

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputra, H., Andhyka, I. dan Ihtiarini, A. (2014). Penggunaan *Sodium Tripoliphosphat* Sebagai Alternatif Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ilmu Farmasi*. 2(1) : 11-14.
- Apriyani, S. N. (2014). Pengembangan Metode Uji Kadar Air Benih Pala (*Myristica spp*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 2(1): 15-19.
- Armayuni, P., Putu, I., dan Wiadnyani, A. (2015). Karakteristik Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiacal var. formatipcy*) Termodifikasidengan Metode Ikatan Silang Menggunakan Sodium Tripolyphosphat (STPP). *Jurnal ITEPA*. 5(1): 1-10.
- Astika, M., Mustikaningrum, F., dan Purwani, E. (2015). Formulasi Pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). Doctoral Dissertation. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BNS). (2016). SNI 8272:2016. Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska: Jakarta.
- Bakhtra, D. D., Rusdi., dan Mardiah, A. (2016). Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang. *Jurnal Farmasi Higea*. 8(2): 146-147.
- Cahyadi, W. (2013). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Chaniago, R., Lamusu, D., dan Samaduri, L. (2019). Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk. Fakultas Pertanian Unuversitas Muhammadiyah Luwuk. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 4(1): 1-8.
- Choerunisa, (2019). Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Soun Berbasis Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*). Diakses 7 September 2022.
- Erlina, S., Ifada, I., dan Supianor. (2016). Prospek Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus. Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., dan Hayati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus Carota L*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian*. 15(2): 23-22.
- Febrianti, N. (2016). Prarancangan Pabrik Sodium Tripolyphosphate dari Asam Fosfat dan Natrium Karbonat Kapasitas 50.000 ton/tahun.
- Hartati, F. (2017). Analisis Boraks Secara Cepat, Mudah, dan Murah pada Kerupuk. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. 2(1): 33-37.

- Hastjarjo, T. D. (2019). Rancangan Eksperimen-kuasi. *Buletin Psikologi*. 27(2): 187-203.
- Hastuti, S., Syamsul, A., Darimiyya, H. (2012). Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan sebagai Perisa Makanan Alami. *Jurnal Agrotek*. 6(2): 88-96.
- Hidayanti, F. (2021). Kimia Dasar: Konsep Materi. Jakarta: LP_Unas.
- Kartika, E. Y. (2014). Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu Pada Biskuit. *J. Kim. Anal*, 2, 1-10.
- Khaerunnisa, G., Rahmawati, I., & Budiyo, B. (2013). Pengaruh pH dan Rasio Cod: N Terhadap Produksi Biogas Dengan Bahan Baku Limbah Industri Alkohol (Vinsasse). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 1-7.
- Kimura, S., Tung, Y. C., Pan, M. H., Su, N. W., Lai, Y. J., dan Cheng, K. C. (2016). Black Garlic: A Critical Review of its Production, Bioactivity, and Application. *J. Food Drug Anal.* 25 : 62-70.
- Krigsman, J.G., (2014). Phosphates in Food Processing. *Food Technol.* 37(9): 78-82.
- Kusumawati, M., (2015). Tepung Kanji. Artikel Pangan. <http://www.kerjanya.net/faq/18558-tepung-kanji.html>. Diakses pada tanggal 7 September 2022. Pukul 13.43 WIB.
- Lamid, A., Almasyhuri, A., & Sundari, D. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 20747.
- Lamusu, D. (2021). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lavlinesia. (2012). Faktor yang mempengaruhi Pengemangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan. Prossiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Lestari, S., dan Susilawati, P. N. (2015). Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten*. 1(4): 941-946.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., dan Baehaki, A. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 39-46.
- Manimaran, M. (2013). *Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production*. *Journal of Cereals and oilseeds*. 5(1): 6-8.
- Maulana, B., (2021). Pengembangan Produk Kerupuk dengan Penambahan Bawang Hitam (*Black Garlic*) dan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Diakses 7 September 2022.

- Mawaddah, N., Mukhishah, N., Rosmiati., dan Mahi, F. (2021). Uji Daya Kembang dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang dengan Pati yang Berbeda. *Fakultas Pertanian Universitas Indonesia Timur. Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 9(3): 181-187.
- Mayasari, D., dan Mardiroharjo, N. (2012). Pengaruh Pemberian Borkas Peroral Sub Akut terhadap Terjadinya Atrofi Testis Tikus Putih Jantan (*Rattus Novergicus Strain Wistar*). *Saintika Medika: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran Keluarga*. 8(1): 22-27.
- Mayori, R., Marusin, N., danTjong, D. (2013). Pengaruh Pemberian Rhodamin Terhadap Struktur Histologis Ginjal Mencit Putih (*Mus musculus L.*). *J. Bio. UA*. 2(1): 43-49.
- Meilgaard, M., Civille G, V., Carr B, T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*. *CRC Press*, Boca Raton.
- Nugroho, T. S., dan Sukmawati, U. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (*Paneaus Monodon*) Terhadap Daya Kembang dan Nilai organoleptik. *Manfish Journal*. 1(2): 111-112.
- Nurainy, F., Sugiharto, R., dan Sari, D. W. (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): 19-20.
- Pakpahan, N., dan Nelinda, N. (2019). Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1): 28-38.
- Pancapalaga, W. (2015). Pengaruh Pemberian Kaldu Kupang Terhadap Kualitas Gizi dan Sensori Kerupuk Udang. *GAMMA*. 1(1): 59-67.
- Paramita, R. W. D., Rizal, N., dan Sulistyan. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif (Edisi 3)*. Lumajang: Widya Gama Press.
- Purnama, A., Sumardianti., dan Dwi, A. A. (2022). Pengaruh Penambahan STPP Terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Bubur Rumpot Laut *Caulerpa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 4(2): 20-22.
- Putri, A., dan Endang, B.(2018). Kandungan Aktivitas Antioksidan Kubis Merah (*Brassica oleracea L.*) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Kerupuk. *METANA* 14(1): 1-6.
- Rais, A. 2017. Analisis Profil Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berbasis Sds-Page Berdasarkan Variasi Lama Marinasi Dan Konsentrasi Asam Cuka (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Razak, A. T., Zainal., Hamid, K., Saputra, D. R., dan Nasrul. (2018). Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin*.
- Sari, Dewi, K., Marliyati, S. A., Lilik, K., Ali, K., dan Tommy, M. G. (2013) Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal kesehatan*. 2(1): 6-7.

- Setiawan, M. P. G., Rusmarilin, H., dan Ginting, S. (2013). Studi Pengaruh Zat Pengembangan dan Penambahan Ikan pada Pembuatan Kerupuk Ikan Ubi Jalar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 1(2): 5-6.
- Setiyoko, A dan F. A. Yuliani. 2021. Pengaruh lama pengadukan dan konsentrasi stpp terhadap karakteristik pati suweg (*Amorphophallus companulatus*) termodifikasi ikatan silang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14 (2): 108-116.
- Setyo, T., (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (*Paneaus Monodon*) Terhadap Daya Kembang dan Nilai Organoleptik. *Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak. Manfish Journal*. 1(2): 107-114.
- Sharoba., Salam, A. E., Hafez, H. H. (2014). *Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as Functional Foods for Celiac Disease Patients*. *Journal of Agrolimentary processes and technologies*. 20(3): 203-214.
- Sipahutar, Y. H., Alhadi, H. A., Arridho, A. A., Asyurah, M. C., Kilang, K., & Azminah, N. (2021). Penambahan Tepung Gracilaria sp. Terhadap Karakteristik Produk Terpilih Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 4(1), 21-29.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Wiriano, H. (2018). Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Wulandari, A., Waluyo, S, dan Novita, D. D. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal teknik pertanian lampung*. 2(2): 105-114.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H., dan Amalia, U. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualita Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pengolahan & bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4): 28-29.