

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Sinar Grafika Offset. Jakarta
- Amertaningtyas, D., Masdiana, C. P., Manik, E. S., Khotibul, U. A. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kuit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Journal Food Science* 49 : 403-408.
- Amrinola, W. 2015. Pati Alami Vs Pati Termodifikasi. <https://foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/>. 07 Juli 2021 (06.32)
- Andriani, N. 2008. *Pengawasan Mutu Gula Pasir secara Fisika-Kimia sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu di PT. Indolakto Jakarta*. Universitas Indonesia. Depok.
- Andriyani, E. 2018. Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga dengan Kadar Garam Beriodium Di Desa Batukalo Kecamatan Kalinyamatan. *Thesis*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aurum, F. S., Ariyantoro, A. R. Guntoro, S. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum terhadap Tepung Terigu terhadap Kualitas Mi Kering. *Seminar Nasional Akselerasi Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Menuju Kemandirian Pangan dan Energi*. Universitas Sebelas Maret : 117-124.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Potret Sensus Penduduk 2020*. Januari. BPS RI. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1990. *SNI Kerupuk*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4307-1996. *Kerupuk Beras*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. SNI. 01-2713-1999. *Kerupuk Ikan*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Balitbang Pertanian. 2020. *Varietas Unggul Baru Padi dengan Mutu Beras Khusus*. April Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- BPTP. 2019. *Padi Ketan Kutuk*. April. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.
- deMan, J. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata)*. Penerbit ITB. Bandung.
- Donggulo, C.V. Lapanjang, I.M. Made, U. 2017. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Padi (*Oryza sariva* L) pada Berbagai Pola Jajar Legowo dan Jarak Tanam. *Jurnal Agroland* 24 (1) : 27-35.

- Gie. 2020. Barang Substitusi : Definisi, Contoh, dan Bedanya dengan Barang Komplementer. <https://accurate.id/ekonomi-keuangan/pengertian-barang-substitusi/>. 02 Jeui 2021 (19.54)
- Hening, A. 2017. Jenis-jenis Padi. <https://mediatani.co/jenis-jenis-padi/>. 10 April 2021 (19.33).
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(1) : 31-39.
- Hidayat, K. dan Yaskun, M. 2019. PKM UMKM Rengginang. *Seminar Nasional Teknologi dan Sains*. 18 September 2019. Universitas Islam Lamongan :321-328.
- Hort, J. Hollowood, T. Sarah, E. 2009. *Sensory Evaluatin : A Practical Handbook*. John Willey & Sons Ltd.,
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Encapsulasi Komponen Flavor. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indra, A. Edison. Nofrianto, H. 2017 Optimalisasi Tekanan Cetak Komposit Clay Brick Menuju Kualitas Standar Nasional Indonesia. *Seminar Nasional PIMIMD-4*. 27 Juli 2017. *Institut Teknologi Padang* : 27-33.
- 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).
- Indriati, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Darmajana, D. A. 2005. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal AGRITECH* 33 (4) : 391-398.
- Iskandar, R. Widawati, E. Goenawan, S. I. 2020. Analisis Perancangan dan Pembuatan Cetakan Rengginang untuk Mempermudah Percetakan dan Memaksimalkan Bentuk Rengginang. *Journal Industrial Servicess* 6(1) : 32-39.
- Jane, J. L. dan Chen, J. F. 1992. *Effect of Amilose Molecular Size and Amilopectin Branch Chain Length on Paste Properties of Starch*. American Association of Cereal Chemists, Inc
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., Prianto, A. B. 2015. Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12 (1) : 1-10
- Mentari, A. P. C. 2021. Pengaruh Variasi Ketebalan Rengginang terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Nisah, K. 2017. Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plasti Biodegradable dengan *Plastizicer* Gliserol. *Jurnal Biotik* 5 (2) : 106-113
- Noorakmar, A. W., Cheow, C. S., Norizzah, A. R., Mohd, Z. A., Ruzaina, I. 2012. Effect of Orange Sweet Potato (*Ipomea Batatas*) Flour on The Physical Properties of Fried Extruded Fish Crackers. *Int. Food Res. J.* 19 (2) : 657-664.
- Nugroho, K. 2016. Karakterisasi 14 Kultivar Padi Beras Ketan (*Oryza sativa* Kelompok *glutinosa*) Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nurhati, I. Ramdhaniati, S. Zuraida, N. 2008. Peranan dan Dominasi Varietas Unggul Baru dalam Peningkatan Produksi Padi di Jawa Barat. *Buletin Plasma Nutfah* 14 (1) : 8-13
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium* L. *Schot*) Menjadi Keripik dalam Rangka Diverdifikasi Produk Agroindustri. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Putranto, A. S. 2014. Pengaruh Waktu Perendaman Beras Ketan Hitam dalam Air Panas terhadap Sifat Rengginang Manis yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Saptariana. Putri, M. F. Agustina, T. 2014. Peningkatan Kualitas Produksi Rengginang Ketan Menggunakan Teknologi Pengereng Buatan. *Jurnal Rekayasa* 12 (1) : 10-15.
- Saragih, A. R. 2021. Pengaruh Variasi Suhu Penggorengan terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Seni, R. 2018. Pembuatan Kerupuk Rengginang dari Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Lawi-Lawi (*Caulerpa racemosa*). *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Sinaga, B.E. 2016. Pengaruh Sistem Pengairan dan Pemberian Dosis Pupuk Organik terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Padi (*Oryza sativa* L.). *Skripsi*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Sofyaningsih, M. dan Arumsari, I. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Wijen terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensori Croissant. *Penelitian Dasar Keilmuan*. Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka. Jakarta.
- Suharno. 2015. Respon Varietas Padi Unggul “Ketan Kutuk” pada beberapa Formulasi Pemupukan NPK terhadap Produktivitas. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 22(2) : 158-174.
- Sunarti, T.C. Suriani, A.I. Zulkhair, H. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Jagung Varietas Unggul Nasional dan Sifat Penerimaannya terhadap Enzim dan Asam*. IPB. Bogor.

- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Suryawirawan, A. 2014. Pengaruh Pengukusan Bertahap terhadap Karakteristik Rengginang Manis Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Susanto, A.A. Daradjat. Suprihatno, B. 2003. *Perkembangan Pemuliaan Padi Sawah di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Padi. Jawa Barat.
- Sutopo, L. 1998. *Dasar-dasar Genetika dan Pemuliaan Tanaman*. Erlangga. Jakarta.
- Taewee, T. K. 2011. Mini Review Cracker “Keropok” : A Review on Factors Influencing Expansion. *Int Food Res. J.* 18 (3) : 855-866
- Undang-Undang No 22 tahun 2019. *Sistem Budidaya Pertanian Berkelanjutan*. 18 Oktober 2019. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019. Jakarta.
- Warintek. 2008. Padi (*Oryza sativa*). <http://www.warintek.ristek.go.id>. 25 Februari 2021 (20.03).
- Yanti, D. K. 2021. 6 Fungsi Garam pada Masakan, Bukan Sekadar Bikin Asin. <http://www.kompas.com>. 26 Mei 2021 (20.37).
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang
- Zulaidah, A. 2012. Peningkatan Nilai Guna Pati Alami Melalui Proses Modifikasi Pati. *Majalah Ilmiah Universitas Pandanaran* 10 (22).