

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. Metode Pengujian Organoleptik Produk Perikanan SNI-01-2345-1991. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium SNI-3556:2010. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Syarat Mutu Pala SNI-0006:2015. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. Syarat Mutu Kerupuk SNI.0272:1991. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI 01-2346-2006. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. Cara Uji Kimia-Bagian 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. SNI 2354.1:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [DSN] Dewan Standar Nasional. 2010. Komposisi Garam Dapur Menurut SNI 3556 : 2010.
- [DGDK RI] Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Komposisi Kimia Tepung Terigu.
- [DGDK RI] Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1989. Komposisi Kimia Telur Ayam.
- Anonim. 2008. Buku Pintar Tanaman Obat. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Anonim. 2011. Kerupuk Wortel, Makanan Kering Hasilkan Omset Jutaan.[Http://pertanianjanabadra.webs.com/apps/blog/show/7652900-kerupuk-wortel-makaan-kering-hasilkan-omset-jutaan](http://pertanianjanabadra.webs.com/apps/blog/show/7652900-kerupuk-wortel-makaan-kering-hasilkan-omset-jutaan). 9 Oktober 2020.
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Astawan. 2009. Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Arisanti, D. 2018. Varian Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*) Dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Terhadap Mutu Kerupuk. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo.
- 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.
- Andriani, Dwi. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiacal L*). Program Sarjana Universitas Haluoleo, Makasar. (Skripsi Sarjana Pertanian).
- Anonimus. 2008. Herbal Indonesia Berkhasiat Bukti Ilmia dan Cara Racik : Pala. P. 387-388. Trubus. Vol.08. Jakarta.
- Bastian, Indra. 2011. Daya terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan. *Jurnal* Vol. 2 No. 1 *Jurnal Aplikasi Pangan*. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. wootton, 1987. Ilmu Pangan UI-Press, Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan R.D. Applemen, 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Buckle, K., A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh.Purnomo dan Abdiono.Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyani, K.D. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus vurgaris*) Sebagai Pengikat dan Pengisi pada Sosis Ikan Lele. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dareda, C., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakteristik dan aktivitas antioksidan serat pangan dari daging buah pala (*Myristica fragrans Hout*). *Chemistry Progress*, 13 (1).
- Drazat, 2007. Meraup Laba dari Pala. Penerbil Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Djumali Z., I. Nasution, Sailah., M. Ma'arif. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut pertanian Bogor.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan). ITB. Bandung. Hal: 238.

- De Man, J.M. 1997. Petunjuk Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 89 Halaman.
- Fajar. 2015. Keluarga Des Alwi Didekati Bahas PT. Pala Banda (<http://fajar.coid/headline/2015/05/20/keluarga-des-alwi-didekati-bahas-pt-pala-banda.html>) diunduh pada tanggal 28 Juli 2020.
- Gasperz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. Armico, Bandung.
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Hartati M.M, N.H.R. Parnanto, B.Yudhistira, dan A.P. Sanjaya. 2017. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *urnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. X, No. 2.
- Hariyadi, P. 1989. Mempelajari Kinetika Gelatinisasi Pati Sagu. Karya Ilmiah. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Jayanti, A.E. 2009. *Pemanfaatan Flavour Kepala Udang Windu (Penaeus monodon) Cangkang Rajungan (Portunus sp)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah. Ebook Pangan.com.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
- Legowo, A.M., Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Program Teknologi Hasil Ternak. (Diktat Kuliah). Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Legowo, A., 2005. Pengaruh *Blanching Terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Marzuki, I., Uluputty, M.R., Sandr, A.A. dan Memen, S. Karakteristik Morfoekotipe dan Proksimat Pala Banda (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Agronomi Indonesia*, 36 (2), 145-151.
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA. CV.
- Phulsagar S., Dundi M., Bhagwat S., *et al.*, 2014, *An Inside Riview Of Myristica Fragrans Houtt - A potetial Medical Plan Of India*, *Valley International Journals*, Vol 1, pp. 500-513.

- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sack Bar dengan penambahan Salak Pondok Kering. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Subtitusi Tepung Ketan. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Qinah, E. 2009. Pengaruh Konsetrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu . Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Rahmawati, R. 2012. Keempuhan bawang putih tunggal (*Bawang Lanang*). Yokyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rusman, A., R. Kadirman dan Caronge M. W. 2016. Pengembangan Produk Kerupuk Udang Melalui Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Lam) dengan Variasi Lama Penggorengan. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 2 (2016) : 135-148.
- Rosiani, N., Basito dan 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, Vol. VIII, No. 2, Agustus 2015.
- Siregar, N.S. (2014). Karbohidrat. Jurnal Ilmu Keolahragaan, Vol.13, No. 2, 38-44.
- Sudarmadji, 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yokyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Kanisius, Yokyakarta.
- Sediaoetama A.J. 1996. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sulistyaningrum, T.W. dan Elita. 2015. Kajian Penambahan keraginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Sifat-Sifat Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Vol. 4. No. 2. Desember 2015.
- Susanti, M.R. 2007. *Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (Trichiuruasp)*. Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yokyakarta.
- S. Ketaren.(1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan UI Pres, Jakarta.

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyanto, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo* IPB Pres, Bogor
- Susilo, H. 2001. Pembuatan kerupuk kerang hijau (*Mytilus viridis* L.) menggunakan telur itik sebagai bahan tambahan [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Untari, Ida. 2010. “Bawang putih sebagai obat yang paling mustajab bagi kesehatan”. *Jurnal Gaster* Vol.7 (1) Hal: 547-554.
- Utami, S. Zuprijal dan Supadmo. 2012. Pengaruh penggunaan Daging buah Pala dalam Pakan (*Myristica fragrans* Houtt) terhadap kinerja Ayam Broiler pada Kepadatan Kandang yang berbeda. *Jurnal* Vol. 36 (1) : 5-13, Februari. 2012.
- Wahyuningtiyas. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka, dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 76-85.
- Winarno, F.G. 2002 *Flavor Bagi Industri Pangan*. Embrio Press, Bogor.
- Winarto A. *et al*, 2002. Peningkatan Produktifitas Kualitas dan Efisiensi Sistem Produksi Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian Menuju Ketahanan Pangan dan Agribisnis.
- Winarno. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Keenam, Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Winarno, F.G., S.S. Endang dan A.B. Ahza. 1980. Mempelajari Pengaruh Proses PerkecambahN Biji-Bijian Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Rendemen Tepung Bul. FTDC-IPN, Mei 1980, Bogor.
- Zulviani R. 1992. Pengaruh berbagai tingkat suhu senggorengan terhadap pola pengwmbangan kerupuk sagu goreng. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.