

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W., A. Asgar., dan R. Suherman. 1999. Perilaku Konsumen Dalam Membeli Produk Keripik Kentang. *Jurnal Hortikultura* 9(3): 266-274.
- Ahmad, N., L. Li., X. Yang., Z. Ning, dan M.A. Randhawa. 2008. Improvements in the Flavour of Soy Cheese. *Food Technology. Biotechnol.* 46(3) 252–261.
- Akbaidar, G.A. 2013. Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Vanamei di Sentra Budidaya Udang Desa Sidodadi dan Desa Gebang Kabupaten Pesawaran. Skripsi.
- Amandasari, A. 2009. Pemanfaatan Lesitin pada *Cookies* (Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Anonim^a. 2003. Laporan Tahunan 2003. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian.
- Anonim^b. 2010. Udang Komoditas Unggulan. <http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/2026/udang-komoditas-unggulan>. Diakses 5 Januari 2015.
- Anonim^c. 2012. Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2010. Pusat Data Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Anonim^d. 2014. Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anwar, R.W. 2012. Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan. Fakultas Pertanian Universitas Hassanudin. Skripsi.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical.
- AOAC. 2003. Official Methods of Analysis. 17th ed. AOAC International Gaithersburg MD, USA.
- Apriantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Dan Keamanan Pangan. Seminar Online Kharisma ke-2. <www.kharisma.com>. Diakses 20 November 2015.
- Aryanto, A. 2006. Mempelajari Pengembangan *Flavor* Produk Keripik Jamur Dieng di Wonosobo. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Badan Standar Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 2 : Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.2-2006.
- Badan Standar Nasional. 2006. Cara Uji Kimia- Bagian 3 : Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006.

- Belitz, H.D., dan W. Grosch. 1999. Food Chemistry 2nd Edition. Springer, Germany.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan, alih bahasa : Hari Purnomo dan Adiono). UI Press, Jakarta.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Olahannya. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Dalimunthe, H., Novelina., Aisman. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang *Ready to Cook* Setelah Proses Pembekuan. Fakultas Teknologi Pertanian Kampus Limau Manis-Padang.
- Damanik, M. Pengaruh Jenis Minyak Sawit, Waktu dan Suhu Terhadap Kualitas Keripik Kentang. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Medan.
- Ediati, R., B. Rahardjo., dan P. Hastuti. 2006. Pengaruh Kadar Amilosa Terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis Selama Penggorengan. Jurnal Agrosains 19(4).
- Ekantari, N., P.S.Nugraheni. dan W. Fitriya. 2013. Materi Pelatihan Diversifikasi Produk Perikanan : abon, *crispy*, bakso, nugget. Tim Pengembangan Produk Perikanan. Laboratorium Teknologi Ikan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Elinda, Y. 2007. Produksi Keripik Daging dengan Perlakuan Jenis Tepung yang Digoreng Vakum. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Ernawati. 2011. Pengembangan Produk Tahu Menjadi Tofu Chips (Kajian Jenis Bahan Baku, Suhu Penggorengan dan Biaya Produksi). Buletin Teknologi Pangan.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatty, A. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe. Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Febrianto, A., Basito., dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Tortilla Corn Chips* dengan Variasi Larutan Alkali pada Proses Niksmatalisasi Jagung. Jurnal Technosains Pangan Vol 3 No. 3.
- Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology, Principle and Practice. Second edition. CRC Press, England.
- Fitriani, M., S.M. Danitasari., N. Wisnu., M. Hamdhani., dan N. Fadly. 2008. Crispy Ikan Asin Pepetek (*Leugnatus sp.*) Berbagai Rasa (Rendang, Opor Ayam, dan Ikan Goreng Pedas) Kaya Akan Protein dengan Harga Terjangkau. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor.

- Fitriyana. 2007. Pengaruh Harga Terhadap Volume Ekspor Udang Beku. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman. Laporan Penelitian.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington. 1994. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Liberty, Yogyakarta.
- Haliman dan Adijaya. 2005. Udang Vaname. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Harmain, R.M. dan N. Yusuf. 2012. Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (*Pangasius* sp.). Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- Harsojuwono, B.A., I.G.N. Agung., dan M.S.P. Mahardika. 2012. Optimasi Jenis Olahan Kering dan Cara Pengolahan Akhir Ketela. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. UGM Press, Yogyakarta.
- Heath, B. 1978. Flavor Chemistry and Technology. Van Nostrand Company, New York.
- Heri. 2013. Pembuatan *Baby Nila Crispy* di Unit Pengolahan Ikan Mina Ngudi Lestari. Yogyakarta.
- Hunaefi, D. 2002. Aplikasi Gelatin Dari Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari pada Pembuatan Permen Jelly. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Hui, Y.H. 1996. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. 5th Edition. Volume 5. John Wiley & Sons, Inc, New York.
- Issutarti. 2006. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Chiffon Cake*. Jurusan Teknologi Industri. Fakultas Teknik. Universitas Negri Malang.
- Jacoeb, A.M., M. Hamdani, Nurjanah. 2008. Perubahan Komposisi Kimia dan Vitamin Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Perebusan. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11(2).
- Junianto. 2006. Produksi Gelatin dari Tulang Ikan dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cangkang Kapsul (Laporan Penelitian Hibah Bersaing). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran.
- Kalsum, U., Suparmi, dan Sumarto. 2012. The Effect of Cheese Flavor on Consumer Acceptance Of Catfish Macaroni (*Pangasius hypophthalmus*). Faculty of Fisheries and Marine Science University of Riau.

- Kartika, B., B. Hastuti., dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Kaswinarni, F. 2015. Aspek Gizi, Mikrobiologis, dan Organoleptik Tempura Ikan Rucuh dengan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum*). Prosiding Seminar Nasional Biodiversifikasi Indonesia 1(1) : 127-130.
- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta.
- Koswara. 2000. Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek). eBook Pangan.com. Diakses 14 Oktober 2015.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-buahan (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. Diakses 21 Desember 2015.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kustantinah. Orang-orang POM Adalah Pekerja Keras. Buletin Keamanan Pangan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Vol 18.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging (Alih Bahasa : Aminuddin Parakasi). UI Press, Jakarta.
- Lawson, H. 1995. Food Oils and Fats : Technology, Utilization, and Nutrition. Chapman and Hall, New York.
- Matz, S.A. 1992. Teknologi Bakery dan Rekayasa. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB Press, Bogor.
- Murdinah dan S. Maharani. 2009. Pengaruh Konsentrasi Kappa-karaginan Terhadap Karakteristik Mutu Nugget Ikan Cunang. Seminar Nasional Perikanan. 6 : 1-10.
- Murniyati., F.R. Dewi., dan I. Hermana. 2010. Riset Peningkatan Nilai Tambah Udang Ukuran Kecil Menjadi Produk Spicy Shrimp Snack. Seminar Nasional Tahunan VII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan.
- Mursalina., S.M. Sinaga., dan J. Silalahi. 2012. Penetapan Kadar Serat Tak Larut pada Keripik Simulasi. Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry. 1(1) : 1-7 .
- Nisa, U.K. 2015. Pengaruh Kombinasi Bahan *Coating* Terhadap Komposisi Kimia Udang *Crispy* dan Tingkat Penerimaan Konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Novalinda, D., dan N. Asni. 2010. Citarasa Keripik Pisang pada Beberapa Perlakuan Antioksidan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Jambi.

- Nurani, A.S. 2010. Bumbu. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Nurani, D., H. Irianto., dan H. Hapsari. 2013. Kajian Tingkat Penyerapan Minyak Goreng oleh Tepung Penyalut Kacang Keriting. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Seminar Nasional PATPI.
- Nurbaya, S.R. dan T.Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan *Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1) : 46-55.
- Nurhidajah., S. Anwar., dan Nurrahman. 2009. Daya Terima dan Kualitas Protein in Vitro Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja*) yang Diolah pada Suhu Tinggi. Program Magister Gizi Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang.
- Pakpahan, Y.E., Z. Lubis., Setyohadi. 2014. Pengaruh Lama Perebusan dan Lama Penyangraian dengan Kualiti Tanah Liat Terhadap Mutu Keripik Biji Durian (*Durio zibethinus* murr). Fakultas Pertanian USU Medan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. (2):3.
- Panjaitan, A.S. 2012. Pemeliharaan Larva Udang Vaname (*Litopenaeus vanamei*) dengan Pemberian Jenis Fitoplankton yang Berbeda. Program Pasca Sarjana. Universitas Terbuka. Tesis.
- Peranginangin, R. 2010. Peningkatan Nilai Tambah Ikan Pelagis Gelondongan Menjadi Produk Siap Saji Kualitas Ekspor Untuk Mendukung Kemandirian Dan Ketahanan Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Jakarta Pusat. Laporan Akhir Riset.
- Putri, A.R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). Universitas Hassanudin. Skripsi.
- Rachmawati, R. 2008. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Suhu Penggorengan Terhadap Mutu Sensoris Keripik Bakso Ayam dan Efisiensi Energy Mesin Penggoreng Vakum. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Skripsi.
- Rahmayati, R., P.H. Riyadi., dan L. Rianingsih. 2014. Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) Basah. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. (3) : 1 108-117.
- Raghavan, S. 2006. Handbook of Spices, Seasoning, and Flavorings. Boca Ralton : CRC Press, New York.
- Resurreccion, A.V.A. 1998. Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.

- Riansyah, A., A. Supriadi., dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. (2) : 1.
- Rismunandar dan M.H. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Biayanya. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosalin, E. 2006. Peningkatan Nilai Gizi Cookies dengan Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli (*Brassica oleracea* L. Var *Italica* Plenck) Giling. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sahin, S., S.K. Sastry, dan L. Bayindirli. 1999. The Determinations of Convective Heat Transfer Coefficient During Frying. *Journal of Food Engineering*.
- Sahin, S., dan Sumnu, S.G. 2009. Introduction. In: Sahin, S., dan Sumnu, S.G., editors. *Advances in Deep-Fat Frying of Foods*. CRC Press, New York.
- Sanjur, D. 1982. *Social and Cultural Perspective in Nutrition*. Prentice-Hall.
- Santoso, J., Nurjanah, dan A.Irawan. 2007. Kandungan dan Kelarutan Mineral pada Cumi-cumi (*Loligo* sp.) dan Udang Vanamei *Litopenaeus vanamei*. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 15(1) : 7-12.
- Sarpian, T. 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Sipahuntar, S.R. 2008. Pengaruh Konsentrasi Humektan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Soebjakto, S. 2015. Produksi Udang Bakal Naik 32%. <<http://www.beritasatu.com/ekonomi/278856-kkp-produksi-udang-bakal-naik32.html>>. Diakses 5 Agustus 2015.
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryati., Latifah., dan D.E. Hermawan. 2011. *Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan*. Teknologi Pangan. FTI Jawa Timur.

- Suhardjo. 1998. Prinsip Ilmu Gizi. Universitas Indonesia. UI Press Pangan dan Pertanian, Jakarta.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Thomas, P.R. 2007. Pengembangan Produk Makanan Ringan dengan Proses Ekstruksi dan Penggorengan. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Wahyudi. 2003. Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti., Rulita., M.S. Zenny. 2012. The Effect of Addition Tapioca Starch on Quality of Chicken Meatball Chips with Vacuum Frying Method. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 21 (2): 11 – 27.
- Widyastuti, E., A.S. Widati., R.D. Hanjariyanto., dan M.Y. Avianto. 2010. Kualitas Nugget Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 1-10.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuniarti, D.W., T.D. Sulistiyawati., dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya.
- Yusuf, N., S.Purwaningsih., dan W.Trilaksani. 2012. Formulasi Tepung Pelapis *Savory Chips* Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). JPHPI vol 15 No.1.
- Zhang, Q., A.S.M. Saleh, J. Chen, Q. Shen. 2012. Chemical Alterations Taken Place During Deep-Fat Frying Based on Certain Reaction Products: A review. Chemistry and Physics of Lipids. 165: 662-681.
- Zulpikar., Suparmi., dan Sumarto. 2012. The Effect of Corn Flavor on Consumer Acceptance of Catfish Macaroni (*Pangasius hyphopthalmus*). Faculty of Fisheries and Marine Science University of Riau.