

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggo, A. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2014). Mutu Organoleptik & Kimiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *JPHPI*, 17(1), 53–59. <https://www.semanticscholar.org/paper/MUTU-ORGANOLEPTIK-DAN-KIMIAWI-TERASI-UDANG-REBON-of-Farid-Rianingsih/a2a3ffe8a1f0a55174fe6b2ed384b4676ee7b953>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical and Chemist*. Washington, D.C. [http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=39410&keywords=aoac](http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=39410&keywords=aoac).
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 2714-1-2009 Kerupuk Udang. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <https://drive.google.com/drive/u/0/my-drive>
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 3451-2011 Tapioka. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. [https://kupdf.net/download/sni-3451-2011-tapiokapdf\\_59b7de0508bbc56115ffdef4\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-3451-2011-tapiokapdf_59b7de0508bbc56115ffdef4_pdf)
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 2716-2016 Terasi udang. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. [https://kupdf.net/download/14069sni-2716-2016-terasi-udang\\_599ad573dc0d60814753a1f9\\_pdf](https://kupdf.net/download/14069sni-2716-2016-terasi-udang_599ad573dc0d60814753a1f9_pdf)
- Bourne, Malcolm C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2<sup>nd</sup> Edition. Academic Press: New York. <https://www.elsevier.com/books/food-texture-and-viscosity/bourne/978-0-12-119062-0>.
- Faithong, N & Banjakul S. (2014). Changes in Antioxidant Activities and Physicochemical Properties of Kapi, a Fermented Shrimp Paste, During Fermentation. *Journal Food Science Technology*, 51(10):2463-2471. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25328185>
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. 2<sup>nd</sup> Edition. CRC Press: England. [http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=34555&keywords=Food+Processing+Technology](http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=34555&keywords=Food+Processing+Technology)
- Hajeb, P & Jinap, S. (2013). Fermented Shrimp Products as Source of Umami in Southeast Asia. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 01(S10). <https://doi.org/10.4172/2155-9600.s10-006>
- Harmayani, Eni; Gardjito, M & Santoso, U. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia*. Seri I. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. <https://books.google.co.id/books?id=taGiDwAAQBAJ&pg=PA72&dq=pengolahan+terasi&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjS8sGzy-njAhWGro8KHUJkDoMQ6AEIMzAC#v=onepage&q=pengolahan%20terasi&f=false>

- Huda, N., Herpandi, H., & Sriwijaya, U. (2010). Chemical Composition, Colour And Linear Expansion Properties Of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). *Asian Journal Of Food And Agro-Industry*, 3(05), 473-482. <https://www.researchgate.net/publication/281017908> [Asian Journal of Food and Agro-Industry Chemical composition colour and linear expansion properties of Malaysian commercial fish cracker keropok](https://www.researchgate.net/publication/281017908)
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makanan*, 35(1): 13-22. <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/3079>
- Indraswari, Hanny. (2003). Kerupuk Puli Masa Kini. Yogyakarta: Kanisius. [https://books.google.co.id/books?id=Yh5V8PXE9goC&pg=PA10&dq=tepung+tapioka&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiqspKdhurjAhU2\\_XMBHdIkA0MQ6AEISjAH#v=onepage&q=tepung%20tapioka&f=false](https://books.google.co.id/books?id=Yh5V8PXE9goC&pg=PA10&dq=tepung+tapioka&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiqspKdhurjAhU2_XMBHdIkA0MQ6AEISjAH#v=onepage&q=tepung%20tapioka&f=false)
- KBBI. (2019). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). *Online. Availabel at:* <https://kbbi.web.id/kerupuk>. Diakses 1 Agustus 2019.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. Diakses pada 1 Agustus 2019. <https://www.panganku.org/id-ID/view>.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013) Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1):17-28. <https://media.neliti.com/media/publications/232322-pengaruh-proporsi-tapioka-dan-terigu-ter-8c1f2f77.pdf>
- Laiya, N., Harmain, R. M., & Yusuf, N. (2014). Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*. II(2), 81-87. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/viewFile/1258/1007>.
- Lilik, Viola A. B. (2019). Aplikasi Tepung Sagu (*Metroxylon rumphii* Mart.) sebagai Bahan Pengikat dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, & B.T. Carr. (2007). *Sensory Evaluation Techniques* 4<sup>th</sup> Edition. CRC Press: New York. [https://books.google.co.id/books?id=F\\_A-YtWXF3gC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=F_A-YtWXF3gC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false).
- Mouritsen, O. G., Williams, L., Bjerregaard, R., & Duelund, L. (2012). Seaweeds For Umami Flavour In The New Nordic Cuisine. *Flavour*, 1(1), 1-12. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-1-4>
- Ngginak, J., Semangun H., Mangimbulude J.C., & Rondonnwn, FS. (2013). Komponen

- Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Journal Sains Medika*, 5(2):128-145. <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/sainsmedika/article/view/354>
- Nielsen, S.S. (2010). *Food Analysis*. 4<sup>nd</sup> Edition. Springer: New York. [http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=24601&keywords=Food+Analysiss](http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=24601&keywords=Food+Analysiss)
- Nur, A.A.K., Devi, M., & Hidayati, L. (2017). Pengaruh Penambahan Pegagan (*Cantela asiatica* L. Urban) terhadap Daya Terima dan Mutu Produk. *Jurnal Aplikasi Teknoogi Pangan*, 6(3):109-114. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/238>
- Paparang, Rastuti W. (2013). Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (*Decapterus russelli*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1):17-20. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/4141/3670>
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2):29-35. <https://jurnal.ugm.ac.id/ijl/article/view/44745/24206>
- Permatasari, A.A., Sumardianto, & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1):39-52. [https://www.researchgate.net/publication/336095924\\_PERBEDAAN\\_KONSENTRASI\\_PEWARNA\\_ALAMI\\_KULIT\\_BUAH\\_NAGA\\_Hylocereus\\_polyrhizus\\_TERHADAP\\_WARNA\\_TERASI\\_UDANG\\_REBON\\_Acetes\\_sp](https://www.researchgate.net/publication/336095924_PERBEDAAN_KONSENTRASI_PEWARNA_ALAMI_KULIT_BUAH_NAGA_Hylocereus_polyrhizus_TERHADAP_WARNA_TERASI_UDANG_REBON_Acetes_sp)
- Rahmayati, R., Putut H.R., & Laras R. (2014). Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Pembentukan Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) Basah. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 108-117. [https://www.researchgate.net/publication/332263268\\_The\\_Effect\\_of\\_Different\\_Salt\\_Concentration\\_to\\_Determined\\_The\\_Color\\_Establishment\\_of\\_Shrimp\\_Acetes\\_sp\\_Paste](https://www.researchgate.net/publication/332263268_The_Effect_of_Different_Salt_Concentration_to_Determined_The_Color_Establishment_of_Shrimp_Acetes_sp_Paste)
- Ratnaningsih, Rahardjo, B., & Suhargo. (2007). Kajian Penguapan Air & Penyerapan Minyak Pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) dengan Metode *Deep Fat Frying*. *AGRITECH*, 27(1):27-31. <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9490>
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4):235-242. <https://media.neliti.com/media/publications/20747-ID-pengaruh-proses-pemasakan-terhadap-komposisi-zat-gizi-bahan-pangan-sumber-protei.pdf>
- Suprpti, Lies M. (2005). *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius. [https://books.google.co.id/books?id=ahFTgcxHN18C&pg=PA28&dq=tepung+tapioka&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiqspKdhurjAhU2\\_XMBHdIkA0MQ6AEINjAD#v=onepage&q=tepung%20tapioka&f=false](https://books.google.co.id/books?id=ahFTgcxHN18C&pg=PA28&dq=tepung+tapioka&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwiqspKdhurjAhU2_XMBHdIkA0MQ6AEINjAD#v=onepage&q=tepung%20tapioka&f=false)

- Suryaningrum, T.D., Ikasari, D. Supriyadi., Mulya, I., & Purnomo, A.H. (2016). Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka. JPB Kelautan dan Perikanan., 11(1):25-40.  
[https://www.researchgate.net/publication/314165858\\_Karakteristik\\_Kerupuk\\_Panggang\\_Ikan\\_Lele\\_Clarias\\_gariepinus\\_dari\\_Beberapa\\_Perbandingan\\_Daging\\_Ikan\\_dan\\_Tepung\\_Tapioka](https://www.researchgate.net/publication/314165858_Karakteristik_Kerupuk_Panggang_Ikan_Lele_Clarias_gariepinus_dari_Beberapa_Perbandingan_Daging_Ikan_dan_Tepung_Tapioka)
- Thamrin, M., Ibrahim, M N., & Suwarjoyo wirayatno. (2018). Kajian Kualitas Sensori Dan Proksimat Kerupuk Dengan Proporsi Daging Kalandue (*Polymesoda erosa*) dan Tepung Tapioka.1(2), 113–123.  
<http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp/article/download/4896/3679>
- Wahyono, Rudy & Marzuki. (2006). Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta: Penebar Swadaya.  
[https://books.google.co.id/books?id=wxuvr2f5CeUC&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=wxuvr2f5CeUC&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false).
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan & Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.  
[http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=30991&keywords=Kimia+Pangan+%26+Gizi](http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=30991&keywords=Kimia+Pangan+%26+Gizi)
- Zayas, Joseph F. (1997). Functionality of Proteins in Food. 1<sup>st</sup> Edition. Springer Science & Business Media; New York. <https://www.springer.com/gp/book/9783540602521>
- Zulfahmi, AN; Swastawati, F; & Romadhon. (2014). Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4):133-139.  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7790>