerman, M. 2011. “Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam”. Dalam *Jurnal Agrinimal*, 1(2). Hal 76-83.
- Utami, N.P.C., Permana, I.D.G.M., & Duniaji, A.S. 2021. “Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap

- Karakteristik Siomay Udang*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 10(2). Hal 225-234.
- Venagaya, C.A., Anam, S., & Yuyun, Y. 2017. "*Variasi Waktu dan Cara Pengolahan Sebelum Dikonsumsi Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida pada Varietas Rebung Bambu Ampel (Bambusa vulgaris Schrad. Ex Wendl.)*". Dalam Jurnal Riset Kimia, 3(2). Hal 189-195.
- Wardhani, M.L.A. 2016. "*Pengaruh Proporsi Tepung Maizena dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Gabus (Opicephalus striatus)*". Dalam Jurnal Boga, 5(1). Hal. 148-157.
- Wibowo, C.H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. 2021. "*Penyuluhan Kriteria Daging Ayam yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang*". Dalam Jurnal Tematik 3(1). Hal 91-98.
- Widodo, K. 2022. *Pengaruh Penambahan Daun Singkong (Manihot esculenta) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Produk Siomay Ayam*. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Zuidar, A.S., Rizal, S., & Widyastuti, K. 2016. "*Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam pada Rebung Ikan Terfermentasi*". Dalam Jurnal Kelitbangan, 4(2). Hal 181-194.