

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Syukur Sialana. 2007. Teknologi Sederhana Produksi Tepung Sagu Kering Dan Prereferensi Konsumen Terhadap Produk Sagu. Maluku
- Alamsyah, Y. 2009. Antisipasi krisis global bisnis fast food ala Indonesia. Jakarta : Elex Media Komputindo Kompas Gramedia, hlmn: 2-4.
- Ali Hanafiah, Kemas, Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi, Palembang : USP, 2010
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. Dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 193-194.
- Anonimous 2021, (Direktorat Jenderal perkebunan)
- Anonimous 1995, (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan)
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan indonesia tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi Tepung Campurn Siap Pakai Berbahan Dasar TapiokaMocal dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya Sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. Tidak Diterbitkan.
- Bintoro, H.M.H.,H.M.Yanuar, J. Purwanto, dan S. Amarilis. 2010. Sagu di Lahan Gambut. IPB Press. 169 hlm.
- Bambang Hariyanto. 2011. Manfaat Tanaman Sagu (Metroxylon sp) dalam Penyediaan Pangan Dan Dalam Pengendalian Kualitas Hidup. Jakarta
- Djaafar, T.F., S. Rahayu, dan R. Mudjisihono. 2000. Teknologi Pengolahan Sagu. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 35 hal.
- Fachruddin, L. (1997). Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Fadila. 2010. Potensi Sagu dalam Upaya Diversifikasi Pangan. Tenggerang.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Hastuti, P., Kartika B, dan Supartono, W. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogtakarta. Tidak Diterbitkan.
- Kartika B., Hastuti P., Supartono W. 1988.Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.UGM. Yogyakarta.

- Katz, E. E and Labuza, T.p. 1981. Effect of water Activity on The Sensori Crispiness and Mechanical Dhefonation of Food Product. J. food Science. Vol 49 (403-408).
- La Ega dan C.G.C. Lopulalan. 2015. Modifikasi Pati Sagu Dengan Metode.
- Martha Sihombing. 2011. Analisis Finansial Usaha Peternakan Ayam Ras Pedaging Di Kecamatan Tanjung Morowa Kabupaten Deli Serdang. Sumatera Utara.
- Murtidjo, B.A. 1987. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius Jakarta
- Nindi Nupulo, dkk. 2020. Andarwulan, N., Kusnandar, F. Dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 193-194. Manado
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Purwaningsih, Y. e. (2008). Ketahanan Pangan : Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal ekonomi Pembangunan. Balai Penelitian dan Pengembangan Ekonomi Fakultas Ekonomi Unversitas Muhammadiyah Surakatra. Surakarta, Vol. 9 No. 1 Hal 1-27.
- Rahmanto. 2012. Struktur Histologik Usus Halus Dan Efisiensi Pakan Ayam Kampung Dan Broiler. (Thesis) Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sejati, M. K. 2010. "Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (MOCAF)". FTP IPB, Bogor.
- Soeparno. (1998). Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-3. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Syakir, M., & Karmawati, E. (2013). Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon* spp). Sebagai Bahan Baku Bioenergi. Perspektif, 12, 57-64.
- Timisela, N. R. (2006). Analisis usaha rumah tangga sagu dan pemasarannya. Jurnal Agroforestri, 1(3).
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Zahra SL, Dwiloka B, Mulyani S (2013). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 253-260.