

Daftar Pustaka

- Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*. L) terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-onde. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 7-14.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Astawan, Made, 2003. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- BADAN PUSAT STATISTIK (2023). *BPS-Statistics Indonesia*
- Dahlan, S. A., Bait, Y., Supu, N. Z. K., Parumpa, N. H. D., Olomia, Y., & Botutihe, D. D. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Keripik Bayam. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(01), 22-30.
- Damanik, R.M.S. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2), dan lama penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Daulay, N. K. (2018). Penentuan Kadar Air, Kadar Kotoran, dan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) dari Inti Sawit Produksi PTPN IV Medan (Laporan Tugas Akhir).
- Dianti, R.W. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Beras Organik Mentik Susu Dan IR64, Pecah Kulit Dan Giling Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Deman, J.M. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- EDIATI, R. (2006). Pengaruh kadar amilosa terhadap pengembangan dan kerenyahan tepung pelapis selama penggorengan (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Hamsah. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) [skripsi]*. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Hendrawati, Suyasa, dan Sujaya. 2014. Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) Terhadap Daya Awet Tahu Lombok. Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekes Denpasar.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Koji, T. 2002. Kemiri (*Aleurites moluccana*) and Forest Resource Management in Eastern Indonesia: An Eco-historical Perspective. *Journal of Antropologi Indonesia*.
- Mailangkay, D.N.I. 2002. Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan. IPB. Bogor.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press
- Muhammadali, A., Jamaluddin, J., & Fadilah, R. (2021). Kualitas Keripik Salak (*Salaccasalacca*) pada Berbagai Variasi Temperatur dan Waktu Selama Penggorengan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 67-78.
- Noriko, N dkk. (2012), Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan Di Fod Court UAI, *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, Universitas Al-Azhar Indonesia, Jakarta

- Putri, AR. 2012. Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa Parasidiacaformatypica*). Skripsi. Program Pasca Sarjana. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Razak, A., & Apriyanto, M. (2014). Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioka-mocaf dengan penambahan maltodektrin sebagai tepung pelapis keripik bayam. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(1), 15-27.
- Rahmadi, I., Nasution, S., Mareta, D. T., Permana, L., Talitha, Z. A., Saputri, A., & Nurdin, S. U. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*, 23(3), 303-312.
- Rizky, D., Haslina, H., & Fitriana, I. (2020). Pengaruh Formulasi Tepung Rambut Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Kandungan Gizi Dan Sensori Keripik Bayam (*Amaranthus Sp*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 33-40.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi dengan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*). *EDUFORTECH*, 8(1), 43-52.
- Surawan, F. E. D. (2007). Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2(2), 78-84.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- SRIYONO, S. (2012). PEMBUATAN KERIPIK UMBI TALAS (*Colocasia giganteum*) DENGAN VARIABEL LAMA WAKTU PENGGORENGAN MENGGUNAKAN ALAT VACUUM FRYER (The Making Of Talas Root Crispy Chips (*Colocasia giganteum*) With A Variable Long Time Of Frying By Use Of Vacuum Fryer Machine) (Doctoral dissertation, Undip).
- Syam, Rukman. 2013. Analisis Kesesuaian Lahan untuk Pengembangan Tanaman Jagung di Desa Padang Loang Kabupaten Pinrang [skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Syarifah, A. N., & Amrih, D. (2021). Pengaruh penambahan variasi tepung sayuran pada karakteristik keripik tortila. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 14-20.
- Tumbel, N. (2017). Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(1), 9-22.
- Tunick, M. H., Onwulata, C. I., Thomas, A. E., Phillips, J. G., Mukhopadhyay, S., Sheen, S., ... & Cooke, P. H. (2013). Critical evaluation of crispy and crunchy textures: A review. *International Journal of Food Properties*, 16(5), 949-963.
- Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 15-22.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wibowo, D. (2012). Tepung Menurut Djoni Wibowo. Skripsi. Universitas. BINUS Jakarta
- Wiyono, A. E., Hidayat, I. M., Rahmadhani, Y. V., Putri, T. D. K., Nurmallasari, M. S., Wulandari, V. D., ... & Agasi, V. R. (2023). Analisis Kadar Air, Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Tape Singkong Kuning dengan Konsentrasi Tape yang Berbeda. *Jurnal Kajian dan Penelitian Umum*, 1(6), 249-256.

