

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti Fitria. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-Journal Boga*. 4(1): 46-55.
- Afify, A. S., Abdallah, A. A., Elsayed, A., Gamuhay, B., Abu-Khadra, A. S., Hassan, M., Ataalla, M., Mohamed, A. 2017. Survey on the Moisture and Ash Contents in Agricultural Commodities in Al-Rass Governorate, Saudi Arabia in 2017. *Assiut J. Agric. Sci.* 48(6): 55-62.
- Agustini Sri, Gatot, P., Basuni, H., Budi, S., Rindit, P. 2015. Pengaruh Modifikasi Proses Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 26(2): 107-115.
- Ainun Hafrina. 2018. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Fungsional Tepung Komposit Dari Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Termodifikasi Hmt, Dekstrin Dan Susu Rendah Lemak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Aminullah, Daniel, Titi, R. 2020. Profil Tekstur Dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*. 25(1): 7-18.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(1).
- Asyik Nur, Ansharullah, Rusdin, H. 2018. Formulasi Pembuatan Biskuit Berbasis Tepung Komposit Sagu (*Metroxylon sp.*) Dan Tepung Ikan Teri (*Stoleporus commersonii*). *Biowallace*. 5(1): 696-707.
- Aurum, F., S., Elisabeth, D., A., A. 2015. Formulasi Tepung Komposit Keladi Dan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi Kering Pengganti Sebagian Terigu. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 18(3): 237-249.
- Azizah, Y. N., Dian, R. A., Dimas, R. A. M. 2014. Formulasi Dan Kajian Karakteristik Nasi Jagung (*Zea mays L*) Instan Yang Disubstitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 84-95.
- Bantacut Tajuddin, Saptana. 2014. Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 32(1): 19-41.
- Badan Standarisai Nasional. 2011. SNI 3451:2011: Tepung Tapioka. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009: Tepung Terigu, Jakarta.
- Damayanti Muthia, Hersoelistyorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 10(1): 24-33.
- Daud Ahmad, Suriati, Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16.

- Dessuara, C. F., Waluyo, S., Novita, D. D. 2015. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2): 81-90.
- Dilrukshi, P. G. T., Helani, M., Buddhika, A. G. S., De Silva. 2019. Identification of Synthetic Food Colours in Selected Confectioneries and Beverages in Jaffna District, Sri Lanka. *Hindawi*: 1-9.
- Dwijaya Oby, Susi, L., Siti, H. 2015. Karakteristik Mutu Kimia Pempek dan Potensi Cemar Logam Berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang. *FishTech*. 4(1): 57-66.
- Erawati, C. M., Suryani, N., Nasriyah, Z. 2018. Pengaruh Formulasi Tepung Komposit Tepung Terigu, Tepung Tempe Dan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Kasar Serta Daya Terima Cookies Sebagai Makanan Selingan Anak Obesitas. *Jurkessia*. 8(2): 62-68.
- Fahmiah Sarah. 2017. Studi Pembuatan Tepung Premix Empek-Empek Goreng Menggunakan Formulasi Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dan Tepung Tapioka. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Galung, F. S. 2017. Karakterisasi Dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan. *Jurnal Elektronik*. 5(2): 1-6.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43.
- Hafiludin, Yudhita, P., Slamet, B. 2014. Analisis Kandungan Gizi Dan Bau Lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Dua Lokasi Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7(1): 33-34.
- Hardoko, Soedirga, L. C., Vania. 2018. Rekontruksi Daging dan Tulang Ikan Asin Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) dalam Produk Otak-Otak Ikan Asin. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan V*.
- Hasnawati. 2021. Analisis Produktivitas Usaha Budidaya Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Di Kecamatan Tanete Riattang Timur, Kelurahan Waetuo, Kabupaten Bone. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Sosial Ekonomi Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Indriyani Fajar, Nurhidajah, Suyanto, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 27-34.
- Iswara, J. A., Julianti, E., Nurminah, M. 2019. Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 7(4): 12-21.
- Jumanah, Maryanto, Wiwik, S. W. 2017. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 128-138.

- Kaemba Almawaty, Edi, S., Christine, F. M. 2017. Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). *Chem. Prog.* 10(2): 62-68.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Produksi Ikan Bandeng di Indonesia tahun 2013-2020. Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Lamusu Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan.* 3(1): 9-15.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate).* 9(1): 1-8.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Agriculture Technology Journal.* 1(1): 1-9.
- Manggabarani Saskiyanto. 2017. Optimasi Formulasi Tepung Premix Dari Surimi Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*), Tepung Tapioka Dan Bahan Pengisi Untuk Pembuatan Empek-Empek. *Skripsi.* Sekolah Pascasarjana. Universitas Hasanuddin.
- Minerva, E. M. 2013. Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang Dan Daya Terima Kerupuk. *Naskah Publikasi Ilmiah.* Program Studi Diploma III Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muchsiri Mukhtarudin, Sylviana, Rendi, M. 2021. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan.* 10(1): 17-26.
- Munir Misbakhul. 2016. Interpretasi Genetik Pola Pita Isozim Pada Beberapa Jaringan Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forskal*) Asal Tambak Di Perairan Pantai Cilacap. *Marine Journal.* 2(1).
- Natsir, N. A., Shofia, L. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science & Education.* 7(1): 49-55.
- Ntau Liean, Maria, F. S., Jan. R. A. 2017. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* Terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata Sturt*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan.* 5(2): 11-19.
- Nurhidayah, et al. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-chanos* Dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar.* Vol 4(1): 39-47.
- Patrisia Sasha, Ni, M. W., Lutfi, S. 2017. Pengaruh Jenis Lemak Dan Minyak Nabati Pada Proses Ekstraksi Sistem Enfleurasi Terhadap Karakteristik Minyak Atsiri Bunga Kamboja Cendana (*Plumeria alba*). *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri.* 5(2): 38-46.

- Prabawa Sigit, Arrosyid, F., Yudhistira, B. 2018. Chemical, Physical, And Sensory Characteristic Of Milkfish (*Chanos chanos*) And Mung Bean Flour (*Vigna radiata* L.) Simulations Chips. *The 5th International Conference On Tropical And Coastal Region Eco Development*.
- Prasetyo, H., A., Nainggolan, L., P. 2018. Formulasi Tepung Komposit Umbi Jalar Dan Talas Sebagai Substitusi Parsial Terigu Pada Cake. *Jurnal Agroteknosains*. 2(2): 238-246.
- Prasetyo, T. F., Abghi, F. I., Harun, S. 2020. Measure Device of Water Content On Food Materials Based On Internet of Things. *International Journal of Information System & Technology*. 3(2): 234-245.
- Rahmah Anania, Faizah, H., Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*. 4(1): 1-14.
- Ramadhani, D. A. 2016. Karakterisasi *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dan Wortel (*Daucus carota* L.). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Ratnaningsih, Permana, A. W., Richana, N. 2010. Pembuatan Tepung Komposit Dari Jagung, Ubikayu, Ubijalar, dan Terigu (Lokal dan Impor) Untuk Produk Mi. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*. ISBN: 978-979-8940-29-3.
- Ratnawati Lia, Ekafitri, R., Desnilasari, D. 2019. Karakteristik Tepung Komposit Berbasis Mocaf Dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit MP-ASI. *BIOPROPAL INDUSTRI*. 10(2): 65-81.
- Rauf Rusdin, Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti Dari Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Singkong. *AGRITECH*. 35(3): 324-330
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Univeritas Hasanuddin.
- Rosmawati, T. 2013. Lama Perebusan Terhadap Kandungan Protein Pada Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Biology Science & Education*. 2(2): 103-109.
- Santika, I. G. P. N. A. 2016. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester Iv Fpok Ikip Pgri Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*. 1: 89-98.
- Sari, Y.,V., Rejeki, F., S., Puspitasari, D. 2020. Formulasi *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Menggunakan Teknik Pemrograman Linier. *Agrointek*. 14(1): 88-98.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44.

- Siswantoro, J. 2019. Application of Color and Size Measurement in Food Products Inspection. *Indonesian Journal of Information Systems (IJIS)*. 1(2): 92-107.
- Srihari Endang, Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., Fanggih, N. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9(2).
- Suminto, Lukiawan, R. 2018. Kandungan Aflatoksin Pada Lada (*Piper nigrum L.*) Indonesia Dalam Pengembangan Standar Internasional Codex. *Jurnal Standardisasi*. 20(2): 97-108.
- Sundari Dian, Almasyhuri, Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Susanty Arba, Paluphy, E. Y., Sitti, N. 2019. Pengaruh Metode Penggorengan Dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1): 80-87.
- Talib Ahmad, Marlana, T. 2015. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan*. 8(1): 50-59.
- Tawali, A. B., Wakiah, N., Ramli, A. R., Mahendradatta, M., Tawali, S., Made, S. 2018. Premix Formulation For Making The Indonesian Otak-Otak. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental science*. 157: 1-5.
- Trihaditia Riza. 2016. Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Jurnal Agroscience*. 6(1): 20-29
- Umri, W. A., Nurrahman, Wikanastri, H. 2017. Kadar Protein, Tensile Strength, Dan Sifat Organoleptik Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *Journal Pangan Dan Gizi*. 7(1): 38-47.
- Usmayanti Serly. 2019. Pengembangan Pempek Nasi Dengan Penambahan Daun Bayam Dan Ikan Gabus Sebagai Alternatif Cemilan Untuk Pencegahan Anemia. *Skripsi*. Program Studi S1 Gizi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan.
- Zainuddin Asniwati. 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. 3(3): 1-8.