

DAFTAR PUSTAKA

- Aliftha, A. A. (2022) *Pengaruh Penggunaan Media Video Animasi terhadap Pengetahuan dan Praktik dalam Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Lingkup Karyawan Pabrik Kerupuk di Klaten*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Anwar, A. (2022) *Studi Pembuatan Stick dari Daging Belut (Monopterus albus), Medan*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Anwar, E. N. and Wahyuni, R. (2020) ‘Pengaruh Proporsi Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Selai Lembaran Apel’, *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), pp. 79–87.
- Ariani, D., Yanti, S. and Saputri, D. S. (2017) ‘Studi Kualitatif dan Kuantitatif Minyak Goreng yang digunakan oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa’, *Jurnal Tambora*, 2(3), pp. 1–6.
- Ariesta, M. (2016) ‘Variasi Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasi Gliserol sebagai Plasticizer pada Pembuatan Vegetable Leather Daun Katuk’, in. Bandung : Universitas Pasundan, pp. 1–9.
- Armanda, E. A., Rahim, A. R. and Dadiono, M. S. (2019) ‘Kinerja Pertumbuhan dan FCR Ikan Patin (*Pangasius* sp) dengan Lama Pemuaan yang Berbeda’, *Jurnal Perikanan Pantura (JPP) Volume*, 2(1), pp. 25–33.
- Asmir, S., Herawati, N. and Rahmayuni (2016) ‘Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk’, *Jom Faperta*, 3(2), pp. 1–12.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2020. *Provinsi Riau Dalam Angka 2020*. Pekanbaru: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau
- Badan Standar Nasional. 2016. *Kerupuk ikan, udang dan moluska. SNI 8272:2016*. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Chaniago, R., Lamusu, D. and Samaduri, L. (2019) ‘Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (*Saccharum edule* Hasskarl)’, *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), pp. 1–8.
- Fahima, N. (2021) *Daya Terima Kerupuk Sagu (Metroxylon, sp.) dengan Penambahan Ikan Gabus (Channa Striata) Bagi Masyarakat Dess Ulupohara Kecamatan Besulutu Kabupaten Konawe*. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari.
- Firdaus, Fardiansyah and Kriswidiyanto (2022) ‘Penggunaan Mesin Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu untuk Meningkatkan Mutu Kimia Abon Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*)’, *LUTJANUS*, 27(2), pp. 64–70.

- Fitrawan, M. D., Mubarak, A. S. and Pujiastuti, D. Y. (2023) 'Pengaruh Suhu Pengukusan yang Berbeda Terhadap Kadar Albumin Ikan Layang (*Decapterus ruselli*)', *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1), pp. 19–25.
- Fitriani, F. (2019) 'Pengaruh Penambahan Tiga Jenis Ikan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kadar Protein Mi Kering', *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), pp. 79–86.
- Harmain, R. M. and Dali, F. A. (2017) *Buku Ajar Ilabulo Ikan Patin (Pangasius sp.)*. Edited by A. Kaharu. Gorontalo: UNG Press Gorontalo.
- Hergina, F. (2019) *Tingkat Kesukaan Kerupuk Bawang dengan Penambahan Ikan Patin, Pekanbaru*. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Jamaluddin (2018) *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Makassar.
- Jayanti, U., Dasir and Idealistuti (2017) 'Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot ssculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek', *Jurnal Edible*, 6(1), pp. 59–62.
- Kadir, D., Akilie, M. S. and Anto (2021) 'Studi Pembuatan Kerupuk Ikan Oci (*Rastrelliger sp*)', *JURNAL AGERCOLERE*, 3(2), pp. 63–69.
- Kamari, A. and Candra, K. P. (2017) 'Pengaruh substitusi ikan bulan-bulan (*Megalops crypinoides*) dan lama pengukusan adonan terhadap kualitas kerupuk ikan', *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 12(2), pp. 39–44.
- Kementerian, Pertanian (2021) *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*. Jakarta : Direktorat Jendral Perkebunan Kementerian Pertanian.
- Kementerian, Pertanian (2022) 'Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022', Jakarta : Kementerian Pertanian, pp. 1–104.
- Kementrian Kesehatan RI (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : Kemenkes RI.
- Laiya, N., Harmain, R. M. and Yusuf, N. (2014) 'Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu', *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(2), pp. 81–87.
- Lay, I. H. lobo, Sabtu, B. and Armadianto, H. (2021) 'Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kerupuk Kulit Babi', *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 3(1), pp. 10–20.
- Mahera, R. (2019) *Identifikasi Boraks Pada Kerupuk Sagu Yang Terdapat Pada Beberapa Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Kuantan Singingi*. Pekanbaru: Poltekkes Kemenkes Riau.
- Maisur, W. A., Desmelati and Dewita (2019) 'Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar

- Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan', *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), pp. 151–160.
- Manambangtua, A. P. (2020) 'Analisis Usahatani Sagu (Metroxylon sagu Rottb.) di Kabupaten Luwu Utara, Sulawesi Selatan', *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), pp. 115–112.
- Masuku, M. A., Bahri, S. and Rahman, L. A. (2022) 'Pembuatan Kerupuk Kamplang dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam Hijau', *AGRIKAN-Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), pp. 474–482.
- Maureen, B., Surjoseputro, S. and Epriliati, I. (2016) 'Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), pp. 43–52.
- Mawaddah, N. *et al.* (2021) 'Uji Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang Dengan Pati Yang Berbeda', *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), pp. 181–187.
- Melda (2020) *Karakteristik Mutu Kerupuk Ikan Bandeng, Makassar : Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.*
- Muchsiri, M., Idealistuti and Ambiyah, R. (2018) 'Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Sepat Siam', *Edible*, 7(1), pp. 49–63.
- Mukit, A. (2016) *Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Labu Kuning*. Jember: Universitas Jember.
- Mutiara, E. (2016) 'Analisis Uji Biologis Biskuit Daun Katuk Pelancar Asi Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui', *Jurnal Sainatika*, 16(2), pp. 30–36.
- Nupulo, N. *et al.* (2020) 'Kualitas Ilabulo Menggunakan Tepung Sagu dengan Level yang Berbeda', *Zootec*, 40(2), pp. 626–635.
- Nur, F. M., Nugroho, R. A. and Fachmy, S. (2015) 'Pengaruh Suplementasi Ekstrak Propolis Trigona sp. Terhadap Kelulushidupan Ikan Patin (Pangasius djambal)', *Prosiding Seminar Sains Dan Teknologi FMIPA*, pp. 21–26.
- Nurakmalia (2021) *Identifikasi Kandungan Boraks pada Kerupuk Nasi yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung Tahun 2021*. Lampung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjungkarang.
- Nurman, G., Pato, U. and Yelmira, Z. (2017) 'Rasio Tepung Sagu dan Ikan Motan (Thynnichthys polylepis) Terhadap Karakteristik Kerupuk', *Jurnal Sagu*, 16(2), pp. 17–25.
- Nurman, M., Hendarini, A. T. and Afrinis, N. (2018) 'Pengembangan Usaha Ikan Patin di Desa Batu Belah Kecamatan Kampar Riau Abstrak Peningkatan

Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Petani ikan patin memiliki beberapa kelemahan terutama disebabkan karena keterbatasan’, *Proceeding of Community Development*, 2, pp. 106–110.

- Nusantari, Maulida (2015) *Potensi Ekstrak Daun Katuk (Sauropus androgynus (L.) Merr.) Terhadap Aktivitas Mikrobisida Sel Neutrofil yang dipapar Streptococcus mutans*. Jember: Universitas Jember.
- Octavia, A. et al. (2019) ‘Pendampingan Manajemen Usaha dan Penggunaan Mesin Pengereng Kerupuk di UKM Pelayangan Kota Jambi’, *Jurnal Inovasi, Teknologi dan Dharma Bagi Masyarakat*, 1(1), pp. 1–8.
- Pakaya, S. T., Yusuf, N. and Mile, L. (2014) ‘Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut’, *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(4), pp. 174–179.
- Panggabean, A. J. V., Yusa, N. M. and Suparhana, I. P. (2022) ‘Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dengan Tepung Ulat Sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) Terhadap Karakteristik Kerupuk’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(4), pp. 622–634.
- Purnomo et al. (2019) ‘Pengaruh Perbandingan Daging Ikan dengan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Kualitas Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*)’, *Fish Scientiae*, 9(2), pp. 104–114.
- Putri, M. R. A. (2021) *Tingkat Kesukaan dan Uji Kadar Protein Pada Stik Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus)*, Pekanbaru. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Putri, M. R. A. et al. (2022) ‘Tingkat Kesukaan dan Analisa Kadar Protein pada Stik Ikan Patin’, *J Proteksi Kesehatan*, 11(1), pp. 24–34.
- Rahayu, A., Rochman, N. and Nahraeni, W. (2021) ‘Produksi dan Kualitas Tanaman Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*) pada Berbagai Komposisi Pupuk Urea dan Kompos Kipahit’, *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12(1), pp. 31–41.
- Rahayu, W. M. (2020) *Hand-Out Matakuliah Uji Inderawi*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan.
- Rezki, N. P. (2021) *Analisa Proksimat pada Kerupuk Bawang dengan Penambahan Ikan Patin*, Pekanbaru. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Rizkia, E. F., Rahmadewi, Y. M. and Pangastuti, P. M. (2022) ‘Pengaruh Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Ayam Terhadap Tingkat Kesukaan Galantin’, *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*, 7(2), pp. 123–127.
- Rosiani, N., Basito, B. and Widowati, E. (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), p. 84.

- Sari, M. J. *et al.* (2021) 'Karakteristik Fisikokimia Petis dari Air Rebusan Ikan Layang (*Decapterus* sp.) dengan Kombinasi Bahan Pengisi', *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 16(2), pp. 141–149.
- Sesanti, Y. (2020) *Pengaruh Penambahan Putih Telur dan Pembekuan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kempang Satu Kali Goreng*. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Setia, S. (2021) *Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L.) Merr.) sebagai Pemurnian Minyak Jelantah*. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.
- Setiawati, B. (2016) 'Proporsi Tepung Mocaf dan Tapioka dalam Pembuatan Kerupuk Moromi sebagai Makanan Camilan', *Jurnal Ilmu-Imu Pertanian*, 23(2), pp. 47–60.
- Siahaya, G. C. and Rehena, Z. (2022) 'Substitusi Tepung Cacing Laor (*Polychaeta*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Kerupuk Sagu Laor', *AGRIKAN-Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), pp. 197–205.
- Suhara, A. (2019) 'Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jame Barat, Kab. Karawang)', *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), pp. 1–8.
- Suryaningrum, T. D. *et al.* (2016) 'Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka', *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(1), pp. 25–40.
- Syahrial, Hamzah, F. and Herawati, N. (2016) 'Pemanfaatan Tepung Tempe pada Pembuatan Kerupuk Sagu', *Jom Faperta*, 3(1).
- Tarwendah, I. P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y. and Riska, N. (2020) 'Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) Pada Sus Kering', *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 8(2), pp. 114–120.
- Widyasari, W. U. and Anjani, G. (2016) 'Yogurt Daun Katuk Sebagai Salah Satu Alternatif Pangan Berbasis Laktogenik', 5(4), pp. 360–367.
- Yulianiari, N. P. (2020) *Pengaruh Perbandingan Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) dengan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Keong Mas*, Denpasar : Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.