

## DAFTAR PUSTAKA

- Angga, K. (2018). *Sukses budidaya lele kolam terpal*. Buku. Jakarta: Ilmu.
- Aprilianti, F. N. (2016). *Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap kadar rotein, kadar air, kadar betakaroten, dan daya terima pada bakso ikan lele*. Skripsi. Universitas Jember.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi pangan teori praktis dan aplikasi*. Buku. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Ketahanan Pangan. (2021). *Konsumsi Protein Penduduk Indonesia Menurun pada tahun 2020*. Riay: Badan Ketahanan Pangan.
- Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru. (2019). *Pekanbaru dalam angka*. Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik. (2015). *Statistik Industri Manufaktur Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: BPS.
- Badan Standar Nasional. (2018). *Kerupuk Ubi Kayu*. SNI 01-4305-2018. Jakarta Pusat. Badan Standarisasi Nasional.
- Depkes RI. (2017). *Tabel komposisi pangan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Dewi, N. G. A. A. L. (2014). *Uji efektivitas ekstrak daun mimba (Azadirachta indica A. Juss) pada proses sanitasi parasit pada benih ikan siap kirim*. Skripsi. Universitas Warmadewa, Denpasar. Diambil dari
- Dewita, & Syahrul. (2014). Fortifikasi Konsentrasi Protein Ikan Siam pada produk snack amplang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2), 161–190.
- Dinas Pertanian Kota Pekanbaru. (2018). *Statistik pertanian Kota Pekanbaru*. Kota Pekanbaru.
- Ernaputra, I. H. F. H. (2019). *Buku statistik pangan*. Pekanbaru: Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Riau.
- Fiertarico, H. B., Harris, H., & Jaya, F. M. (2019). Karakteristik rengginang dengan penambahan surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada komposisi berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 14(1), 45–53.
- Garnida, Y., Suliasih, N., & I, P. L. (2018). Pengaruh suhu pengeringan dan jenis jagung terhadap karakteristik teh herbal rambut jagung (Corn silk tea). *Jurnal*

- Pasundan Food Technology*, 5(1), 63–71.
- Herman, Roslim, D. I., & Fitriani, I. Y. (2016). Respon Genotipe ubi kayu (Manohot Esculenta Crantz) terhadap dosis pupuk kandang kotoran sapi taluk kuantan. *Jurnal Dinamika Pertanian*, 32(2), 135–142.
- Kadir, E. (2017). *Kualitas Organoleptik Telur Pindang dengan Penambahan Level Daun Jambu Biji (Psidium guzjava L.) dan Lama Perebusan yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Lempong, I. R., Fatimawali, & Pelealu, N. C. (2016). Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4), 155–161.
- Molerman. (2014). *Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk*. Skripsi. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Naf'an. (2012). *Proses produksi kerupuk kulit pisang*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Diambil dari
- Natanegara, R. P. (2016). *Analisis daya saing ubi kayu olahan Indonesia di pasar Internasional*. Skripsi. UIN Syarif Hidaytaullah, Jakarta. Diambil dari
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Riestamala, E., Fajar, I., & Setyobudi, S. I. (2021). Formulasi ikan lele dan bayam hijau terhadap nilai gizi, mutu organoleptik, daya terima risoles roti tawar sebagai snack balita. *Journal of Nutrition College*, 10(3), 233–242.
- Molerman. (2014). *Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk*. Skripsi. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Sari, E. N. (2013). *Pembuatan kerupuk ikan bandeng dengan substitusi duri ikan bandeng*. Skripsi. Universitas negeri Semarang, Semarang.
- Seni. (2018). *Pembuatan kerupuk rengginang dari ubi kayu (Manihot utilissima) dengan penambahan lawi-lawi (Caulerpa racemosa)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkep.
- Setiawati, B. B. (2019). Perbaikan kualitas rengginang ubi kayu tanpa fermentasi. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 26(2), 72–80.
- Simanjong, M. S. H. (2020). *Nilai tambah agroindustri pengolahan ubi kayu*.

- Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan. Diambil dari
- Simanjuntak, B. (2020). *Penilaian Fisik Kimia Kerupuk Ikan Gurami (Osphronemus goramy) yang Disukai oleh Konsumen*. *Skripsi*. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Siswanti, Herawati, N., & Rahmayuni. (2017). Studi pemanfaatan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan rebung (*Dendrocalamus asper*) dalam pembuatan sosis. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(1), 1–13.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). *Singkong-man gandung-man*. (M. T. Ir. Tamaji & M. Y. Eddy Lybrech Talakua, S.T., Ed.), *Buku*. Papua: Aseni (Anggota IKAPI Pusat).
- Wiraputra, D., Abdullah, K., & Jyoti, M. D. (2019). Review : Pengembangan produk berbasis ubi kayu dalam industri pangan. *Jurnal Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 11(2), 44–53.
- Yeni, K. (2018). Strategi pemasaran produk makanan ringan khas Riau (keripik nenas dan rengginang ubi kayu). *Jurnal Agribisnis*, 20(2), 124–138.