

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N., 2020. *Ensiklopedi Jagung: Filosofi, Deskripsi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Akonor, P. T. et al., 2016. Sensory Optimiation of Crackers Developed from High-Quality Cassava Flour, Starch, and Prawn Powder. *Food Science and Nutrition*, pp. 1-6.
- Amri, K. & Kanna, I., 2008. *Budidaya Udang Vanname secara Intensif, Semi Intensif, dan Tradisional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik, 2022. *Statistik Indonesia 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional, 1996. *SNI 01-4031-1996. Keripik Kentang*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional, 1996. *SNI 01-4300-1996. Jagung Marning..* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional, 1996. *SNI 01-4305-1996. Keripik Singkong*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional, 2016. *SNI 8272: 2016. Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Carmen, W., 2003. Nixtamalization, a Mesoamerican Technology to Processmaize at Small-scale with Great Potential for Improvingthe Nutritional Quality of Maize Based Foods. *2nd International Workshop Food-based Approaches for a Healthy Nutrition*.
- Clifford, C. B., 2020. Composition of Corn and Yield of Ethanol from Corn. In: *Alternative Fuels from Biomass Sources*. Pennsylvania: The John A. Dutton e-Education Institute.
- DeGarmo, E. S. & Canada, J., 1984. *Engineering Economics*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Farahdina, M. K. R., 2022. *Pengaruh Perbedaan Metode Pemasakan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Tortilla Chips*, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Febrianto, A., B. & Anam, C., 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), pp. 22-34.

- Gobel, R. V., Naiu, A. S. & Yusuf, N., 2016. Formulasi Cookies Udang Rebon. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(3), pp. 107-112.
- Gunalan, Tabitha, N., Soundarapandian & Anand, 2013. Nutritive Value of Cultured White Leg Shrimp *Litopenaeus vannamei*. *International Journal of Fisheries and Aquaculture*, 5(7), pp. 166-171.
- Handayani, R., Liviawaty, E., Andriani, Y. & Junianto, 2018. Penambahan Hidrolisat Lele Dumbo terhadap Tingkat Kesukaan Opak Singkong. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9(2), pp. 95-112.
- Handini, A. N. P., 2017. *FORMULASI TORTILLA CHIPS JAGUNG (Zea mays) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JANGKRIK KALUNG (Gryllus bimaculatus) SEBAGAI "SUPERFOOD"*, Bogor: s.n.
- Hardinsyah & Briawan, 1990. *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.
- Hwang, C.-C. et al., 2021. Physicochemical and Microbial Quality of Prepackaged Shrimp Processed by a Scaled-Up Microwave-Assisted Induction Heating Technology. *Applied Science*, 11(9514).
- Imanningsih, N., 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), pp. 13-22.
- Indrayati, F., Utami, R. & Nurhartadi, E., 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada Edible Coating terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), pp. 26-31.
- Inglett, G., 1987. *Kernel, Structure, Composition and Quality. Ed. Corn: Culture. Processing and Products*. Westport: Avi Publishing Company.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022. *Nilai Produksi Budidaya Udang Capai Rp54,95 Miliar pada 2020*. [Online] Available at: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/nilai-produksi-budidaya-udang-capai-rp5495-miliar-pada-2020>
- Koswara, S., 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. s.l.:s.n.
- Kulp, K. & Ponte, Jr, J. G., 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. 2nd ed. New York: Marcel Dekker.
- Kumalaningsih, S., W. & F., 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.

- Li, X., Wang, Y., Li, H. & Jiang, X., 2021. Chemical and Quality Evaluation of Pacific White Shrimp *Litopenaeus vannamei*: Influence of Strains on Flesh Nutrition.. *Food Science & Nutrition*, Volume 00, pp. 1-9.
- Mamuaja, C. F., 2017. *Lipida*. Manado: Unsrat Press.
- Mehta, S. P., 2001. Tortilla Chip Processing. In: E. W. Lusas & L. W. Rooney, eds. *Snack Food Processing*. Boca Raton: CRC Press LLC.
- Mentari, A. P. C., 2021. *Pengaruh Variasi Ketebalan Ukuran terhadap Sifat Fisik dan Sifat Sensoris Rengginang*, Yogyakarta: s.n.
- Merts, 1972. *Recent improvement in corn protein*. In: G.E. Inglett. (Ed.). *Symposium Seed Protein*. New York: The AVI Publ. Co. Inc.
- Mondelez International, 2020. *The Third Annual State of Snacking 2020*, s.l.: s.n.
- Muflihati, I. et al., 2015. *Efek Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ketan terhadap Sifat Fisik Cookies*. Yogyakarta, s.n., pp. 355-359.
- Paeru, R. H. & Dewi, T. Q., 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Perana, A. W., 2003. *Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) sebagai Sumber Protein dalam Pembuatan Tortilla Chips*, Bogor: s.n.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W. & N., 2019. *Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung*. Semarang, s.n., pp. 148-158.
- Ramhar, A. M., 2022. *Pengaruh Pengolahan Tortilla Chips Metode Basah dan Metode Kering terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris*, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rianti, E., S. & S., 2019. Fortifikasi Konsentrat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Pengolahan Kerupuk Atom terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Volume 6.
- Sa'adah, D. A. N., 2017. *Pembuatan Produk Tortilla Chips Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*)*, Bogor: s.n.
- Safitri, S. D. N., Ferdiansyah, M. K., Nurlaili, E. P. & Muflihati, I., 2019. Karakterisasi Fisik Jagung P21 (*Zea mays L.*) Termodifikasi menggunakan Metode Nikstamalisasi dengan Formulasi Kalsium Hidroksida Ca(OH)<sub>2</sub> dan Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), pp. 49-55.
- Soetjipto, W. et al., 2019. *Peluang Usaha dan Investasi Udang Vaname*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Statista, 2022. *Tren Pertumbuhan Industri Makanan Ringan di Indonesia*. [Online]  
Available at: <https://islandsunindonesia.com/id/tren-makanan-ringan-indonesia/>

Suarni & Widowati, 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. *Dalam Jagung*, pp. 410-426.

United States Department of Agriculture National Database For Standard Reference (USDA), 2020. [Online]  
Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/790276/nutrients>

Verdian, A. H., Witoko, P. & Aziz, R., 2021. Komposisi Kimia Daging Udang Vanamei dan Udang Windu dengan Sistem Budidaya Keramba Jaring Apung.. *Jurnal Perikanan Terapan*, 1(1).