

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, T. (2014). Pengolahan Ikan Pati Menjadi Makanan Variatif dan Produktif Di Desa Sawahan Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 1–16.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis. 17th Edition*, The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD, USA.
- AOAC. (2005). *Official method of Analysis. 18th Edition*, Association of Officiating Analytical Chemists, Washington DC.
- AOAC. (2006). *Official Methods of Analysis. 18th Edition*, Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburgs, MD, USA.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Indonesia 2022* (Vol. 1101001). <https://www.bps.go.id/publication/2020/04/29/e9011b3155d45d70823c141f/statistik-indonesia-2020.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (1996). *Jagung Marning*. SNI 01-4300-1996. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Minyak Goreng*. SNI 3741:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska*. SNI 8272:2016. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16.
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia : Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 12–24.
- Dolongseda, W., Ludong, M. M., & Djarkasi, G. S. S. (2017). Kajian Sifat Sensoris Tortilla yang Disubstitusi Tepung Biji Nangka. *E-Journal Unsrat*, 2. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Falafi, A. R., Trihandayani, K., & Wulandar, S. R. (2018). *Roller Press*.
- FAO. (2021). World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2021. In *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2021*. <https://doi.org/10.4060/cb4477en>
- Farahdina, M. R. K. (2022). Pengaruh Metode Pemanggangan dan Penggorengan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris *Tortilla Chips*. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Gomez, M. H., Lee, J. K., McDonough, C. M., Waniska, R. D., & Rooney, L. W. (1992). Corn Starch Changes During Tortilla and Tortilla Chip Processing. *Cereal Chem*, 69(3), 275–279.

- Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2017). *Buku Ajar Ilabulo Ikan Patin Pangasius*. UNG Press.
- Hidayat, S. F. (2018). Penentuan Atribut Mutu Kerenyahan Keripik Tempe untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia [Universitas Brawijaya]. In *Skripsi*. https://doi.org/10.1016/j.gecco.2019.e00539%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.for.eco.2018.06.029%0Ahttp://www.cpsg.org/sites/cbsg.org/files/documents/Sunda_Pangolin_National_Conservation_Strategy_and_Action_Plan%28LoRes%29.pdf%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.forec
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard - Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan* (Issue July). Lambung Mangkurat University Press.
- Iriany, N. R., Yasin, M. H. G., & Takdir, A. M. (2007). Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung. *Jagung: Teknik Produksi Dan Pengembangan*, 1–15.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit UNM.
- Kaderi, H. (2015). *Arti Penting Kadar Abu pada Bahan Olahan*. http://balittra.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=1676
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- KKP. (2022). *Data Angka Konsumsi Ikan*. Statistik KKP. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209>.
- Kordi, M. G. H. (2005). *Budidaya Ikan Patin: Biologi, Pembenihan dan Pembesaran*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusatama.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. In *Ebookpangan.com*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 17–28.
- Lalujan, L., Djakarsi, S., Tuju, T., Rawung, D., & Sumual, M. (2017). Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas “Manado Kuning” sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 47–54.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, & Sutaryo. (2007). *Buku Ajar Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Lusas, E. W., & Rooney, L. W. (2001). *Snack Foods Processing*. In *CRC Press*.

- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (5th editio). CRC Press.
- Molerman, Harun, N., & Rossi, E. (2014). Pengaruh Penambahan Bunga Kecombrang Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Kerupuk. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 1(2), 1–11.
- Mondelez. (2020). 2020 Global Consumer Trends Study by : Table of Contents. In <https://www.mondelezinternational.com/stateofsnacking>, pp. 1–30.
- Mustofa, K. A., & Suyanto, A. (2011). Kadar kalsium, daya kembang, dan sifat organoleptik kerupuk onggok singkong dengan variasi penambahan tepung cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 2(3), 1–14.
- Ningrum, N. W. A. (2019). *Pengaruh Penambahan Daging Ikan Lele Dumbo Kukus (*Clarias gariepinus*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Tortilla*. Universitas Sriwijaya.
- Nisa, N., Nurimala, M., Nurhayati, T., & Butet, N. (2016). Kualitas Filet Dori Berdasarkan Protein Larut Air , Warna , Dan Konsentrasi Mioglobin. *Jphpi*, 19(2008), 44–50. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.1.44>
- Noorakmar, A. W., Cheow, C. S., Norizzah, A. R., Mohd Zahid, A., & Ruzaina, I. (2012). Effect of orange sweet potato (*Ipomoea batatas*) flour on the physical properties of fried extruded fish crackers. *International Food Research Journal*, 19(2), 657–664.
- Nuralifah, W. (2016). Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka dengan Gelatin Ceker Ayam dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. *Skripsi*. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/15044>
- Nurcholis, M. (2013). *Praktikum Analisa Pangan*.
- Pamungkas, T. S., Haryati, S., Sudjatinah, & Becti, E. (2019). Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Gendar Substitusi Fillet Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1–12.
- Pramono, C., Suharno, K., & Putranto, R. A. (2018). Pengaruh Waktu Grading Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika. *Fakultas Teknik Universitas Tidar*, 2(1), 101–107.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Amino Acid Profile and Volatile Flavour Compounds of Raw and Steamed Patin Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) and Narrow-barred Spanish Mackerel (*Scomberomorus commerson*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 116(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/116/1/012056>
- Pratiwi, F. (2003). Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schott) menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. In *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

- Ramhar, Alviony M. (2022). Pengaruh Pengolahan *Tortilla Chips* Metode Basah dan Metode Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada
- Rianti, E., Suparmi, & Sumarto. (2019). Fortifikasi Konsentrat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Pengolahan Kerupuk Atom terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*.
- Rohadi, M. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan* (p. 142). <http://repository.usm.ac.id/files/bookusm/D012/20171109031457-Sifat-Fisik-Bahan-dan-Aplikasinya-Dalam-Industri-Pangan.pdf>.
- Rosiani, N., Basito, & Esti Widowati. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode PemanggaRosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Al. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84.
- Rusmono, M., & Nasution, Z. (2014). Pengolahan Hasil Pertanian. *Pengolahan Hasil Pertanian*, 1–24.
- Sa'adah, D. A. N. (2017). *Pembuatan Produk Tortilla Chips Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*)*. Institut Pertanian Bogor.
- Saefulhadjar, D., Rusmana, D., Setiyatwan, H., & Tarmidi, A. R. (2020). Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Suhu Gelatinisasi, Retensi Bahan Kering dan Energi Metabolis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) pada Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 76. <https://doi.org/10.24198/jit.v20i1.29136>.
- Santoso, B. (1996). *Budidaya Ikan Nila*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyorini, E. (2006). Pangan Laut: Belajar dari Jepang. *Inovasi-Vol 6/XVIII/Maret 2006*, 6.
- Suarni, & Widowati, S. (2007). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Jagung: Teknik Produksi Dan Pengembangan*, VI, 410–426.
- Subekti, N. A., Syafruddin, Efendi, R., & Sunarti, S. (2008). Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung. *Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros*, 16–28.
- Sumarna, D. (2008). Pengaruh Proporsi Beras Kulit, Kacang Tunggak, dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (Puffed) yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 4(1).
- Suryaningrum, Muljanah, I., & Tahapari, E. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 5(2), 153–164.

USDA. (2012). *Commercial Item Description: Tortillas, Tortilla Chips, Taco Shells, and Tostada Shells*.

Utomo, J. S. (2020). *Karakteristik Profil Tekstur Pangan (I): Metode Uniaxial Compression Test dan Texture Profile Analysis (TPA)*. Info Teknologi Balitkabi. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/karakteristik-profil-tekstur-pangan-i-metode-uniaxial-compression-test-dan-texture-profile-analysis-tpa/>

Zuhra, C. F. (2006). *Flavor (Citarasa)* (Vol. 3, Issue 1).