

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan, S. Kadir. 2014. The Rheology Quality of Rabbit Meatballs at Substituted starch with Sago Flour on Prerigor dan Postrigor Fase. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2): 101-107.
- Afiyah, D. N. dan, E. R. Devi. 2016. Karakteristik Organoleptik Kerupuk Susu dengan Taraf Pemberian *Baking powder* yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 1(2): 34-39.
- Afiyah, D. N., 2022. Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *Anoa. Journal of Animal Husbandry*. 1(2): 81-87.
- Agustin, L., 2020. Produksi dan pemasaran bakso goreng "*basreng*" ikan tongkol (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Aisah, A., Harini, N. and D. Damat. 2021. Pengaruh waktu dan suhu pengeringan menggunakan pengering kabinet dalam pembuatan MOCAF (modified cassava flour) dengan fermentasi ragi tape. *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(2):172-191.
- Aminullah, A., D. Daniel, dan T. Rohmayanti. 2020. Profil tekstur dan hedonik pempek lenjer berbahan lokal tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 25(1): 7–18.
- Amirrah, N. I., dan, W. Wahyuningsih. 2019. Inovasi Pembuatan Kerupuk Garut Dengan Perlakuan Awal Bahan Kukus, Presto, Rebus. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 11(2): 8-14.
- Andari, G. dan N. Nurliah. 2020. Daya Terima Pempek Terhadap Berbagai Bahan Dasar Daging. *Musamus Journal of Agribusiness*. 3(1): 53-59.
- Anggun, A., S. Supriyono, dan, J. Syamsiyah. 2017. Pengaruh jarak tanam dan pupuk N, P, K terhadap pertumbuhan dan hasil garut (*Maranta arundinacea* L.). *Agrotechnology Research Journal*. 1(2): 33-38.
- Astuti, R. M., 2019. Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry Dan Bakery Sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*. 7(1): 53-60.
- Astutik, N. P., D. Auliya, I. A. N. Fitria, L. Syarifah, M. Yusuf, dan, M. K. 2024. Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Keripik Usus Guna Meningkatkan UMKM di Desa Tejo Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(1): 37-41.
- Aziz, M. M. A., A. Roosenani, dan A. I. Yuliana. 2019. Kajian pengaruh kombinasi limbah kulit buah pisang raja nangka (*Musa paradisiaca* L.) Dan tepung tapioka pada proses pembuatan kerupuk kulit buah pisang terhadap uji organoleptik. *Agrosaintifika*. 2(1): 75-80.

- Caesarina, I. dan, T. Estiasih. 2016. Beras Analog Dari Garut (*Maranta arundinaceae*) Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 498-504.
- Candra, A. Y., M. E. Widodo, S. M. Yanestria, A. Mardijanto, dan Wibisono, F. J. Wibisono. 2022. Uji Kualitas (Organoleptis, Eber) dan Identifikasi Cemaran *Salmonella* Sp. Pada Daging Ayam Dari Pasar Tradisional di Surabaya Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 12(1): 99-106.
- Candra, K. P., R. S. Ningsih, S. Agustin, and E. M. Putri. 2019. Assessment of rhodamine b, microbiological quality and sanitation of street-vended food-snack around school in samarinda. *The Journal of Nutrition and Food Research*. 42(2): 49-56.
- Chaniago, R., D. Lamusu, dan, L. Samaduri. 2019. Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 4(1): 1-8.
- Costa, W. Y., and F. M. Manihuruk. 2021. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Daging Dengan Penambahan Tepung Tapioka Dan Waktu Pengukusan Berbeda. *Jurnal AgroSainTa Widyaaiswara Mandiri Membangun Bangsa*. 5(1): 9-14.
- Cueto, M., J. P. Saavedra, A. Farroni, L. A. Beltran, R. Schöenlechner, G. Schleining, and, P. Buera. 2015. Physical and mechanical properties of maize extrudates as affected by the addition of chia and quinoa seeds and antioxidants. *Journal of food engineering*. 167(1): 139-146.
- Diansyah, S., J. Jumsurizal, and, A. S. Novalina. 2023. Pengaruh Penambahan Alginat Terhadap Kualitas Bakso Ikan Todak (*Tylocorus Crocodillus*). Doctoral dissertation, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Dwipa, F. Y. and W. Wachidyah. 2022. Pembuatan pempek ikan gabus dengan substitusi tepung garut. *Jurnal Bisnis Dan Teknologi*. 9(2): 11-14.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal of Agritech Science*. 2(1): 10-15.
- Fauziyah, L. N., C. Yulia, dan, E. E. Nikmawati. 2022. Daya Terima Bakso Ikan Nila dengan Substitusi Tepung Talas. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*. 1(3): 210-215.
- Fitria, D. H., 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Ayam. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

- Fitriyani, E., N. N. Nuraenah, and A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Garnida, Y., N. Suliasih, dan, P. L. Ismaya. 2018. Pengaruh suhu pengeringan dan jenis jagung terhadap karakteristik teh herbal rambut jagung (Corn silk Tea). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 63-71.
- Hakim, U., 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta Arrundinaceae*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9-22.
- Handayani, C., 2020. Analisis pengurangan kadar minyak menggunakan alat spinner yang ergonomis. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(2): 85-90.
- Haryani, K., A. M. Hargono, dan, H. Satriadi. 2016. Pembuatan dekstrin dari pati sorgum secara hidrolisis menggunakan enzim α -amilase. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 11(1): 32-38.
- Haryanti, P., R. Setyawati, and R. Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Jurnal Agritech*. 34(3): 308-315.
- Heryani, S. dan, R. F. Silitonga. 2018. Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan baku kukis coklat. *Warta Industri Hasil Pertanian*. 34(2): 53-57.
- Ilmannafian, A. G., E. Lestari, and, H. Halimah. 2018. Pemanfaatan tepung garut sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro Industri*. 5(2): 141-151.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan, E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Indrianti, N., N. Afifah, dan E. Sholichah. 2019. Pembuatan Tepung Komposit Dari Pati Ganyong/Garut Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Baku Flat Noodle-the Production of Composite Flour From Canna/arrowroot Starch and Pumpkin Flour as Flat Noodle Ingredient. *Biopropal Industri*. 10(1): 49-63.
- Irmayanti, I., H. Syam, dan, J. Jamaluddin. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 165-174.

- Jayanti, K., E. S. Suroso, Astuti, and, N. Herdiana. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji (*Grammoplites Scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-263.
- Jupri, A., Putri, A., Lingking, F.P., Rozi, T. and Prasedya, E.S., 2022. Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik *Basreng*. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2): 105-108.
- Kinteki, G. A., H. Rizqianti, dan, A. Hintono. 2019. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL), total khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 42-50.
- Kondo, M. M., S. Handayani, and P. Sasongko. 2023. Konsentrasi Kapang dan Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Beras yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Keripik Tempe Kacang Khas Kota Malang. Doctoral dissertation. Universitas Tribhuwana Tungadewi.
- Kusuma, P. T. W. W., N. Indrianti, dan R. Ekafitri. 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Indonesia (Potential of Sago Plant (*Metroxylon* sp.) to Support Food Security in Indonesia). *Jurnal pangan*. 22(1): 61-76.
- Kusumanegara, A. I., and Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1):19-24.
- Laiya, N., R. M., Harmain, and N. Yusuf. 2014. Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(2): 81-87.
- Lamusu, D., 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lastriyanto, A., D. M. Maharani, dan, Y. Hendrawan. 2019. Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Bakso Udang Terhadap Sifat Kimia Keripik Bakso Udang Menggunakan Mesin Vacuum Frying. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(1): 78-86.
- Lekahena, V. N. J., 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Permen Jelly Rumput Laut Dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Beras Ketan. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 11(1): 38-42.
- Lihayati, N., R. E. Pawening, dan, M. Furqan. 2016. Klasifikasi Jenis Daging Berdasarkan Tekstur Menggunakan Metode Gray Level Coocurent Matrix. *Jurnal Sentia*. 8(1): 305-310.

- Lucia, M., P. T. Ina, dan, N. M. Yusa. 2021. Pengaruh Penambahan Puree Kecapir (*Pshophocarpus tetragonolobus* L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10 (3): 389-399.
- Made, C. C., and M. Virta. 2023. Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Substitusi Tapioka Dan Pati Garut. Skripsi. Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Mandiri, R. T., L. Purnamayati, dan, A. S. Fahmi. 2022. Karakteristik Cone Es Krim Berbasis Tepung Cangkang Udang dengan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(2): 202-213.
- Marsigit, W., B. Bonodikun, dan, L. Sitanggang. 2017. Pengaruh Penambahan *Baking powder* dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*. 7(1): 1-10.
- Masitoh, S., 2014. Densitas Spesies Garut (*Maranta arundinacea*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Maulani, T.S., 2023. Peningkatan Daya Saing Produk Usaha Mikro Keripik Bakso Goreng Di Kota Bandung Melalui Strategi Packaging Inovatif dan Optimalisasi Promosi Media Sosial. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 2(3): 135-145.
- Midayanto, D. N. dan, S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Nayotama, H. B., R. A. Widyowanti, dan, E. A. Setya. 2023. Penambahan Margarin dan Substitusi Gula Palem (*Arenga Pinnata*) pada Pembuatan Bakpia Isi Kacang Hijau. *Jurnal Mahasiswa Instiper*. 1(3): 1848-1857.
- Nelwida, N., Berliana, B. and Nurhayati, N., 2019. Kandungan Nutrisi Black garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda: Nutrition content of Black garlic heated in different times. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 22(1): 53-64.
- Novitasari, E., R. Ernawati, A. Lasmono, T. N. Ramadhani, dan D. Meithasari. 2023. Komposisi kimia tepung dan pati umbi ganyong dan garut koleksi kebun sumber daya genetik natar, Lampung Selatan. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. 10(1):929-936.
- Ntau, L., M. F. Sumual, and J. R. Assa. 2017. Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 11-19.

- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan, L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan, A. Indi. 2016. Efek bahan *filler* lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2): 58-63.
- Octavia, D., N. Wijayanto, S. W. Budi, S. Suharti, and, I. Batubara. 2023. Mempromosikan garut (*Maranta Arundinacea*) Pangan Agroforestri untuk menekan stunting. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*. 5(4): 802-807.
- Pratiwi, M.S., A.M. Legowo, dan Y. Pratama. 2019. Karakteristik fisikokimia pati garut (*Maranta arundinacea* L.) yang dimodifikasi dengan metode ozonisasi. *Doctoral Dissertation*. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puteri, A.M., A. L. S Ningrum, L. Hertati, dan, A., Heryati. 2021. Modifikasi dan inovasi olahan ringan bakso ayam menjadi keripik *basreng* olahan program mbkm mahasiswa indo global mandiri. *Journal of Sustainable Community Service*. 1(4): 176-191.
- Putri, R. D., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidayah. 2019. Kadar amilosa, tingkat kekerasan, dan sifat sensori stick dengan substitusi tepung gadung. *Prosiding Seminar Nasional*. 2: 148-158.
- Rachim, S., J. Jamaluddin, and, K. Kadirman. 2019. Perubahan Tekstur Kerupuk Udang Menggunakan Pasir Kali Dan Pasir Gunung Sebagai Media Penghantar Panas Pada Proses Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1): 56-62.
- Rahayu, I. D., dan, E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13(1): 69-74.
- Rahayu, N., M. K. Wardani, A. Prarudiyanto, and Z. Zainuri. 2023. Penambahan Tepung Porang Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pengenyal Sintetis Pada Produk Bakso Ikan Kurisi. *Jurnal Pro Food*. 9(1): 46-57.
- Rahmawati, S., S. Wahyuni, dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik kimia tepung sagu termodifikasi studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2): 2096-2103.
- Rakhmawati, P., R. D. Octaviani, dan, H. Santosa. 2014. Pengaruh Variabel Operasi Pada Proses Modifikasi Pati Garut Dengan Metode Cross Linking Pengganti Tepung Terigu Sebagai Bahan Baku Pada Industri Bakery. *Jurnal Ilmiah Bidang Ilmu Kerekayasaan*. 35(1): 56-60.

- Ramadhani, N. A., dan, F. Rahmawati. 2022. Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 17(1): 1-6.
- Ridhani, M. A., dan N. Aini. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(3): 61-68.
- Rizkyati, M. D. dan S. Winarti. 2022. Pengaruh konsentrasi pati garut dan filtrat kunyit putih sebagai antimikroba terhadap karakteristik dan organoleptik edible film. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2): 208-220.
- Romadoni, M. I. dan, D. Kaharuddin. 2022. Suplementasi Tepung Kunyit (*Curcuma domestica*) dalam Ransum Terhadap Karakteristik Organoleptik Telur Ayam Ras. *Buletin Peternakan Tropis*. 3(2): 129-135.
- Rosa, A., I. Pinna, A. , Piras, S. Porcedda, and, C. Masala. 2022. Flavoring of sea salt with Mediterranean aromatic plants affects salty taste perception. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 102(13): 6005-6013.
- Rukmini, R., M. Mardewi, dan, R. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam boiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Wicaksana. Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1): 31-37.
- Rumondor, D. B. J., dan, R. M. Tinangon. 2021. Karakteristik fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). *Jurnal Zootec*. 41(2): 506-514.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P.R. Kale, dan, G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Setiawan, G. dan, W. Priatini. 2022. Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*. 2(2): 55-60.
- Sinaga, D. D., H. Herpandi, dan R. Nopianti. 2017. Karakteristik bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan penambahan karagenan, isolat protein kedelai, dan Sodium Tripolyphosphat. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 1-13.
- Skunca, D., I. Tomasevic, I. Nastasijevic, V. Tomovic, and, I. Djekic. 2018. Life cycle assessment of the chicken meat chain. *Journal of Cleaner Production*. 184(1): 440-450.
- Sormin, R. B. D., F. Gasperz, and S. Woriwun. 2020. Karakteristik nugget ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1):1-9.

- Suharyono, A. S., dan, S. A. Anayuka. 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(3): 225-235.
- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, J. Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, and, L.C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball, 'bakso'. *Foods*, 10(8): 1-5.
- Sukmaningsih, T. and, S. Rahardjo. 2023. Pengaruh Penambahan Daging Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aroma Dan Rasa Sosis Daging Ayam Ras. *Jurnal Media Peternakan*. 24(2): 12-24.
- Suryanto, E., Rusman, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, dan K. D. Rahmania. 2022. Effect of packaging type on the physical dan sensorial qualities beef fried meatballs during storage at ambient temperature. *Asian Journal of Applied Science*. 10(2): 186-191.
- Suryawan, G. Y., I. W. Suardana, and, I. N. Wandia. 2020. Sensitivity of polymerase chain reaction in the detection of rat meat adulteration of beef meatballs in Indonesia. *Veterinary World*. 13(5): 905-908.
- Syafaah, N. dan M.P. Dewi. 2023. Analisis Profitabilitas Usaha Peternakan Ayam Broiler (Studi Kasus di Peternakan Mustika Febri Farm Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 7(3): 963-970.
- Thohari, I., Padaga, M.C. dan Rahayu, P.P., 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Triyannanto, E., R. O. Sujarwanta, Jamhari, Rusman, R. F. Indrajaya, dan E. Suryanto. 2021. The effect of additional leaving agent on physical and sensorial qualities of fried beef meatballs. *Biological Science Research*. 18: 198-201.
- Tunick, M.H., C. I Onwulata, A. E Thomas, J. G. Phillips, S. Mukhopadhyay, S. Sheen, C. K. Liu, N. Latona, M. R. Pimentel, and P.H. Cooke. 2013. Critical evaluation of crispy and crunchy textures: A review. *International Journal of Food Properties*. 16(5): 949-963.
- Umanahu, I., F. J. Polnaya, dan, R. Breemer. 2023. Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*. 2(2): 240-247.
- Usfinit, A. M. M., H. J. D Lalel, Z. Abidin, Y. T. Rubak, and M.H. Ndapamuri. 2023. Pengaruh Proporsi Daging Ayam Dan Tepung Belalang Kembara Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Nugget. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 11(2): 79-88.

- Wahyono, N. D. dan, M. M. D. Utami. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. In Journal of Physics: conference series. 953 (1): 1-4.
- Wahyuni, D., 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.
- Wardani, I. D. K., 2022. Karakteristik sifat fisikokimia ketiga jenis tapioka fermentasi (Studi Kasus Itara Rukun Santosa Lampung Timur). Skripsi. Universitas Bandar Lampung.
- Warsito, H., dan, K. Sadiyah, 2019. Studi Pembuatan Klepon dengan Substitusi Tepung Sagu sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah Bagi Penderita Diabetes Meliitus Tipe 2. Jurnal Kesehatan. 7(1): 45-57.
- Wicaksono, D. S., P. I. A. Putri, A.N. Hastri, D. Noviantikasar, I. , Muflihati, S. Suhendriani, F. Nurdyansyah, R. M. D. Ujianti, dan, R. Umiyati. 2022. Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. Journal of Food and Culinary. 5(2): 76-89.
- Widati, A. S., M. Mustakim, E. S. Widyastuti, H. Evanuarini, D. Amerthaningtyas, M. W. Apriliyani. 2022. The Effect of The Use of Different Types and Levels of Tapioca Flour on The Physical Quality of Rabbit Meatballs. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 17(1): 27-33.
- Wijayanti, R., dan, A. Arsa. 2023. Analisis Sensori Manisan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. 2(1): 97-101.
- Wiranti, T., dan, V. Indrawati. 2015. Pengaruh proporsi tapioka, tepung garut, dan daging ikan patin terhadap sifat organoleptik kerupuk. E-journal Boga. 4(1): 28-36.
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani, and S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(4): 107-112.
- Wulandari, Z. dan, I. I. Arief. 2022. Tepung Telur Ayam Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 10(2): 62-68.
- Yosefa, T., F. H. Hamzah, dan, R. Rahmayuni. 2019. Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan kerupuk sagu. Jurnal Sagu. 17(2): 1-8.

- Yusop, M. H. M., M. F. A. Bakar, K. R. Kamarudin, N. F. K. Mokhtar, M. A. M. Hossain, M. R. Johan, and, N. Q. I. M. Noor. 2022. Rapid Detection of Porcine DNA in Meatball Using Recombinase Polymerase Amplification Couple with Lateral Flow Immunoassay for Halal Authentication. *Molecules*, 27(23): 1-9.
- Zamzami, M. and, E. N. Dewi. 2022. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Dalam Pembuatan Bubuk Kaldu Jamur Tiram Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Separasi*. 8(4): 732-738.