

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (1999). SNI. 01-2713-1999. *Kerupuk Ikan*.
- Despita, R., Yuliasih, S., & Rahmi, A. (2015). *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Warna, Kerenyahan, dan Rasa Kerupuk Ampas Susu Kedelai*, 340–345.
- Dewita, Syahrul, & Isnaini. (2011). *Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) untuk Pembuatan Biskuit dan Snack*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, XIV, 30–34.
- Engelen, A., & Angelia, O. I. (2017). *Kerupuk Ikan Lele (Clarias sp) dengan Substitusi Tepung Talas (Colocasia esculental L. Schoott) (Crackers of Snakehead Fish (Clarias sp) With Substitution of Taro Flour*, 5(2), 34–43.
- Fadhilah, N. (2018). *Pengaruh Konsentrasi STPP (Sodium Tripolifosfat) dan Kulit Udang terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Udang*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 6–23.
- Harun, S. (2017). *Analisa Proksimat pada Joruk Maman (Cleome gynandra L.)*. Tugas Akhir. Poltekkes Kemenkes Riau, 1–44.
- Hergina, F. (2019). *Tingkat Kesukaan Kerupuk Bawang dengan Penambahan Ikan Patin*. Tugas Akhir. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Hermiastuti, M. (2013). *Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (Pangasius Djambal)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember.
- Kartikayudha, W., Isroli, Suprpti, N. H., & Saraswati, T. R. (2013). *Kadar Kolesterol dan Lemak Kasar Daging Puyuh Setelah Pemberian Bahan Tambahan Pakan Tepung Kunyit dan Tepung Ikan Swangi pada Ransum Puyuh dengan Periodisasi Waktu Pemberian Tepung Kunyit yang Berbeda*. Seminar Nasional Biologi Universitas Diponegoro.
- Mahfuz, H., Herpandi, & Baehaki, A. (2017). *Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK)*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 39–46.
- Melwita, E., & Oktaviani, S. (2014). *Ekstraksi Minyak Biji Kapuk dengan Metode Ekstraksi Soxhlet*. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(192), 20–27.
- Mustafa, A. (2015). *Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka)*. *Agrointek*, 9(2), 127–133.
- Natalia, T., Hermanto, & Isamu, K. T. (2019). *Uji Sensori, Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus (Channa striata) yang Berbeda*. *Journal of Fish Protech*, 2(2), 157–164.
- Panagan, A. T., Yohandini, H., & Gultom, J. U. (2011). *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan*. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(C), 38–42.

- Pertiwi, M., Atma, Y., Mustopa, A. Z., & Maisarah, R. (2018). *Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin dari Tulang Ikan Patin dengan Pre-Treatment Asam Sitrat Physical*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 83–91.
- Purwanti, H. (2011). *Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Kentang*. Universitas Negeri Semarang.
- Purwasih, W. (2017). *Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok Boleophthalmus Boddarti pada Kawasan Mangrove di Pantai Ketapang Kota Probolinggo sebagai Sumber Belajar Biologi*. *Doctoral Dissertation Universitas Muhammadiyah Malang*, 9–54.
- Rizqia, F. N. (2016). *Karakteristik Kerupuk Ikan dari Jenis Ikan dan Jenis Pati yang Berbeda*. Tugas Akhir Universitas Pasundan.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). *Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 84–98. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>
- Setiawan, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). *Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin*, 1(1), 21–32.
- Siraju, F. A. (2016). *Aplikasi Metode Pemuaan Terhadap Pertumbuhan Ikan Patin Siam (Pangasius Hypophthalmus)*. (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Purwokerto).
- Thaha, A. R., Hamid, S. K., & Ramadhan, D. S. (2018). *Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang*. *JURNAL MKMI*, 14, 78–85.
- TKPI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Wahyuni, A. R. (2018). *Penentuan Kadar Protein Tempe Berdasarkan Variasi*.
- Wijaya, F. D. (2011). *Pengaruh Proporsi Terigu dan Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Bandeng*. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Yudasetara, I. B. (2019). *Pengaruh Penambahan Kunyit pada Pakan terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Univesitas Muhammadiyah Malang.
- Yulianiari, N. P. (2020). *Pengaruh Perbandingan Daging Keong Mas (Pomacea Canaliculata) dengan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Keong Mas*. Poltekkes Denpasar, 5–23.
- Zulfahmi, A. N., Swastawati, F., & 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.