

DAFTAR PUSTAKA

- Abeyrathne, E.D.N.S., H.Y. Lee, and D.U. Ahn. 2013. Egg white proteins and their potential use in food processing or as nutraceutical and pharmaceutical agents-A review. *Poultry Science*. 92:3292–3299.
- Adiyastiti, B.E.T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3):189-196.
- Afiyah, D.N. dan E.R. Dewi. 2016. Karakteristik organoleptik kerupuk susu dengan taraf pemberian *baking powder* yang berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(2):34-39.
- Afkar, M., K. Nisah, dan H. Sa'diah. 2020. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode Kjeldhal. *AMINA*. 1(3):108-113.
- Ahmad, R.S., A. Imran, and M.B. Hussain. 2018. Nutritional composition of meat. Pages 61-77 in *Meat Science and Nutrition*. M.S. Arshad, ed. IntechOpen, London, UK.
- Ahongshangbam, S.K. dan G.A.S. Devi. 2017. Proximate analysis and mineral (elemental) composition of certain spices of Manipur, India. *Int. Res. J. Pharm*. 8(1):28-32.
- Aini, N., G. Wijonarko, dan B. Sustriawan. 2016. Sifat fisik, kimia dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*. 36(2):160-169.
- Ajayi, G.O., M.A. Akinsanya, A.T. Agbabiaka, K.S. Oyebanjo, T.D. Hungbo, and J.A. Olagunju. 2019. D-Limonene: A major bioactive constituent in *Allium fistulosum* identified by GC-MS analysis. *The Journal of Phytopharmacolog*. 8(5):257-259.
- Alam, M.K., Z.H. Rana, and M. Akhtaruzzaman. 2017. Chemical composition and fatty acid profile of Bangladeshi beef at retail. *International Food Research Journal*. 24(5):1897-1902.
- Albab, S.U. dan W.H. Susanto. 2016. Pengaruh proporsi mocaf dengan ubi jalar oranye dan penambahan *baking powder* terhadap sifat kerupuk cekeremes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2):515-524.
- Alfons, J.B. dan A.A. Rivaie. 2011. Sagu mendukung ketahanan pangan dalam menghadapi dampak perubahan iklim. *Perspektif*. 10(2):81-91.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 11th Ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 16th Ed. Association of Official Analytical Chemist (AOAC) International, Maryland, USA.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th Ed. Association of Official Analytical Chemist (AOAC) International, Maryland, USA.
- Apriyanto, M. dan Rujiah. 2017. *Kimia Pangan*. Trussmedia Grafika, Yogyakarta.

- Arief, R.W., D.R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. Hal 111-116 dalam Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-44 UNS, Surakarta, Indonesia.
- Aslinah, L.N.F., M.M. Yusoff, and M.R.I. Fitry. 2018. Simultaneous use of adzuki beans (*Vigna angularis*) flour as meat extender and fat replacer in reduced-fat beef meatballs (*bebola daging*). J. Food. Sci. Technol. 55(8):3241-3248.
- Asmir, S., N. Herawati, dan Rahmayuni. Pemanfaatan pati sagu dan tepung udang rebon sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta. 3(2):1-12.
- Asnur, L. 2021. Tata Boga I (Masakan Nusantara). Cetakan Pertama. CV Penerbit Qiara Media, Pasuruan.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sandung lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains. 7(1):10-19.
- Astuti, E.P. 2008. Analisis preferensi dan kepuasan konsumen terhadap sagu di Kecamatan Mulyorejo Surabaya Jawa Timur. Tesis. Program Studi Manajemen Agribisnis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astuti, M.R. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah *pastry* dan *bakery* sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. TEKNOBUGA. 7(1):53-60.
- Augustyn, G.H., G. Tetelepta, dan I.R. Abraham. 2019. Analisis fisikokimia beberapa jenis tepung jagung (*Zea mays* L.) asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. AGRITEKNO. 8(2):58-63.
- Aviana, T. dan T.F. Hutajulu. 2014. Karakteristik kerupuk dari tepung jagung pulut (*Zea mays* L). Journal of Agro-based Industry. 31(2):70-76.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M.S.W. Rejeki. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Cetakan 1. Deepublish, Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. 2011. Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya. <https://bkpp.jogjaprovo.go.id/download/getFile/id/1>. Diakses tanggal 16 Juni 2020.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932-2008. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Tepung Sagu. SNI 3729-2008. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Tapioka. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 3818:2014. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. Pati Jagung. SNI 8523:2018. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Kupang. 2011. Membuat Bakso Sapi. <http://bbppkupang.bppsdp.pertanian.go.id/storage/app/media/uploaded-files/MEMBUAT%20BAKSO%20SAPI.pdf>. Diakses tanggal 23 Juni 2020.
- Berutu, K.M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi Peranakan Ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan *undegraded protein* dalam *complete feed*. Buletin Peternakan. 34(2):103-113.
- Boru, D.N.M., N.I. Sar, dan S. Loekman. 2018. Pengaruh peningkatan campuran tepung sagu dan tepung biji nangka terhadap penerimaan konsumen dan mutu bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). <http://jom.unri.ac.id>. Diakses tanggal 3 April 2020.
- Brown, E. 2020. Meatballs: The Ultimate Cookbook. First Edition. Cider Mill Press, Kennebunkport, Maine.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi keempat. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Depok.
- Budiarto, R. 2019. Kajian produksi, mutu dan minyak atsiri daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) dengan perbedaan teknik budidaya dan pasca panen. Disertasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bulkaini, dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. Hal 88-94 dalam Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Bunde, M.C., F.O. Osundahunsi, and R. Akinoso. 2010. Supplementation of biscuit using rice bran and soybean flour. African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development. 10(9):4047-4059.
- Caesy, C.P., C.K. Sitania, S. Gunawan, dan H.W. Aparamarta. 2018. Pengolahan tepung sagu dengan fermentasi aerobik menggunakan *Rhizopus* sp. Jurnal Teknik ITS. 7(1):132-134.
- Cahyaningtias, S., D. Martsacanita, dan N. Fitria. 2020. Sosialisasi pembuatan penyedap rasa alternatif di Desa Janti Sidoarjo. Abadimas Adi Buana. 3(2):17-22.
- Calín-Sánchez, Á., A. Figiel, A. Wojdylo, M. Szarycz, and A.Á. Carbonell-Barrachina. 2013. Drying of garlic slices using convective pre-drying and vacuum-microwave finishing drying: kinetics, energy consumption, and quality studies. Food Bioprocess Technol. 6(3).
- Charles, A.L., Y.H. Chang, W.C. Ko, K. Sriroth, and T.C. Huang. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. J. Agric. Food Chemistry. 53:2717-2725.

- Chen, L. 2015. Emulsifiers as food texture modifiers. Pages 27-49 in *Modifying Food Texture*. J. Chen and A. Rosentha, ed. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.
- Chen, X., T. Li, K. He, Z. Geng, and X. Wan. 2021. Dietary green tea powder supplementation enriched egg nutrients and physicochemical property in an indigenous chicken breed. *Poultry Science*. 100:388–395.
- Choiria, R., D. Maharani, and Rusman. 2019. The meat quality comparison of Ongole grade and Kebumen Ongole grade cattle. Pages 159-163 in *Proc. The 8th International Seminar on Tropical Animal Production*, Yogyakarta, Indonesia.
- Deglas, W. 2018. Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(2):157-163.
- Despita, R., S. Yuliasih, dan A. Rahmi. 2016. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap warna, kerenyahan, dan rasa kerupuk ampas susu kedelai. Hal 340-345 dalam *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Balitkabi, Malang.
- Dewita, Syahrul, and Desmelati. 2018. Functional characteristics of cookies containing snakehead (*Ophiocephalus striatus*) fish protein concentrate fortified with *Chlorella* sp. *International J. of Oceans and Oceanography*. 12(1):43-52.
- Dinas Peternakan dan Perikanan (Disnakkan) Kabupaten Grobogan. 2017. Jenis-jenis potongan daging sapi dan peruntukannya. <https://disnakkan.grobogan.go.id/info-artikel-jurnal/jenis-potongan-daging-sapi-dan-peruntukannya>. Diakses tanggal 13 Juni 2020.
- Djohar, M.A., S.M. Timbowo, dan F. Mentang. 2018. Tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami hasil samping perikanan dengan *edible coating* dari karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2):37-41.
- Elinda, Y. 2007. Produksi keripik daging dengan perlakuan jenis tepung yang digoreng vakum. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ernawati, E., Heliawaty, dan P. Diansari. 2018. Peranan makanan tradisional berbahan sagu sebagai alternatif dalam pemenuhan gizi masyarakat: kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 14(1):31-40.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri, dan E. Waziroh. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Evivie, S., P. Ebahmiegebho, J. Imaren, and J. Igene. 2015. Evaluating the organoleptic properties of soy meatballs (BEEF) with varying level of *Moringa oleifera* leaves powder. *Journal Application Science Environment Management (JASEM)*. 19(4):649–656.
- Faridah, A., Yuliana, dan R. Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Cetakan Pertama. Gifari Prasetama, Jakarta.

- Febriani, V.D., S. Surjoseputro, dan T.I.P. Suseno. 2013. Pengaruh perbedaan penambahan konsentrasi wortel terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk wortel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(1):1-9.
- Febrianto, A., Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *tortilla corn chips* dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3):22-34.
- Fera, R.A., G.H. Sumartono, dan E.W. Tini. 2019. Pertumbuhan dan hasil tanaman bawang daun (*Allium fistulosum* L.) pada jarak tanam dan pemotongan bibit yang berbeda. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(1):11-18.
- Gardjito, M. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gardjito, M., E. Harmayani, dan U. Santoso. 2019. Makanan Tradisional Indonesia. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gardjito, M., R.G. Putri, dan S. Dewi. 2018. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gisslen, W. 2009. Professional Baking. 5th Ed. John Wiley & Sons Inc., Hoboken, New Jersey.
- Graham, K. 2000. Thick Weffles. Baker's Journal, Guelp Food Technology Center. <http://www.gftc.ca>. Diakses tanggal 6 Juli 2020.
- Grubben, G.J.H. and O.A. Denton. 2004. Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA Fondation, Wageningen, Netherlands.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B.). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1):1-5.
- Hakim, R.J., Y. Mulyani, T.Y. Hendrawati, dan Ismiyati. 2019. Pemilihan bagian tanaman jeruk purut (*Citrus hystrix* D.C) potensial sebagai minyak essensial aromaterapi hasil proses maserasi dengan metode *Analytical Hierarkhi Process* (AHP). Hal 1-7 dalam Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta.
- Hamdani, R.R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. *JOM Fakultas Pertanian*. 4(2):1-14.
- Hartati, F.K. 2019. Alternatif pengganti boraks pada pembuatan kerupuk puli. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 15(2):99-114.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus carpio* Linn) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. 7(1):24-40.
- Hayyuningsih, D.R.W., D. Sarbini, dan P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein, zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus* Sp) dan daging sapi yang berbeda. *Jurnal Kesehatan*. 2(1):1-10.

- Hee-Young An. 2005. Effects of ozonation and addition of amino acids on properties of rice starches. Dissertation. Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College, USA.
- Henny, A.P., K. Siadi, dan E. Cahyono. 2015. Analisis rasio kadar amilosa/amilopektin dalam amilum dari beberapa jenis umbi. *Indo. J. Chem. Sci.* 4(1):26-30.
- Herawati, H. 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian.* 30(1):31-39.
- Herlambang, F.P., A. Latriyanto, dan A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem.* 7(3):253-258.
- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan.* 13(1):1-10.
- Herpandi, I. Widiastuti, Wulandari, dan C.A. Sari. 2019. Efektivitas natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori keripik tulang ikan putak (*Notopterus notopterus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 22(2):263-272.
- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta.* 3(2):1-15.
- 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.
- Indrasti, N.S. dan A.M. Fauzi. 2018. *Produksi Bersih*. IPB Press, Bogor.
- Indraswari, H. 2003. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Kanisius, Yogyakarta.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan.* 3(1):182-193.
- Irmayanti, H. Syam, dan Jamaluddin. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.* 3:165-174.
- Ismail, B.P. 2017. Ash content determination. Pages 117-119 in *Food Analysis Laboratory Manual*. S.S. Nielsen, ed. Springer International Publishing, Cham, Switzerland.
- Ismed. 2016. Analisis proksimat keripik wortel (*Daucus carota*, L.) pada suhu dan lama penggorengan yang berbeda menggunakan mesin *vacuum frying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas.* 20(2):25-32.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E.S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press, Malang.
- Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar, Makassar.

- Jamhari. 2020. Kandungan Gizi Kerupuk *Basreng*. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Unpublished.
- Joo, S.T., G.D. Kim, Y.H. Hwang, and Y.C. Ryu. 2013. Control of fresh meat quality through manipulation of muscle fiber characteristics. *Meat Science*. 95:828-836.
- Juniawati. 2003. Optimasi proses pengolahan mie jagung instan berdasarkan kajian preferensi konsumen. Tesis. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Karjo, S.K., T.I.P. Suseno, dan A.R. Utomo. 2015. Pengaruh proporsi beras dan maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1):1-9.
- Kartika, A.M., L. Khojayanti, Nuha, S. Listiana, S. Kusumaningrum, dan A.F. Wijaya. 2019. Dekstrosa monohidrat kualitas farmasi dari pati *Manihot esculenta*, *Metroxylon sagu*, *Zea mays*, *Oryza sativa*, dan *Triticum*. *Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 6(2):184-197.
- Kemp, S.E., T. Hollowood, and J. Hord. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kindom.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Khasanah, L.U., Kawiji, R. Utami, dan Y.M. Aji. 2015. Pengaruh perlakuan pendahuluan terhadap karakteristik mutu minyak atsiri daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2):48-55.
- Komansila, S. dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat kimia chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2):357-367.
- Komariah, N. Ulupi, dan E.N. Hendrarti. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 30(1):34-41.
- Koswara, S. 2006. Sagu sebagai Bahan Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/2013/07/SAGU-SEBAGAI-BAHAN-PANGAN.pdf>. Diakses tanggal 16 Juni 2020.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/PENGOLAHAN-ANEKA-KERUPUK.pdf>. Diakses tanggal 16 Juni 2020.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek). <http://tekpan.unimus.ac.id/wp.content/uploads/2013/07/Teknologi.Pengola n-Singkong-Teori-dan-Praktek.pdf>. Diakses tanggal 16 Juni 2020.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf>. Diakses tanggal 16 Juni 2020.

- Kuang, H., F. Yang, Y. Zhang, T. Wang, and G. Chen. 2018. Review article : the impact of egg nutrient composition and its consumption on cholesterol homeostasis. *Hindawi*. 1-22.
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. UB Press, Malang.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusuma, T.D., T.I.P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2013. Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(1):17-28.
- Lailia, A. 2020. *Produksi dan pemasaran bakso goreng "basreng" ikan tongkol*. Tesis. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Laiya, N., R.M. Harmain, dan N. Yusuf. 2014. Formulasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu. *Nikè*. 2(2):81-87.
- Malhotra, S.K. 2006. Celery. Pages 317-336 in *Handbook of Herb and Spices*. Volume 3. K.V. Peter, ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.
- Malini, D.R. 2016. *Pemanfaatan tepung biji durian sebagai bahan pengisi bakso daging sapi*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marjan, A.Q., S.A. Marliyati, dan I. Ekayanti. Pengembangan produk pangan dengan substitusi *red palm oil* sebagai alternatif pangan fungsional tinggi beta karoten. *J. Gizi Pangan*. 11(2):91-98.
- Martati, E. dan Harijono. 2019. *Buku Penelitian dan Pengabdian Masyarakat: Pembuatan Keripik Bakso dan Keamanan Pangan*. <https://tp.ub.ac.id/wp-content/uploads/2020/06/-Buku-BPPM-2019-Erryana-Martati.pdf>. Diakses tanggal 14 April 2020.
- Maulidia, V., D.R. Jati, I. Apriani, R.S. Bhaskara, dan M. Firmansyah. 2020. Peluang penerapan produksi bersih pada industri tepung sagu. *Jurnal Presipitasi*. 17(3):263-271.
- Mayasari, D., A. Jayuska, dan M.A. Wibowo. 2013. Pengaruh variasi waktu dan ukuran sampel terhadap komponen minyak atsiri dari daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.). *Jurnal Kimia Katulistiwa*. 2(2):74-77.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62-69.
- Modi, V.K., K.P. Yashoda, and S.K. Naveen. 2009. Effect of carrageenan and oat flour on quality characteristics of meat kofta. *International Journal of Food Properties*. 12:228-242.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*. 32(5):1-13.
- Muhandri, T., D. Hunaefi, dan M.F. Hafiz. 2019. Peningkatan mutu sensori bakso di IKM X melalui reformulasi bumbu. *Manajemen IKM*. 14(2):118-126.

- Muhlisan, F. dan S. Hening. 2000. Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua. Kencana, Jakarta.
- Mustakim, Yusmarini, dan N. Herawati. 2016. Pemanfaatan tepung jagung dan tepung tempe dalam pembuatan kerupuk. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta. 3(2):1-15.
- Neeharika, B., W.J. Suneetha, B.A. Kumari, and M. Tejashree. 2020. Leavening agents for food industry. Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci. 9(9):1812-1817.
- Nendissa, S.J. 2012. Pemanfaatan tepung sagu molat (*M. sagus* Rottb) dan udang sebagai bahan campuran pembuatan kerupuk. Jurnal Ekosains. 1(1):53-64.
- Ngadiyono, N., Soeparno, Panjono, Setiyono, and I. Akhmadi. 2015. Growth, carcass production and meat quality of Ongole grade cattle, Simmental Ongole crossbred cattle and Brahman cross. Pages 343-347 in Proc. The 6th International Seminar on Tropical Animal Production, Yogyakarta, Indonesia.
- Nguyen T.T., T.Q. Le, S. Songsermpong, T.T. Le, and K.T.P. Truong. 2014. Effects of baking power concentrations on the texture and sensory evaluation of shrimp cassava cracker contained oil puffed by microwave technique. Pages 715-725 in The 16th Food Innovation Asia Conference, Bangkok, Thailand.
- Nielsen, S.S. 2017. Fat content determination. Pages 121-129 in Food Analysis Laboratory Manual. S.S. Nielsen, ed. Springer International Publishing, Cham, Switzerland.
- Nielsen, S.S. 2017. Protein nitrogen determination. Pages 131-135 in Food Analysis Laboratory Manual. S.S. Nielsen, ed. Springer International Publishing, Cham, Switzerland.
- Nurainy, F., R. Sugiharto, dan D.W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein dan organoleptik kerupuk. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian. 20(1):11-24.
- Nurlaila, S., D.M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. Maduranch : Jurnal Ilmu Peternakan. 2(2):67-72.
- Nwofia, G.E., C. Kelechukwu, and B.K. Nwofia. 2013. Nutritional composition of some *piper nigrum* (L.) accessions from Nigeria. Int. J. Med. Arom. Plants. 3(2):247-254.
- Ojinnaka, M.C., F.A. Anyanwu, dan A. Ihomeje. 2013. Nutritional evaluation of cookies produced from african breadfruit (*Treculia africana*) starch and wheat flour. Int. J. Agric. Food Sci. 3(3):95-99.
- Otero-Guzmán, N.C., E. Rodríguez-Sandoval, and J.A. Tabares-Londoño. 2020. Influence of different types of baking powder on quality properties of muffins. Revista DYNA. 87(214):9-16.

- Pakaya, S.T., N. Yusuf, dan L. Mile. 2014. Karakteristik kerupuk berbahan dasar sagu dengan substitusi dan fortifikasi rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(4):174-179.
- Pakpahan, N. dan Nelinda. 2019. Studi karakteristik kerupuk: pengaruh komposisi dan proses pengolahan. *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1):28-38.
- Palandeng, F.C., L.C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Pandey, U.B. 2012. Garlic. Pages 299-318 in *Handbook of Herb and Spices*. K.V. Peter, ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar, United States of America.
- Pasally, S. 2020. Budidaya Tanaman Seledri, Khasiat dan Efek Farmakologisnya. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/BUDIDAYA-TANAMAN-SELEDRI-KHASIAT-DAN-EFEK-FARMAKOLOGIS/>. Diakses tanggal 14 April 2020.
- Patriani, P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T.H. Wahyuni. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press, Medan.
- Paul, D. 2016. Microorganisms and α -amylase: a concise review. *Innovare Journal of Science*. 4(4):1-5.
- Peter, K.V. and M.R. Shylaja. 2012. Introduction to herbs and spices: definitions, trade and applications. Pages 1-24 in *Handbook of Herb and Spices*. K.V. Peter, ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.
- Pitaloka, D. 2017. *Basreng*. <http://budaya-indonesia.org/Basreng>. Diakses tanggal 3 April 2020.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik fisikokimia dan sensori *snack bar* dengan penambahan salak pondoh kering. Tesis. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Praptiningsih, Y., N.W. Palupi, T. Lindriati, dan I.M. Wahyudi. 2017. Sifat-sifat *seasoning* alami jamur merang (*Volvariella volvaceae*) terfermentasi menggunakan tapioka teroksidasi sebagai bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 11(01):1-9.
- Prasetyaningsih, Y., M.W. Sari, dan N. Ekawandani. 2018. Pengaruh suhu pengeringan dan laju alir udara terhadap analisis proksimat penyedap rasa alami berbahan dasar jamur untuk aplikasi makanan sehat (batagor). *Eksergi*. 15(2):41-47.
- Prasetyaningsih, Y. dan S. Mulyani. 2018. Pengaruh suhu dan laju alir pengeringan pada bawang putih menggunakan *tray dryer*. Hal 1-6 dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, Yogyakarta, Indonesia.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan*. 33(2):111-118.

- Purba, D.H., I. Marzuki, M.D.H.A. Saputra, H. Mawarti, K. Guming, Y.Y. Khotimah, S.R.F. Purba, L.U.R.F.R. Situmorang, dan A.M.V. Purba. 2021. Biokimia. Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Cetakan Pertama. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Purwadi, L.E. Radiati, H. Evanuarini, dan R.D. Andriani. 2017. Pengolahan Hasil Ternak. Cetakan Pertama. UB Press, Malang.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Ganeca Exact, Bandung.
- Putri, M.F. 2010. Kandungan gizi dan fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. Jurnal TEKNUBUGA. 2(2):32-43.
- Putri, W.D.R. dan E. Zubaidah. 2017. Pati: Modifikasi dan Karakterisasinya. UB Press, Malang.
- Qibtiah, M. dan P. Astuti. 2016. Pertumbuhan dan hasil tanaman bawang daun (*Allium fistulosum* L.) pada pemotongan bibit anakan dan pemberian pupuk kandang sapi dengan sistem vertikultur. Jurnal AGRIFOR. 15(2):249-258.
- Raghavan, S. 2007. Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings. 2nd ed. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13:69-74.
- Rahman, S. 2018. Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu. Deepublish Publisher, Yogyakarta.
- Rahmi, Y. dan T.S. Kusuma. 2020. Ilmu Bahan Makanan. Cetakan Pertama. UB Press, Malang.
- Ramadhan, A. dan E.S. Rantas. 2017. Pengaruh penggunaan berbagai variasi komposisi tepung dan jenis susu terhadap mutu kerupuk susu. Jurnal Agritepa. 3(2):106-116.
- Ramesh, R., R.J. Shakila, B. Sivaraman, P. Ganesan, and P. Valayutham. 2018. Optimization of the gelatinization conditions to improve the expansion and crispiness of fish crackers using RSM. Food Science and Technology. 89:248-254.
- Rana, M.K. and H. Mor. 2018. Welsh onion. Pages 43-50 in Vegetable Crop Science. M.K. Rana, ed. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Ranggana, S. 1979. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. Mc Graw Hill Publishing Co. Limited, New Delhi.
- Ravindran, P.N. 2017. The Encyclopedia of Herb & Spices. Volume 1. CABI, Boston, USA.
- Ravindran, R.N. and J.A. Kallapurackal. 2012. Black pepper. Pages 86-115 in Handbook of Herb and Spices. K.V. Peter, ed. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.

- Réhault-Godbert, S., N. Guyot, and Y. Nys. 2019. Review : the golden egg: nutritional value, bioactivities, and emerging benefits for human health. *Nutrients*. 11: 684-710.
- Rosiani, N., Basito, dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2):84-98.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis (JITRO)*. 2(1):14-20.
- Rusdianan, E. dan B. Santosa. 2006. Pemberian daging ayam dan *baking soda* sebagai upaya peningkatan kualitas kerupuk amplang. *Buana Sains*. 6(1):97-100.
- Safitri, D.N., Sumardianto, dan A.S. Fahmi. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi perendaman bahan dalam jeruk nipis terhadap karakteristik kerupuk kulit ikan nila. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(1):47-54.
- Santoso, U., W. Setyaningsih, A. Ningrum, A. Ardhi, dan Sudarmanto. 2020. *Analisis Pangan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Saputra, R., D. Septinov, dan T. Kurtini. 2015. Pengaruh lama penyimpanan dan warna kerabang terhadap kualitas internal telur ayam ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1):75-80.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *MAKARA SAINS*. 13(1):23-28.
- Sastrapradja, S.D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia, Jakarta.
- Sawamura, M. 2010. *Compositional Analysis*. Pages 37-164 in *Citrus Essential Oils : Flavor and Fragrance*. M. Sawamura, ed, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Schmidl, M.K. and T.P. Labuza. 2000. *Essential of Functional Foods*. Aspen Publisher, Inc., Maryland.
- Seafast. 2019. Umami Sumber Rasa Gurih. <http://seafast.ipb.ac.id/umami-sumber-rasa-gurih/>. Diakses tanggal 20 April 2020.
- Sengun, I.Y., G.Y. Turp, G. Kilic, and C. Sucu. 2017. Effectiveness of corduk (*Echinophora tenuifolia* subsp. *sibthorpiana*) on safety and quality of kofte, a Turkish style. *J. Food Saf.* 1-9.
- Sepang, E.E., C.K.M. Palar, M. Sompie, dan G.D.G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan *filler* yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2):388-395.
- Setiyono. 2008. *Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan: studi pada Ratus norvegicus L.* Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Setyawan, N. dan Widaningrum. 2013. Pengaruh suhu penggorengan vakum dan cara pembumbuan terhadap karakteristik keripik wortel. *Jurnal Pascapanen*. 10(2):106-115.
- Setyawati, E.S.W. 2012. Penggunaan Curd dan *Baking Powder* pada Pembuatan Kerupuk Susu. <https://bbppbatu.bppsdp.pertanian.go.id/2012/06/13/penggunaan-curd-dan-baking-powder-pembuatan-kerupuk-susu/>. Diakses tanggal 6 Juli 2020.
- Setyawati, M.T. 2002. Sifat fisik, kimia, dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam yang menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena. Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sinaga, N.J., S. Ginting, dan Ridwansyah. 2018. Pengaruh penambahan udang dan daun seledri terhadap mutu kerupuk opak. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 6(1):9-17.
- Siregar, S., Indriani, V.A. Rizky, V. Krisdianilo, dan R.A.T. Marbun. 2020. Perbandingan aktivitas antibakteri infusa daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Farmasi*. 3(1):39-46.
- Soekarto, S.T. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Cetakan 1. PT Penerbit IPB Press, Bogor.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yuni. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1):25-36.
- Srihari, E., F.S. Lingganingrum, D. Damayanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses *spray drying*. *Jurnal Teknik Kimia*. 9(2):62-68.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sulhatun, M.T. Jalaluddin, dan Tisara. 2013. Pemanfaatan lada hitam sebagai bahan baku pembuatan oleoresin dengan metode ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2(2):16-30.
- Suminto. dan R. Lukiawan. 2018. Kandungan aflatoksin pada lada (*Piper nigrum* L.) Indonesia dalam pengembangan Standar Internasional Codex. *Jurnal Standardisasi*. 20(2):97-108.
- Sunardi, V.S. Johan, dan Y. Zalfiatri. 2018. Pemanfaatan rebung betung dalam pembuatan bakso ikan toman. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(2):6-13.
- Sunarjono, H. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4):235-242.

- Suprapti, L. 2003. *Membuat : Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Supriyadi, D. 2012. Study on effects of amylose amylopectin ratio and water content to crispiness and hardness of fried product model. Department of Food Science and Technology. Faculty of Agricultural Engineering and Technology. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1):23-27.
- Surianto, A. Ali, dan N. Harun. 2015. Mutu pati sagu yang dihasilkan melalui proses perendaman dan pengadukan empulur sagu. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta*. 2(1):1-11.
- Surtini, L. Karimuna, dan N. Asyik. 2017. Pengaruh formulasi tepung tapioka, tepung beras merah (*Oryza sativa* L) dan sari wortel (*Daucus carota* L) terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi nugget tempe. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3):520-529.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Cetakan 1. Kriya Pustaka, Jakarta.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2012. Pengaruh proses *heat-moisture treatment* (HMT) terhadap karakteristik fisikokimia pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1):100-106.
- Syamsuddin, N., Lahming, dan M.W. Caronge. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 1:1-11.
- Taufik, M. dan D. Rahmawati. 2017. Fraksinasi dan karakterisasi komponen rasa gurih pada bumbu penyedap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(1):36-38.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Cetakan Pertama. UB Press, Malang.
- Thohari, I., Mustakim, M.Ch. Padaga, dan P.P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Cetakan Pertama. UB Press, Malang.
- Tirta, W.W.K.P., N. Indrianti, dan R. Ekafitri. 2013. Potensi tanaman sagu (*Metroxylon* sp.) dalam mendukung ketahanan pangan di Indonesia. *PANGAN*. 22(1):61-76.
- Tiven, N.C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- USDA (U.S. Department of Agriculture). 2018. Egg, whole, raw, fresh. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc/food-details/171287/nutrients>. Diakses tanggal 2 Juli 2020.
- USDA (U.S. Department of Agriculture). 2019. Celery, raw. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app./food-details/169988/nutrients>. Diakses tanggal 2 Juli 2020.

- Usmiati, S. dan Miskiyah. 2006. Sifat fisikokimia dan sensori bakso kerbau dari berbagai jenis daging karkas dan bahan pengisi. *J. Pascapanen*. 3(1):33-40.
- Voong, K.Y., A.B. Norton, T.B. Mills, and I.T. Norton. 2018. Characterisation of deep-fried batter and breaded coatings. *Food Structure*. 16:43-49.
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press, Malang.
- Wang, Y., C. Deng, K. Cota-Ruiz, J.R. Peralta-Videa, Y. Sun, S. Rawat, W. Tan, A. Reyes, J.A. Hernandez-Viezcas, G. Niu, C. Li, and J.L. Gardea-Torresdey. 2020. Improvement of nutrient elements and allicin content in green onion (*Allium fistulosum*) plants exposed to CuO nanoparticles. *Science of The Total Environment*. 725:1-9.
- Wibowo, S. 2004. *Pembuatan Bakso Ikan & Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, Rulita, dan M.S. Zenny. 2011. The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2):11-27.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Cetakan I. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wijayanti, D. 2016. Kadar protein dan sifat organoleptik bakso goreng "basreng" ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan penambahan tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L) dan tepung tapioka. *Publikasi Ilmiah*. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Wijayanti, T. dan P.B. Lestari. 2017. Ibm-pondampingan usaha kerupuk rumahan di Desa Kembang Kabupaten Pacitan. *Jurnal ABDIMAS Unmer Malang*. 2(1):20-25.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi terbaru. PT. Gramedia, Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.
- Yeung, C.K. and S.C. Huang. 2018. Effects of food proteins on sensory and physico-chemical properties of emulsified pork meatballs. *Journal of Food and Nutrition Research*. 6(1):8-12.
- Yosefa, T., F.H. Hamzah, dan Rahmayuni. 2018. Pemanfaatan tepung ampas kelapa dalam pembuatan kerupuk sagu. *Sagu*. 17(2):1-8.
- Yulianto, T.J. 2013. Pengaruh penambahan tepung jagung terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

- Yusmita, L. 2017. Identifikasi konsentrasi natrium klorida (NaCl) pada jahe dan lengkuas giling di beberapa pasar tradisional di Kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2):122-126.
- Yusuf, D.M., Azwardi, dan M.M. Amin. 2018. Alat pendeteksi kadar keasaman sari buah, *soft drink*, dan susu cair menggunakan sensor pH berbasis Mikrokontroler Arduino UNO ATMEGA 328. *Teknika*. 12(1):1-11.
- Yuwono, S.S. dan E. Waziiroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Cetakan Pertama. UB Press, Malang.
- Zhang, Y., C. Venkitasamy, Z. Pan, and W. Wang. 2013. Recent developments on umami ingredients of edible mushrooms : A review. *Food Science & Technology*. 33:78-92.
- Zulfahmi, A.N., F. Swastawati, dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4):133-139.