UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK PANGSIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN YELLOW FIN TUNA (Thunnus albacares) MENGGUNAKAN PENDEKATAN VALUE ENGINEERING
BERNADETTA APRILIA I, Dr.Moh.Affan Fajar Falah, STP, M.Agr ;Dr. Jumeri, STP, M.Si
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Anonim [1]. 2015. *Konsumsi Ikan Masih Rendah. Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Dalam http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/6299/konsumsi-ikanmasih-rendah. Diakses pada tanggal 20 Maret 2015 pukul 18.00 WIB.

Anonim [2]. 2015. *Ikan Tuna yang digunakan sebagai bahan baku pengolahan tuna kaleng harus memenuhi persyaratan dalam SNI-01*. Dalam http://www.academia.edu/4376910/Ikan_tuna_yang_digunakan_sebagai_bahan_baku_pengolahan_tuna_kaleng_harus_memenuhi_persyaratan_dalam_SNI_01. Diakses pada tanggal 22 Maret 2015 pukul 10. 15 WIB.

Anonim [3]. 2016. *Macam-macam tepung dan kegunaannya.* Dalam http://infodari.com/macam-macam-tepung-dan-kegunaannya/. Diakses pada tanggal 7 Maret 2016 pukul 08.23 WIB.

Anonim [4]. 2016. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan.* Dalam http://www.ebookpangan.com/ . Diakses pada tanggal 11 Maret 2016 pukul 09.08 WIB.

Anonim [5]. 2016. Perbedaan Tuna, Tongkol dan Cakalang. Dalam http://dkp.padangpariamankab.go.id/2014/04/perbedaan-tuna-tongkol-dan-cakalang/. Diakses pada tanggal 15 April 2016 pada pukul 09.02 WIB.

Azmi, N, dan Iveline A.M., 2001. *Perancangan dan Pengembangan Produk.* Jakarta: Salemba Teknika

Afrianto, E, dan Liviawaty E., 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Badan Pusat Statistik. 2015. *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Berdasarkan Hasil Susenas September 2015.* Dalam http://www.bps.go.id/. Diakses pada tanggal 3 Juli 2016 pukul 15.33 WIB.

Boniran, S., 1999. *Quality control untuk bahan baku akhir pakan ternak.* Kumpulan Makalah Feed Quality Management Workshop. American Soybean Association dan Balai Penelitian Ternak Hal 2 – 7.

Ferazuma, H, Marliyati S.A dan Amalia L., 2011. *Substitusi tepung kepala ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) untuk meningkatkan kandungan kalsium crackers*. Dalam Jurnal Gizi dan Pangan, 2011, 6(1), 18—27.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK PANGSIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN YELLOW FIN TUNA (Thunnus albacares) MENGGUNAKAN PENDEKATAN VALUE ENGINEERING
BERNADETTA APRILIA I, Dr.Moh.Affan Fajar Falah, STP, M.Agr ;Dr. Jumeri, STP, M.Si
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Fitri, S.R., 2002. *Pengembangan Produk Mie Basah Berbasis Tepung Tapioka Dengan Pendekatan Value Engineering.* Skripsi S1. FTP UGM. Yogyakarta

Fuller, G.W., 2005. *New Food Product Development From Concept to Marketplace.* CRC Press. Boca Raton, Florida.

Green, K., 2010. *Annual review of the feed grade fish stocks used to produce fish meal and fish oil for the UK market*. Industry environmental communications. Sea fish industry authority.Origin way Europarc, Grimsby.

Harris, H., Dandy E, dan Ikromatun N., 2012. *Potensi Pengembangan Industri Tepung Ikan Dari Limbah Pengolahan Makanan Tradisional Khas Palembang Berbasis Ikan.* Dalam Jurnal Pembangunan Manusia Vol. 6 No. 3.

Kartika, B., Pudji H, dan Wahyu S., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2014.* Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi.

Koswara, S., 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk.* Dalam http://ebookpangan.com/. Diakses pada tanggal 4 April 2016 pukul 17.13 WIB.

Nur'Aini, V., 2014. *Formulasi Tapioka dan Tepung Sagu Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Nugget Ikan Tuna.* Dalam Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Mervina, K.C.M, dan Marliyati S.A., 2012. *Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) dan isolat kedelai (Glycine max) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang*. Dalam Jurnal Teknol. dan Industri Pangan, Vol XXIII (1).

Miles, L.D., 2016. *Techniques of Value Analysis and Engineering.* Dalam http://www.businessdictionary.com/definition/valueanalysis. Diakses pada tanggal 3 Juli 2016 pukul 14.47 WIB

Mulya, M.I., 2011. *Analisis Studi Kelayakan industri Pengolahan Tepung Ikan di Provinsi D.I. Yogyakarta.* Dalam Proposal Tugas Akhir Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains & Teknologi Universitas Teknologi Yogyakarta.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK PANGSIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN YELLOW FIN TUNA (Thunnus albacares) MENGGUNAKAN PENDEKATAN VALUE ENGINEERING
BERNADETTA APRILIA I, Dr.Moh.Affan Fajar Falah, STP, M.Agr ;Dr. Jumeri, STP, M.Si
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Park, R., 1999. *Value Engineering.* St. Lucie Press. Boca Raton, Florida.

Rahayuningsih, D.A., 2002. *Pengembangan Produk Mie Basah untuk Meningkatkan Daya Jualnya.* Skripsi S1. FTP UGM. Yogyakarta

Randi, B.S, dan Resmi R.S., 2012. *Pembuatan Konsentrat Protein Ikan (KPI) Lele dan Aplikasinya Pada Kerupuk Pangsit.* Dalam jurnal Perikanan dan Kelautan, Vol II No 2.

Rasidi. 1998. *302 Formulasi Pakan Lokal Alternatif untuk Unggas.* Jakarta: Swadaya.

Ratnawati, R., 2013. *Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit MOCAF dan Tapioka.* Skripsi S1 Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Sari, E. N., 2013. *Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng.* Skripsi Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Setiawan, D.W., Titik D.S, dan Eddy S., 2013. *Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin.* Dalam THPi Student Journal, Vol. 1 No. 1

Suryono, M dkk. 2013. *Pemanfaatan Ikan Tuna (Yellow fin tuna), Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dan Sagu (Metroxylon sago sp) Dalam Pembuatan Kamaboko.* Dalam Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 1.

Stanby, M., 1982. *Industry Fishery Technology: A Survey of Methods for Domestic Harvesting, Preservation, and Processing of Fish Used for Food and for Industrial Products*. Reinhold Publishing Corp. Washington.

Tjahjanoadi, S., 1989. *Value Engineering dalam Proyek.* Teknik dan Manajemen Industri Fakultas Pascasarjana ITB. Bandung.

Trisna, Y., 2009. *Pembuatan Bahan Acuan Sekunder Padatan.* Jakarta: BBRP2BKP.

Ulrich, K.T, dan Eppinger S., 1995. *Product Design and Development.* McGraw-Hill,Inc. Singapore.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGEMBANGAN PRODUK KERUPUK PANGSIT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN YELLOW FIN TUNA (Thunnus albacares) MENGGUNAKAN PENDEKATAN VALUE ENGINEERING
BERNADETTA APRILIA I, Dr.Moh.Affan Fajar Falah, STP, M.Agr ;Dr. Jumeri, STP, M.Si
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yolanda, S., Santoso L, dan Harpeni E., 2013. *Pengaruh substitusi tepung ikan dengan tepung ikan rucah terhadap pertumbuhan ikan nila gesit (Oreochromis niloticus).* Dalam E-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Peraitan, I(2) Februari 2013.

Yuyun, A., 2007 . *Bisnis Siomay dan Pangsit.* Jakarta :PT. Agromedia Pustaka.