

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa dkk. 2017. Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan Terhadap Hidrolisat Protein Ikan Dengan Penambahan Enzim Papain. *Indonesian Journal of Fisheries Science And Technology*. Vol. 13. No. 1 (24 – 30).
- Apriliani dkk. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat Di Kecamatan Pakuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. Vol 1. No. 1 (76 – 84).
- Ariyani dan Norhayani. 2011. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Ayam Ras Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*prinuscarpio*). *Journal of Tropical Fisheries*. Vol. 6. No. 2.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2015. *Produksi Jagung Menurut Provinsi*. <https://www.bps.go.id/>. (Diakses pada 30 April 2021 pukul 11.48 WIB).
- Borlinghaus dkk. 2014. Allicin: Chemistry and Biological Properties. *Molecules*. Vol 19 (12591 – 12618).
- Buckle dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Faridah dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gea dkk. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan. *Jurnal Abdimas Talenta*. Vol. 1. No. 1. (92 – 96).
- Gisslen. 2013. *Professional Baking*. Canada : Simultaneously.
- Jaya dan Widianingsih. 2016. Produksi Garam dan Bittern Di Tambak Garam. *Jurnal Kelautan Tropis*. Vol. 19. No. 1. (43 – 47).
- Kurniawan. 2017. *Membuat Makanan Ringan Makaroni Goreng Pedas*. Surabaya: Bina Aksara
- Lekahena. 2019. Karakteristik Kimia dan Sensorik Produk Stik di Fortifikasi dengan Tepung Ikan Madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. Vol. 12. No. 2. (284 – 290).
- Moulia dkk. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. Vol 27. No. 1 (55 – 66).
- Nursa'adah. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

- Pakaya. 2014. Karakteristik Krupuk Berbahan Dasar Sagu Dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 2. No. 4.
- Pratama dkk. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*) *Jurnal Akuatika*. Vol. 5. No. 1. (30 – 39).
- Puspitayanti dkk. 2021. Pengaruh Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Daun Papanan (*Coccinia Grandis*) Terhadap Karakteristik Kue Stik. *Jurnal ITEPA*. Vol 10. No. 2. (256 – 267).
- Radhiyatullah dkk. 2015. Pengaruh Berat Pati dan Volume *Plasticizer Gliserol* Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol. 4. No. 3. (35 – 39).
- Richana dan Suarni. 2005. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Standar Mutu Kue Kering*. SNI 01-2973-1992. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 01-3751-2009. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. *Minyak Goreng*. SNI 01-3741-2013. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. *Pati Jagung*. SNI 01-8523-2018. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto. 2009. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharatara Karya Aksara.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Maros : Balai Penelitian Tanaman Sereal.
- Suarni dkk. 2013. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. Vol. 32. No.1.
- Sundari dkk. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. Vol. 25. No. 4. (235 – 242).
- Suroso. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam, dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol. 3. No. 2. (77 – 88).
- Tamjidillah. 2005. Studi Formasi Pada Peta *Kendali Variable* dengan Pendekatan Rantai Markov. *Jurnal info teknik*. Vol. 6. No. 1. (32 – 42).
- Tumbel dan Manurung. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Kripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Vol. 9. No. 1. (9 – 22).
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Yonata dan Iswara. 2016. Efek Toksik Konsumsi *Monosodium Glutamate*. *Jurnal Majority*. Vol. 5. No. 3. (100 – 104).

Yuwono dan Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya Di Industri*. Malang : UB Press.