

7. DAFTAR PUSTAKA

- Amal, B. I., Hermanianto, J., & Hunaefi, D. (2023). Optimasi Formula Pempek dengan Penambahan Pasta Isolat Protein Kedelai Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1), 98-108. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.98>
- Aminullah, A., Daniel, Rohmayanti, T. (2020). Profil Tekstur dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 7-18. DOI: <https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i1.7-18>
- Angkasa, D., Muttalib, Y. S., Chandra, N., Ronitawati, P., & Fadly, D. (2021). Nutritional Composition, Sensory Properties and Antioxidant Activity of A Newly Developed Instant Cream Soup Made from Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) and Beetroot (*Beta Vulgaris* L.). *Current Research in Nutrition & Food Science*, 9(2). DOI: <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.9.2.32>
- Asmir S, Herawati N, Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Udang Rebon Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. *JOM FAPERTA*. 3(2): 1–12. <https://www.neliti.com/publications/190049/pemanfaatan-pati-sagu-dan-tepung-udang-rebon-sebagai-bahan-baku-pembuatan-kerupu#cite>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Telur Ayam Petelur menurut Provinsi (Ton). Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDkxIzI=/produksi-telur-ayam-petelur-menurut-provinsi.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2025). SNI 7661:2025. Pempek. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2016). Penetapan kadar protein dalam telur unggas melalui analisis nitrogen menggunakan metode kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150. <https://jurnalfarmasihigea.org/index.php/higea/article/view/146>
- Biltekin, S. İ., Demir, A. E., Özbek, H. N., & Göğüş, F. (2025). Food Industry Byproducts in Confectionery: Functional Jelly Candy Development from Black Carrot Pomace and Olive Oil. *Foods*, 14(20), 3524. DOI: [10.3390/foods14203524](https://doi.org/10.3390/foods14203524)
- Bulgaru, V., Popescu, L., Neteaba, N., Ghendov-Mosanu, A., & Sturza, R. (2022). Assessment of quality indices and their influence on the texture profile in the dry-aging process of beef. *Foods*, 11(10), 1526. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11101526>

- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1), 10-15. DOI: <https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62>
- Chae, Y. (2022). Color Appearance Shifts Depending on Surface Roughness, Illuminants, And Physical Colors. *Scientific Reports*, 1–17. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-05409-2>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. DOI: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dewi, E. K., Mardawati, E., & Nurhasanah, S. (2023). Color Changes Evaluation on Crude Palm Oil Processing into Red Palm Oil and Palm Cooking Oil as a Visual Indicator of β -Carotene Content in Oils. *Biomass, Biorefinery and Bioeconomy*, 1(1). <https://jurnal.unpad.ac.id/tribio/article/view/47117/21231>
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., & Afifah, N. (2016). Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) Terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 13-24. <https://www.neliti.com/id/publications/452628/pengaruh-penambahan-dekstrin-dan-albumen-telur-putih-telur-terhadap-mutu-tepung>
- Fajri, M., & Dasir, D. (2017). Studi Tenggang Waktu Penggunaan Daging Ikan Gabus Pada Pembuatan Pempek Lenjer. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 20-26. DOI: <https://jurnal.um-palembang.ac.id/index.php/edible/article/view/628>
- Guttifera, G., Sari, S. R., & Yesi, D. (2023). Karakteristik Pempek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (Frozen). *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 6(2), 143-150. <http://ejournal.sumselprov.go.id/pptk/article/view/540>
- Halimah, I. N., & Maghfiroh, K. (2022). Optimalisasi Peningkatan Protein dan Kualitas Organoleptik Mie Basah Melalui Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Acetes erytharaeus*). *Journal of Natural Sciences and Learning*, 1(2), 22-29. DOI: <https://doi.org/10.30742/jnsl.v1i1.19>
- Husaini, A. V., Pamungkas, B. F., Irawan, I., Mismawati, A., & Diachanty, S. (2023). Pemanfaatan Kepala Dan Tulang Terhadap Penerimaan Konsumen Dan Karakteristik Kimia Pempek Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(2), 89-103. DOI: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i2.18791>

- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 693-705. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i8.50811>
- Khule, G. D., Ranvare, A. R., Singh, A., & C, S. Babu. (2024). Texture Profile Analysis: A Comprehensive Insight into Food Texture Evaluation. *Journal of Dynamics and Control*, 8(9), 30–45. DOI: <https://doi.org/10.71058/jodac.v8i9003>
- Kiranasari, N. A., Purnamayati, L., & Arifin, M. H. (2025). Physicochemical and Sensory Characteristics of Rebon (Acetes SP.) Shrimp Paste Sauce. *Journal of Advances in Food Science & Technology*, 12(1), 1-12. DOI: <https://doi.org/10.56557/jafsat/2025/v12i19033>
- Lestari, D. S. E. P., Siswanti, S., & Anandito, R. B. K. (2025). Characteristics of Snack Bar Substitution of Arrowroot Flour and Soy Flour as an Alternative Product for Autism Patients. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 18(1), 26-41. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/81289/50743>
- Li, L., Wang, N., Ma, S., Yang, S., Chen, X., Ke, Y., & Wang, X. (2018). Relationship of moisture status and quality characteristics of fresh wet noodles prepared from different grade wheat flours from flour milling streams. *Journal of chemistry*, 2018(1), 7464297. DOI: <https://doi.org/10.1155/2018/7464297>
- Li, Z., Huang, X., Tang, Q., Ma, M., Jin, Y., & Sheng, L. (2022). Functional Properties and Extraction Techniques of Chicken Egg White Proteins. *Foods*, 11(16), 2434. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11162434>
- Mandati, S. A., Poniman, Rohman, A. (2022). Desain Eksperimen untuk Pengendalian Kadar Air Udag Rebon. *Journal of Manufacturing in Industrial Engineering and Technology (MIND-TECH)*, 1(2), 20-27. DOI: <https://doi.org/10.30651/mine-tech.v1i2.16923>
- Muchsiri, M., Sari MZ, R. P., Alhanannasir, A., & Alamsarie, S. (2023). Mutu Organoleptik Pempek Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Penambahan Albumin. *Journal of Tropical AgriFood*; 5(1), 55-60. DOI: <http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.5.1.2023.9975.55-60>
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udag Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33201>

- Nopianti, R., Widiastuti, I., Supriadi, A., Nugroho, G. D., Lestari, S., & Andini, J. (2025). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Pemppek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Kombinasi Dengan Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(9). DOI: <https://doi.org/10.17844/5qedt427>
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiaty, H. (2018). Rendemen, nilai ph, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/19722>
- Nurhayati., Batubara, A. P., Hasibuan, A. N., Sari, D. P., Sari, D. A., Ritonga, F., Devina, K., Sari, K., & Wulandari, N. (2023). Peningkatan Pengetahuan Siswa / IMda Nahara Desa Rantau Panjang Kecamatan Pantai Labu Terhadap Makanan Bergizi. *Journal Of Social Science Research*, 3, 1103–1112. DOI: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2334/1662>
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21. DOI: <https://doi.org/10.31001/jkireka.v2i1.22>
- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan konsentrasi pewarna alami kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap warna terasi udang rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 39-52. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29094>
- Purba, T. O., Suparmi, S., & Dahlia, D. (2020). Studi Fortifikasi Hidrolisat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 039-048. DOI: <https://doi.org/10.30997/jah.v6i1.1819>
- Putri, S. K., & Setiyoko, A. (2025). Proximate and Texture Profile Analysis of Gluten-Free Cookies Made from Black Glutinous Rice and Mung Bean Flour. *Journal of Agri-Food Science and Technology*, 6(2), 107-116. DOI: <https://doi.org/10.12928/jafost.v6i2.12717>
- Ramadhani, W., Indrawan, I., & Seveline, S. (2022). Formulasi Crackers Mocaf Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon Serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri (Journal of Bioindustry)*, 4(2), 93-108. DOI: <https://doi.org/10.31326/jbio.v4i2.1238>
- Rizvi, N. B., Aleem, S., Khan, M. R., Ashraf, S., & Busquets, R. (2022). Quantitative estimation of protein in sprouts of *Vigna radiate* (mung beans), *Lens culinaris* (lentils), and *Cicer arietinum* (chickpeas) by Kjeldahl and Lowry methods. *Molecules*, 27(3), 814. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules27030814>

- Sarofa, U., Rosida, & Wulandari, L. P. D. (2019). Karakteristik Marshmallow dari Kulit Pisang Raja (*Musa Textilia*): Kajian Konsentrasi Gelatin dan Putih Telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 20-27. DOI: <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1505>
- Sayuti, M., Andes, A., Simbolon, D. O., & Rahmadi, D. (2022). Pengaruh Konsentrasi Udang yang Berbeda terhadap Mutu Otak-Otak Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*). *Aurelia Journal*, 4(2), 143-154. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/aj.v4i2.11312>
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi ruang warna $L^* a^* b$. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43-46. DOI: <https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1042044&val=11774&title=SEGMENTASI%20RUANG%20WARNA%20Lab>
- Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan kadar vitamin dan mineral pada fermentasi tempe gude (*Cajanus cajan L.*). *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(1), 1-3. DOI: https://www.researchgate.net/publication/328831831_Perubahan_Kadar_Vitamin_Dan_Mineral_Pada_Fermentasi_Tempe_Gude_Cajanus_cajan_L
- Siswanto, J. (2019). Application of color and size measurement in food products inspection. *Indonesian Journal of Information Systems (IJIS)*, 1(2), 90-107. DOI: <https://doi.org/10.24002/ijis.v1i2.1923>
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Effect of Egg White Addition on Ph, Density, Emulsion Stability and Color of Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154. DOI: <https://doi.org/10.23960/jipt.v10i2.p144-154>
- Suhendi, A., Rohman, A., & Cahyaningrum, S. (2023). Validasi Metode Analisis Penetapan Kadar Protein Ekstrak Ikan Gabus dengan Metode Lowry dan Bromocresol Green. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 50-58. <https://www.jkefarind.com/index.php/jki/article/view/6219>
- Sumardianto, S., Wijayanti, I., & Swastawati, F. (2019). Characteristics of physicochemical and microbiology of rebon shrimp paste using different Brown sugar concentration. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 287-298. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27716>
- Sundalian, M., Gustini, S., & Rishadi, F. F. (2021). Kajian Metode Ekstraksi dan Analisis Senyawa Astaxanthin yang Terkandung dalam Udang: Study of Extraction Methods and Analysis of Astaxanthin Compounds Contained in Shrimp. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 3(4), 601-610. <https://jsk.ff.unmul.ac.id/index.php/JSK/article/view/515>

- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218-226. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.35059>
- Suparmi, S., Warningsih, T., Dahlia, D., & Sidauruk, S. W. (2021). Fortification of Rebon Shrimp Protein Hydrolysate (*Acetes erythraeus*) in Sago Flour as a Nutritious Food. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 695, No. 1, p. 012052). IOP Publishing. DOI: [10.1088/1755-1315/695/1/012052](https://doi.org/10.1088/1755-1315/695/1/012052)
- Supriadi, A., Saputra, D., & Priyanto, G. (2023). *Pempek Palembang: Strategi dan Basis Modernisasi*. Pustaka Aksara. <https://repository.unsri.ac.id/112463/1/PEMPEK%20PALEMBANG.pdf>
- Suyatno, S., Dasir, D., & Kuswanto, A. (2023). Karakteristik Mutu Kimia dan Uji Indrawi Pempek Ikan Tenggiri Pasir dengan Penambahan Albumin. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(2), 14-21. <http://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/7345>
- Suyatno, S., Dasir, D., & Tamba, K. B. (2025). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik dan Kimia Brownies Kukus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 14(1), 6-11. <https://jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/9988>
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19. DOI: <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Ukhty, N., Rozi, A., & Sartiwi, A. (2017). Mutu kimiawi terasi dengan formulasi udang rebon (*Acetes sp*) dan ikan rucah yang berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4(2), 166-176. DOI: <https://doi.org/10.35308/jpt.v4i2.792>
- Wahyono, S. A., Karnita, I., Rabasari, S., & Sunjata, D. (2025). Modifikasi Pempek Menggunakan Bahan Utama Ikan Teri. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 6(1), 1-14. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jvp/article/view/126>
- Wargadalem, F. R., Wasino, & Yulifar, L. (2023). Pempek Palembang: History, Food Making Tradition, And Ethnic Identity. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 45. DOI: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00209-z>
- Wee, M. S. M., Goh, A. T., Stieger, M., & Forde, C. G. (2018). Correlation of instrumental texture properties from textural profile analysis (TPA) with eating behaviours and macronutrient composition for a wide range of solid foods. *Food & function*, 9(10), 5301-5312. DOI: <https://doi.org/10.1039/C8FO00791H>

Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23-30. DOI: <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>

Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68. DOI: <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

