

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A dan Budi, S. Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein dan Kadar air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 6.No.2 .ISSN : 19780303. 2011.
- BPS, 2012. *Statistik Indonesia*. Biro Pusat Statistik. Jakarta. www.bps.go.id. Diakses tanggal 2 November, 2020.
- Buckle, K., A., *et al.*, 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh. Purnomo dan Abdiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Deniet *al.*,2013. Pemanfaatan Daging Ikan Tuna Sebagai Kerupuk Kamplang Dan Karakterisasi Produk Yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan.UMMU-Ternate*, *e-mail: ikun.deni@gmail.com*.Volume 6 Edisi 2.
- DeMan, J. M. (1997). *Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan)*. ITB. Bandung.
- Djumali Z, *et al.*, 1982. *Teknologi Kerupuk*. Buku Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Dwi Kristiastuti, M.PdPengaruh substitusi mocaf (Modified Cassava Flour) dan penambahan jus dau bayam(*Amaranthus spp*) Terhadap sifat organoleptik kue gapit. *e-journal Boga, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari, 2017*.
- Djaafar, T.F., S. Rahayu, dan R. Mudjisihono. 2000. *Teknologi Pengolahan Sagu*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 35 hal.
- Grubben GJH. 1994. *Amaranthus L*. In: *Plan Resources of South East Asia*. Siemonsma, J.S and K.Piluek (Eds). Prosea.Bogor, 82-86.
- Hari Eko Irianto dan Teuku Muamar Indra Akbarsyah.Pengalengan ikan tuna komersial *Squalen* Vol. 2 No. 2, Desember 2007.
- Assagaf, *et al.*,2013. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.[http:// malut. litbangpertanian.go.id/images/stories/Buku-sagu-Malut publi/sh.pdf](http://malut.litbangpertanian.go.id/images/stories/Buku-sagu-Malut/publi/sh.pdf). Diakses 14-01 2021.
- Kusharto CM. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1 (2), 45-54.

- [KKP] Kementerian Perikanan dan Kelautan 2009. *Data Potensi Eksport/Import Kelautan dan Perikanan 2007*. Jakarta: KKP. <http://statistik.dkp.go.id/download/buku02.pdf>. (10 Mei 2010).
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2009. *Kelautan dan Perikanan dalam angka 2009*. Jakarta: KKP. <http://statistik.dkp.go.id/download/kpda09.pdf>. (10 Mei 2010).
- Mila, Iestari, dan Widyaningrum (2014). Pengaruh puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Boga*, Volume 03, Nomer 1, Edisi Yudisium periode Februari Tahun 2014, hal. 233-238.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Wahyono, Rudy dan Marzuki. 2006. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swardana.
- Puspa, 2019. Analisis mutu fisik nugget dengan variasi formula temped an bayam hijau. [https://www.google.co.id/search?q=SKIPSIMestika,Puspa,Sari,Taringan.PDF&oq=Diakses tanggal 27 bulan 10 2020](https://www.google.co.id/search?q=SKIPSIMestika,Puspa,Sari,Taringan.PDF&oq=Diakses+tanggal+27+bulan+10+2020).
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gamedia Pustaka Utama.
- Winarno, 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Keenam, Jakarta: Gamedia Pustaka Utama.
- Wahyuni, 2018. Mempelajari karakteristik pengeringan bayam hijau (*Amaranthus tricolor L*)
- Qalsum *et al.*, 2015. Analisis kadar karbohidrat, Lemak dan protein dari tepung biji mangga (*Mangifera indica L*) Jenis gadung. Volume 4 No. 4, 2015: 168-174.
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengelolaan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Romantika, TRESIA UMARIANTI 2017. Uji laboratorium pengukuran kandungan zat besi (Fe) pada ekstrak bayam hijau (*Amaranthus Hybridus l*), Email: t27a.umarianti@gmail.com. Maternal vol. II NO. 2 Oktober 2017.
- Rosiani *et al.*, 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) Dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal teknologi hasil pertanian*, Vol. VIII, No 2, Agustus 2015.

- Ruaida 2020. Analisa Zat Besi dan Daya Terima Pada Nugget Ikan Tongkol Dengan Substitusi Bayam. Volume 5 Number 1 Maret 2020.
- Sandjaja dan Atmarita, 2009, Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga, Kompas Gramedia, Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. Dian Rakyat, Jakarta.
- Suherman, Trisnaningtyas. 2016. Analisis Energi dan Eksergi pada Pengeringan Tepung Tapioka Menggunakan Pengering Kontinu Unggun Fluidisasi Getar. Jurnal Reaktor, Vol. 16 No. 1, Hal. 24-31.
- Sutrisno Koswara, MSi. Pengolahan aneka kerupuk. Ebook pangan.com 2009. ww Tekpan.unimus.ac.id. Diakses tanggal 1 November, 2020.
- Suprapti, Lies M. 2005. *Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sulistyaningrum T. W dan Elita. 2015. Kajian Penambahan Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) terhadap Sifat-Sifat Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 4. No. 2.
- Susanti, M.R. 2007. Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus*). Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi Akprindi. Yogyakarta.
- Suryanti 2018. Pengaruh Penambahan Daun Bayam (*Amaranthus Tricolor*) Cincang Pada Pembuatan Kue Mangkuk Terhadap Daya Terima Konsumen. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta 2018.
- Taslan, H. 2005. *Mengenal Keanekaragaman Hayati*. Proseding Seminar Nasional dan Kongres PATPI di FTP Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tarwendah I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. urnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73.
- Zulvani, R. 1992. Mempelajari pengaruh berbagai tingkat suhu pengorengan terhadap pengembangan Kerupuk Goreng. Bogor : institute pertanian Bogor.