

## DAFTAR PUSTAKA

- Amadea, A., 2021. *Kumparan Food*. [Online]  
Available at: <https://kumparan.com/kumparanfood/kebutuhan-camilan-orang-indonesia-meningkat-60-persen-selama-pandemi-luxrZjl9TFK/full>  
[Diakses 25 Juni 2022].
- Amin, M. & Subri, M., 2018. Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), pp. 43-46.
- Anonim, 2018. *Nilai gizi.com*. [Online]  
Available at: <https://nilai gizi.com/gizi/detailproduk/40/nilai-kandungan-gizi-maizena-tepung>  
[Diakses 28 Juni 2022].
- Anonim, 2018. *Nilai gizi.com*. [Online]  
Available at: <https://nilai gizi.com/gizi/detailproduk/238/nilai-kandungan-gizi-tepung-singkong-tapioka>  
[Diakses 28 Juni 2022].
- AOAC, 2006. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: The Association Official Analytical Chemists.
- Asmoro, N. W., Hartati, S. & Handayani, C. B., 2017. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), pp. 63-70.
- Awuchi, C. G., Igwe, V. S. & Echeta, C. K., 2019. The Functional Properties of Foods and Flours. *International Journal of Advance Academic Research*, 5(11), pp. 139-160.
- Azizah, Purwandhani, S. N. & Laswati, D. T., 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyrna jello*) dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Agrotech*, 3(2), pp. 18-26.
- BPOM, 2015. *Kategori Pangan*. Indonesia, Paten No. 1.
- BSN, 2011. *Tapioka*. Indonesia, Paten No. SNI 3451:2011.
- BSN, 2015. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Indonesia, Paten No. SNI 2886:2015.

- BSN, 2018. *Pati Jagung*. Indonesia, Paten No. SNI 8523:2018.
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G. & Canada, J. R., 1984. *Engineering Economy*. New York: Mc. Millan Publishing Company.
- Delti, G., Salengke & Latief, R., 2018. Pengembangan Prosedur Operasional Baku Proses Produksi Jagung Marning. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), pp. 139-149.
- Despira, R., Yuliasih, S. & Rahmi, A., 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai*. Malang, Balitkabi Litbang Pertanian.
- Diena, Z. R., 2022. *Pengaruh Penambahan Udang Vannamee (Litopenaeus vannamei) Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tortilla Chips*, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fajrin, J., Pathurahman & Pratama, L. G., 2016. Aplikasi Metode Analysis of Variance (ANOVA) untuk Mengkaji Pengaruh Penambahan Silica Fume terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Mortar. *Jurnal Rekayasa Sipil*, 12(1), pp. 11-23.
- Farahdina, M. K. R., 2022. *Pengaruh Perbedaan Metode Pemasakan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Tortilla Chips*, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Febrianto, A., Basito & Anam, C., 2014. Kajian karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), pp. 22-34.
- Herawati, H., 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termomodifikasi. *Jurnal Litbang Penelitian*, 31(2), pp. 68-76.
- If'all, Mappiratu & Kadir, S., 2018. Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Produksi Tortilla Chips Fungsional Berbasis Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), pp. 50-59.
- Iriany, R. N., Yasin, M. & Takdir, A., 2007. Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung. Dalam: B. L. Pertanian, penyunt. *Jagung : Teknik Produksi dan Pengembangan*. Maros: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, pp. 1-15.

- Isdiyanto, A., 2020. *Tapioka Pati*. [Online]  
Available at: <https://tapiokapati.com/perbedaan-manfaat-tepung-tapioka-dengan-tepung-maizena/>  
[Diakses 28 Juni 2022].
- Karjo, S. K., Suseno, T. I. P. & Utomo, A. R., 2015. Pengaruh Proporsi beras dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Puli. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), pp. 1-9.
- Kawas, M. L. & Moreira, R. G., 2001. Characterization of Product Quality Attributes of Tortilla Chips During the Frying Process. *Journal of Food Engineering*, 47(1), pp. 97-107.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto & Fitria, 2005. Perancangan Unit Pengolahan Keripik Tortilla Jagung (Corn Tortilla Chips) dalam Skala Industri Kecil. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), pp. 7-16.
- 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), pp. 17-28.
- Larson, M. G., 2008. Statistical Primer for Cardiovascular Research: Analysis of Variance. *Circulation*, 117(1), pp. 115-121.
- Lee, S. & Lee, D. K., 2018. *National Library of Medicine*. [Online]  
Available at: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6193594/>  
[Diakses 30 May 2022].
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S. & Prianto, A. B., 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*, 12(1), pp. 1-10.
- Luthfiyyah, A., 2018. *Resep Koki*. [Online]  
Available at: <https://resepkoki.id/apa-bedanya-tepung-sagu-vs-tepung-tapioka-dan-kegunaannya/>  
[Diakses 28 Juni 2022].
- Maflahah, I., 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *Embryo*, 7(1), pp. 40-45.
- Meliza, Lubis, Y. M. & Fahrizal, 2019. Pengaruh Penambahan Jenis Tepung dan Perbandingan Konsentrasi Bubur Jagung (*Zea mays* L.) dan Ampas Wortel

- (*Daucus carota* L.) terhadap Mutu Sensori Tortilla Chips. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), pp. 329-336.
- Miskiyah & Widaningrum, 2008. Pengendalian Aflatoksin pada Pascapanen Jagung Melalui Penerapan HACCP. *Jurnal Standardisasi*, 10(1), pp. 1-10.
- Morcira, R. G., Sun, X. & Chen, Y., 1997. Factors Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep-fat Frying. *Journal of Food Engineering*, 31(1), pp. 485-498.
- Muhadjir, F., 1979. Karakteristik Tanaman Jagung. Dalam: B. L. Pertanian, penyunt. *Jagung*. Maros: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, pp. 1-16.
- Musita, N., 2018. Kajian Kadar Aflatoksin dan Proksimat Tepung Jagung Nikstamalisasi pada Berbagai Lama Perendaman. *Ejournal of industrial system portal*, 1(1), pp. 98-105.
- Mustafa, A., 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2), pp. 127-133.
- Niken, A. & Aderpristian, D., 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), pp. 57-62.
- Nisah, K., 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizicer Gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2), pp. 106-113.
- Nulvazria, F., 2021. *Karakteristik Tortilla Chips dari Tepung Jagung Nikstamal yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah*, Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Pakaya, S. T., Yusuf, N. & Mile, L., 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(4), pp. 174-179.
- Pakpahan, N. & Nelinda, 2019. Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), pp. 28-38.
- Panjaitan, P. S., Panjaitan, T. F., Siregar, A. N. & Sipahutar, Y. H., 2020. Karakteristik Mutu Tortilla Chips dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Aurelia Journal*, 2(1), pp. 71-84.

- Permadi, M. R., Oktafa, H. & Agustianto, K., 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Science and Information Technology Journal*, 2(2), pp. 98-107.
- Pinasthi, W., 2011. *Pengaruh modifikasi Heat Moisture Treatment dengan Radiasi Microwave terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tapioka dan Maizena*, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramhar, A. M., 2022. *Pengaruh Pengolahan Metode Basah dan Metode Kering Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tortilla Chips*, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rindawati, Peasulmi & Kurniawan, E. W., 2020. Studi Perbandingan Pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil) Sistem Enzimatis dan Pancingan Terhadap Karakteristik Minyak Kelapa Murni yang Dihasilkan. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(2), pp. 25-32.
- Riwandi, Handajaningsih, M. & Hasanudin, 2014. *Teknik Budidaya Jagung dengan Sistem Organik di Lahan Marjinal*. Bengkulu: UNIB Press.
- Rizqia, F. N., 2016. *Karakteristik Kerupuk Ikan dari Jenis Ikan dan Jenis Pati yang Berbeda*, Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Rohim, M. N., Bintoro, V. P. & Estiningdriati, I., 2016. Uji (Warna, Tekstur, dan Susut Masak) Daging dari Ayam Pedaging Lohman yang Diberi Tepung Daun Kayambang (*Salvinia molesta*) sebagai Campuran Pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 13(23), pp. 1-6.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N. & Damayanti, I., 2019. Karakteristik Tortilla Chips dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), pp. 113-121.
- Rosida, D. F., 2019. *Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu*. Surabaya: CV. Mitra Sumber Rejeki.
- Rosida, Jariyah & Pamungkas, O., 2016. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Simulasi Talas (Kajian Proporsi Talas:Tepung Tapioka dan Penambahan NaHCO<sub>3</sub>). *Jurnal Rekapangan*, 11(2), pp. 1-8.

- Rosyidi, D., Widati, A. S. & Prakoso, J., 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Organoleptik Chicken Nuggets. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(1), pp. 43-51.
- Sadikin, J. Y., Suryandono, A. & Jumeri, 2015. Pengembangan Tortilla Berkalsium sebagai Alternatif Pangan Diet Casein-Free-Gluten Free pada Industri Kecil dengan Metode Value Engineering. *Agritech*, 35(2), pp. 212-222.
- Sakiyannah, N., Tigor, A. R. & Setyawan, H., 2013. Desain Pabrik Pengolahan Tepung Sagu. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1), pp. 1-3.
- Salazar, R. et al., 2014. Effect of Added Calcium Hydroxide during Corn Nixtamalization on Acrylamide Content in Tortilla Chips. *Food Science and Technology*, 56(1), pp. 87-92.
- Saputra, D., Erlina, Y. & Barbara, B., 2022. Analisis Trend Produksi dan Konsumsi Jagung Pipilan di Indonesia. *Journal Socio Economics Agricultural*, 17(1), pp. 30-46.
- SNI, 2015. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Indonesia, Paten No. 2886:2015.
- Srihari, E., Lingganingrum, D. S., Alviana, I. & S., A., 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena, dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), pp. 14-19.
- Suarni & Yasin, M., 2011. Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1), pp. 41-56.
- Suryawan, I. G. L., 2022. Tortilla Chips dengan Biji Matahari sebagai Pengganti Jagung. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 01(03), pp. 577-593.
- Susilawati, E. & Wahyuningsih, S., 2021. *Analisis Kinerja Perdagangan Jagung*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2021.
- Syarifah, A. N. & Amrih, D., 2021. The Study of Addition Variety of Vegetable Flour on Physical Characteristics of Tortilla Chips. *Journal of Physics: Conference Series*, 1823(1), pp. 1-18.
- USDA, 2020. *Agricultural Research Service: FoodData Central (Tortilla Chips, Plain)*. [Online]  
Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food->

[details/1101345/nutrients](#)

[Diakses 25 May 2022].

- Utama, Y. A. K. & Rukismono, M., 2018. *Singkong-Man Vs. Gadung-Man*. Mimika Baru: Aseni.
- Wariyah, C., 2011. Optimasi Lama Perendaman Jagung untuk Preparasi Pemasakan dalam otoklaf dan Penggorengan. *Jurnal Agrisains*, 2(3), pp. 1-8.
- Wellyalina, Azima, F. & Aisman, 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 9-17.
- Widaningrum, Purwani, E. Y. & Munarso, S. J., 2005. Kajian Terhadap SNI Mutu Pati Sagu. *Jurnal Standardisasi*, 7(3), pp. 91-98.
- Widyanantri, A. & Nurjanah, S., 2018. Pengaruh Lama Perebusan Jagung (*Zea mays* L) dengan Penambahan Konsentrasi  $\text{CaCO}_3$  pada Emping Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), pp. 7-15.
- Wulandari, E., 2016. *Perbedaan Kualitas Tortilla Chips Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (Modified Casava Flour)*, Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.