

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Y., Hanna, M. A., & Chinnaswamy, R. (1996). Expansion Characteristics of Extruded Corn Grits. *LWT - Food Science and Technology*, 29, 702–707. doi:10.1006/FSTL.1996.0109
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis. 18th Edition. *AOAC Press, Maryland, USA, 1*.
- Astika, M. (2015). Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). *Doctoral Dissertation*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang Digunakan oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal TAMBORA*, 2. doi:10.36761/jt.v2i3.173
- Ariani, Mewa. (2015). Memperkuat Kemampuan Swasembada Pangan: Dinamika Konsumsi Beras, Jagung dan Kedelai Mendukung Swasembada Pangan. Badan Litbang Pertanian. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (2020). *Roadmap Diversifikasi Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non-Beras (2020 – 2024)*. <https://badanpangan.go.id/storage/app/uploads/public/5f6/18c/e7a/5f618ce7a70dc489660982.pdf>
- Badan POM. (2005). *Penambahan Ikan Teri (Stophorus sp.) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortilla Chips*. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/78/Penambahan-Ikan-Teri--Stolephorus-sp--sebagai-Sumber-Protein-dalam-Pembuatan-Tortilla-Chips.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Jagung Pipilan 01-4483-1998*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Minyak Goreng 7709-2019*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Standar Nasional Indonesia (SNI) Makanan Ringan Ekstrudat 2886-2015*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bangun P. Nusantara, Haryadi, Nursigit Bintoro, & Purnama Darmadji. (2003). Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya. *Jurnal Agritech Vol.25 No.3*:148-153.
- Bourne, M. C. (2002). *Food, Texture and Viscosity Concept and Measurement*. London: Academic Press.
- Bryant, C. M. & B. R. Hamaker. (1997). Effect of lime gelatinization of corn flour and starch. *Cereal Chem.* 74(2). doi:10.1094/CCHEM.1997.74.2.171
- De Garmo, E. D. G. Sullivan & J. R. Canada. (1984). *Engineering Economics*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Delti, G., Salengke & Latief, R. (2018). Pengembangan Prosedur Operasional Baku Proses Produksi Jagung Marning. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), pp. 139-149. doi: 10.33104/jihp.v13i2.4132

- Direktorat Gizi Depkes. RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dwiari, S. R., D. D. Asadayanti, Nurhayati., M. Sofyaningsih, S. F. A. R. Yudhanti, & I. B. K. W. Yoga. (2008). *Teknologi Pangan (Jilid 2) Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Eskin, N. A. M. (1979). *Plant Pigment, Flavor and Textures*. Academy Press. New York.
- Fathurrohman, A. H. (2021). Pengaruh Suhu Penggorengan Kerupuk Karak dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Pratanak terhadap Sifat Tekstural dan Penerimaan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Febrianto, A. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Limited. England.
- Fennema, O. R. (1976). *Principle of Food Science edition 1*. Department of Food Science University of Wisconsin Medison. Marcel Dekker Inc. New York and Basel.
- Gamble, M. H., Rice, P., & Selman, J. D. (1987). Relationship between oil uptake and moisture loss during frying of potato slices from c. v. Record U.K. tubers. *International Journal of Food Science & Technology*, 22. doi:10.1111/j.1365-2621.1987.tb00483.x
- Gimeno, E., Moraru, C. I., & Kokini, J. L. (2004). Effect of Xanthan Gum and CMC on the Structure and Texture of Corn Flour Pellets Expanded by Microwave Heating. *Cereal Chemistry*, 81. doi:10.1094/CCHEM.2004.81.1.100
- Gomez, M., Lee, J., & McDonough, C. (1992). Corn starch changes during tortilla and tortilla chip processing. *Cereal Chemistry*, 69.
- Hardman, L.L., J.L. Gunsolus, Jeffrey L. (1991). *Corn growth and development & management information for replant decisions*. University of Minnesota Agricultural.
- Hutchings, J. B. (1977). The importance of visual appearance of foods to the food processor and the consumer. *Journal of Food Quality*, 1. doi:10.1111/j.1745-4557.1977.tb00945.x
- Hutchings, John B. (1999). *Food Colour and Appearance*. Aspen Publisher Inc. Gaithersburg, Maryland. doi:10.1007/978-1-4615-2373-4
- Issa, Joseph & Onyango, Arnold & Makokha, Anselimo & Kanensi, Okoth. (2019). Effect of Boiling and Wet Frying on Nutritional and Antinutrients Content of Traditional Vegetables Commonly Consumed in Malawi. *Journal of Food Research*. 9. 19. 10.5539/jfr.v9n1p19
- Jamaluddin, J. (2018). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jonarson. (2004). Analisa Kadar Asam Lemak Minyak Goreng yang Digunakan Penjual Makanan Jajanan Gorengan di Padang Bulan Medan Tahun 2004. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Medan.

- Juniawati. (2003). Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kementan. (2013). *Data Statistik Ketahanan Pangan Tahun 2012*. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian 2013.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Koeswardhani, M. M. (2006). *Materi Pokok Pengantar Teknologi Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Kumalaningsih S, Wignyanto, Fitria. (2005). Perancangan Unit Pengolahan Keripik Jagung (*Corn Tortilla chips*) dalam Skala Industri Kecil. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 6 (1): 7 - 16.
- Kurniawan, Yuniarto & Sukmawaty (2008). *Penentuan Susut Mutu Fisik Minyak Goreng Dalam Operasi Penggorengan Hampa*. Program Studi Teknik Pertanian Mataram. Mataram.
- Laria, J., Meza, E., & Peña, J. L. (2007). Water and calcium uptake by corn kernel during alkaline treatment with different temperature profiles. *Journal of Food Engineering*, 78. doi:10.1016/j.jfoodeng.2005.09.031
- Lehninger A. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia Jilid I [Basics of Biochemistry of Volume 1]*. Erlangga. Jakarta, Indonesia.
- Liwidjaya, E. & Pasuhuk, W. F., (1974). *Keperluan Gizi Setiap Hari*. Indonesia Publishing House, Bandung.
- Macrae, R., Robinson, R.K., & Sadler, M.J. (1993). *Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*. Academic Press Ltd. London.
- Martinez, R., Mendoza, S., Reguera, E., Ortiz P. dan J. de-la-Luz-Martinez. (2001). Kinetic Approach to Nixtamalization of Corn Pericarp. *Cereal Chem.* 78(5): 107 – 110.
- Mastuti, R. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2):23-31.
- Mc Donough CM, Gomez MH, Rooney LW, & Serna-Saldivar SO. (2001). *Food Quality of Corn*. in: Lucas RW, dan Rooney LW (eds.). *Snack Foods Processing*. London (UK) CRC Press.
- Minarso, S. J., S. Santoso & D. S. Damardjati. (1988). Anatomi, Klasifikasi dan Struktur Biji Jagung. Dalam Anonim. Jagung. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor. Poespodarsono, S.1988. *Dasar-dasar Ilmu Pemuliaan Tanaman*. PAU-IPB Bekerjasama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB, Bogor. hal 163.
- Morales-Pérez J., Sosa-Morales M.E. & Vélez-Ruiz J.F. (2006). Study of Combines Method (Drying and Frying) Toasted Tortilla Manufacturing. *IUFoST 2006*. Universidad de las Américas. Mexico. doi:10.1051/IUFoST:20060490
- Moreira, R. (1999). *Deep-Fat Frying: Fundamental and Applications*. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Muchtadi, T & F, Ayustaningwarno. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*.

Alfabeta. Bandung. Hal 245.

- Munarso, S. J., B.A.S. Santoso & D.S. Damardjati. (1988). *Struktur, Komposisi dan Nilai Gizi Jagung. dalam Jagung*. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Munoz, F. J. L., Angel-Zelaya, Orea-Cruz, A., F. Sinencio-Sanchez. (2001). Phase Transitions In Amylose and Amylopectin Under The Influence of $\text{Ca}(\text{OH})_2$ in Aqueous Solution. *Analytical Sciences* Vol. 17. The Japan Society for Analytical Chemistry.
- Paramitha, A. R. A. (2012). Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Patil, R. T., Berrios, J. J. D., Tang, J., Pan, J., & Swanson, B. (2005). *Physical characteristics of food extrudates - a review*. doi:10.13031/2013.19680
- Peña, E. D. L. (2018). Processing and texture challenges for baked tortilla chips. *Ingredion*. <https://www.tortilla-info.com/downloads/AC%2019%20and%20Tech%2018/11%20Pena%20-%20Chips.pdf>
- Peña-Reyes, R.A. & Ramírez-Romero, G.A. & Fernández, Francisco & Cruz, Alma. (2016). Effect of Nixtamalization Processing Temperature on Maize Hydration and the Textural Properties of Masa and Tortillas. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41.
- Potter, N. N. (1978). *Food Science*. Third Ed. The Avi Publishing Co. Inc. Wessport, Connecticut.
- Pratiwi, F. (2003). Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. Schot) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. *Skripsi*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Priwit. 2008. *Emping Jagung: Teknologi dan Kendalanya*. <http://priwit.wordpress.com>.
- Rajkumar, V., Moreira, R., & Barrufet, M. (2003). Modeling the structural changes of tortilla chips during frying. *Journal of Food Engineering*, 60. doi:10.1016/S0260-8774(03)00037-2
- Ramhar, A. M. (2022). Pengaruh Pengolahan Tortilla Chips Metode Basah dan Metode Kering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ratnaningsih, R., Rahardjo, B., & Suhargo, S. (2007). Kajian Penguapan Air Dan Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Dengan Metode Deep-Fat Frying. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. doi:10.22146/agritech.9490
- Rausch, K. D., Pruiett, L. E., Wang, P., Xu, L., Belyea, R. L., & Tumbleson, M. E. (2009). Laboratory measurement of yield and composition of dry-milled corn fractions using a shortened, single-stage tempering procedure. *Cereal Chemistry*, 86. doi:10.1094/CCHEM-86-4-0434

- Rinaldi, V. E. A., Ng, P. K. W., & Bennink, M. R. (2000). Effects of extrusion on dietary fiber and isoflavone contents of wheat extrudates enriched with wet okara. *Cereal Chemistry*, 77. doi:10.1094/CCHEM.2000.77.2.237
- Rooney, L. W. and Serna-Saldar, S. O., (1987). *Food uses of whole corn and dry milled fractions*. Pp. 399 – 429. In *Corn: Chemistry and Technology* (S. A. Watson and Ramsted, P. E., ed.). AACC, St. Paul, MN.
- Saeleaw, M., Dürschmid, K., & Schleining, G. (2012). The effect of extrusion conditions on mechanical-sound and sensory evaluation of rye expanded snack. *Journal of Food Engineering*, 110. doi:10.1016/j.jfoodeng.2012.01.002
- Sartika, R. A. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Makara Sains*, 13(1): 23-28.
- Singgih. (1997). Variasi Lama Perebusan dan Proporsi Penambahan Udang Pada Pembuatan Kerupuk. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Soare, Elena & Chiurciu, IA & Bălan, Aurelia-Vasilica & David, Livia. (2018). World Market Research on Maize. “Agriculture for Life Life for Agriculture” Conference Proceedings. 1. 216-222. 10.2478/alife-2018-0032.
- Statista. (2022). Consumer Market Insight – Confectionery and Snacks. <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/indonesia>
- Sudarisman, T. & A. R. Elvina. (1996). *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. (1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. (1997). *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjana, (1996). *Teknik Analisis Regresi dan Korelasi Bagi Peneliti*. Tarsito. Bandung.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 25(4): 235-24.
- Susila BA dan Resmisari A. (2005). Tepung Jagung Komposit, Pembuatan, dan Pengolahannya (Review). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. hlm. 462-473.
- Swastika, D. K. S., Manikmas, M. O. A., Sayaka, B., Kariyasa, K. (2005). *The Behavior of Maize Supply and Demand in Indonesia*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 24 No. 2. Indonesian Center of Agricultural Socio-Economic Research and Development. Bogor.
- Tan, C.P., & Nehdi, I.A. (2012). *The physicochemical properties of palm oil and its components*. Di dalam Lai OM, Tan CP, Akoh CC (ed). *Palm oil: Production, processing, characterization, and uses*. Urbana (US): AOCS.
- Tuta, Sezin and T. Koray Palazoğlu. (2017). Effect of baking and frying methods on quality characteristics of potato chips. *Gida the Journal of Food*. doi:10.15237/gida.gd16050
- USDA, (2020). *Agricultural Research Service: FoodData Central (Tortilla Chips, Plain)*.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1101345/nutrients>

USDA. (2022). *World Agricultural Production*. Circular Series WAP 12-22 December 2022.
<https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/production.pdf>

Valderrama-Bravo C, Rojas-Molina A, Gutiérrez-Cortez E, Rojas-Molina I, Oaxaca-Luna A, Rosa-Rincón ED, Rodríguez-García ME. 2010. Mechanism of calcium uptake in corn kernels during the traditional nixtamalization process: Diffusion, accumulation, and percolation. *J Food Eng* 98: 126-132.

Vania. (2020). Pengaruh Perbedaan Metode Pemasakan dan Konsentrasi Penambahan Tepung Kacang Kedelai terhadap Karakteristik *Tortilla Chips*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

Waniska, R. D., Yi, T., Lu, J., Xue-Ping, L., Xu, W., & Lin, H. (1999). Effects of preheating temperature, moisture, and sodium metabisulfite content on quality of noodles prepared from maize flour or meal. *Food Science and Technology International*, 5.
doi:10.1177/108201329900500406

Wariyah, C. (2016). Optimasi Lama Perendaman Jagung Untuk Preparasi Pemasakan Dalam Otoklaf Dan Penggorengan. *Jurnal AgriSains*.

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

Xu, S., dan Kerr, W. L. (2012). Comparative study of physical and sensory properties of corn chips made by continuous vacuum drying and deep fat frying. *LWT – Food Science and Technology*, 48(1), 96-101. doi:10.1016/j.lwt.2012.02.019

Yamsaengsung, R., & Moreira, R. G. (2002). Modeling the transport phenomena and structural changes during deep fat frying - Part I: Model development. *Journal of Food Engineering*, 53. doi:10.1016/S0260-8774(01)00134-0

Zamre, M. B., Jadhav, M. V., & Annapure, U. S. (2012). Process Optimization and Characterization of Sorghum Based Extruded Product. *Journal of Food Science and Engineering*, Vol. 2. doi:10.17265/2159-5828/2012.07.002

Zhang Q., Saleh A.S., Chen J., Shen Q. (2012) Chemical alterations taken place during deep fat frying based on certain reaction products: A review. *Chem. Phys. Lipids*: 165:662–681.

Zuhri, Nur Muttaqien dan Prasetyono, Bambang Waluyo Hadi Eko and Yunianto, Vitus Dwi. (2018). Strategi Pengendalian Mutu Good Handling Practice (GHP) dalam Pengelolaan Agribisnis Komoditas Jagung yang Berdaya Saing di Kabupaten Grobogan. *Master's Thesis*. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.