

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, A. (2004). Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Pati. Gramedia Pustaka Utama
- Amanze Et Al, (2021) Pshycochemical And Fuctional Properties Of Cassava Starch Journal Of Food Reserch, 10(2), 45-46
- Arief. (2024). Kandungan Gizi Ikan Kembung Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. Ensiklopediabeas.<https://Www.Ensklopedia.Com/2024/12/>
- Astawan, A., & Andreas, B. (2008). Peningkatan Nilai Gizi Kerupuk Ubi Kayu Dengan Penambahan Protein Hewani. Jurnal Teknologi Pangan Indonesia, 12(1), 34–41.
- [AOAC] 1995. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Agriulture Chemist. Association Of Official Analytical Chemist, Washington.
- Afriani R. R. Kurniawati, N, & Rostini, (2016). Penambahan Konsentrat Protein Ikan Nila Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Biskuit. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(1), 6-13.
- Anggraini, Hidayah Novi. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Gabus (Opheocephalus Striatus) Terhadap Nilai Proksimat Dan Tensil Strenght Mi Kering. Jurnal Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

Badan Standarisasi Nasional.1999. Syarat Mutu Kerupuk Ikan No. 01-2713-1999. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

Andira, A., Sumartini, Hutapea, J., Soleha, S. P., & Amalia, A. R. (2022). Fortifikasi Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Terhadap Karakteristik Dan Nutrisi Mie Basah. 2022(Semantech), 94–103.

Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 8(2), 1-7.[SNI] Standar Nasional Indonesia. (2015). Sosis. SNI. 3820:2015, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Depkes Ri. 1992. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Jakarta. Bharatara Karya Aksara Jpb Kelautan Perikanan Vol. 17 No. 1 Tahun 2022: 53-62

Direktorat Gizi Depkes Ri. (1979). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhara Karya Aksara.

Damodaran, S., Parkin, K.L., & Fennema, O.R. (2017). Fennema's Food Chemistry

Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatri1a, Y. (2022). Karakteristik Sifat Kimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Dengan Penambahan Jamur Tiram The Preparation Nugget Mackerelfish Jurnal Agroindustri, 3,104–115. <https://doi.org/10.24127/194-Agrohalal/Article/Download/4561/2988>.

Hafzah, S. (2003). Budidaya Dan Pemanfaatan Tanaman Umbi-Umbian Tropis Balai Penelitian Tanaman Pangan.

Harja, 2002. Studi Penggorengan Kerupuk Ubi Kayu Dengan Oven Gelombang Mikro (Mikrowave Oven) Pada Beberapa Taraf Pencampuran Minyak Dalam Adonan. Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Andalas Padang

Huda & Rosiana (2017) Peningkatan Kandungan Protein Kerupuk Berbasis Pati Melalui Penambahan Tepung Ikan Kembung (*Restrelliger Sp*). Junrnal Tekanologi Hasil Perikanan, 6(1), 12-21

Husman et al., (2021). Penerapan teknologi mixer machine dalam peningkatan usaha, jurnal pengabdian kepada masyarakat, 1 (02).

Isnanto, T.B., 2012. Pembuatan Opak Dengan Ikan Teri Kaya Protein. Tugas Akhir. Universitas Negeri Surakarta, Surakarta.

Ikka, Karimah Tauhid, Volume 3 nomor 10 (2024), E-Issn 2963-590x | Rohmah et al.11572n., Sianturi, G., Prihastono, E., & Marlina, L. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat

- Kemenkes RI. (2017). Pedoman Gizi Seimbang Untuk Masyarakat Indonesia. Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. (2009). Pati dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan. Universitas Airlangga Press.
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut Pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal ISSN 1858- 2491 Vol.4, No. 2.
- Latifa & Yuniarta (2015) Pengaruh Penambahan Proporsi Tepung Tapioka dan Tepung Ubi Kayu Terhadap Karakteristik Kerupuk. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4), 6114-164.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., & Syaiful, F. (2006). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 8(2), 141–146
- Maghfiroh, A.D. 2019. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Karakteristik Siomay Udang. (Skripsi). Universitas Brawijaya. Malang. 93 Hlm.
- Mahmud, M. K. Hermana, M. Nazarina, Marudut, N. A. Zulfianto, dan L. Marlina. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Prasetyaningtyas, Amelbrga, A., Sinung, P. & Ekawati P. 2016. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kedelai dan Madu Terhadap Kualitas Fish Bah Kwa Ikan Kembung. E-Journal Universitas Atmajaya. 1-16.
- Perdani, C. G., Amaludin, F. N., & Wijana, S. (2019). Formulasi Kerupuk Kentang Granola (*Solanum tuberosum* L.) Sebagai Makanan Kuliner Khas Tengger Jawa Timur. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 7(3), 37-48. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2019.007.03.5>
- Rukmana dan Yuniarsih, 2001. Aneka Olahan Ubi Kayu. [SNI]. Standar Nasional Indonesia. 1992. Sni 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Salamah, E., Hendrawan, & Yunizal. (2014). Studi Tentang Asam Lemak Omega-3 Dari Bagian-Bagian Tubuh Ikan Kembung Laki-Laki (*Rastrelliger Kanagurta*).
- Salim, E. (2011). Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk
- Setyaji, H., Suwita, V. & Rahimsyah, A. 2012. Sifat Kimia Dan Fisika Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains 14(1): 17-22.
- Sudarmadji. S. et al. (2007). Analisis bahan makanan dan pertanian.
- (SNI No. 01-2354.2-2006) Analisis Kadar Air Pada Produk Perikanan. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.

(SNI No. 01-2354.2-2006) Analisis Kadar Protein Pada Produk Perikanan. Jakarta
Badan Standarisasi Nasional.

Titi, H.P., Zainul A, M., Nugroho 2011. Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Kayu. Jurnal Teknologi Pangan Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian . Vol. 1 (1) : 1-14

Umat, 2008. Sampah Kulit Singkong. Jakarta

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan Dan Gizi. M. Brio Press. Bogor. 253 Hlm.

Yunus, H. A. R., dan Utami, D. P. 2012. Keragaman Agroindustri Opak Singkong Di Desa Jolontoro Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo. Surya Agritama (1):12

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

