

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] The Association of Official Analytical Chemist. 2012. Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemist 16th edition. AOAC International, Irginia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Makanan. SNI 01-0222-1995. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2000. Garam Konsumsi Beryodium. SNI 01-2899-2000. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 01-3751-2009. Jakarta.
- [Depkes] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 tentang Bahan Tambahan Pangan. Depkes, Jakarta.
- Aberle, E.D., Forest, J.C., and Mills, E.W. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- AACC. 2001. *The Definition Of Dietary Fiber*. Cereal Fds, World.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Amielia, S.D. 2014. Aktivitas antioksidan bolu kukus dengan penambahan tepung biji kluwih dan ekstrak bunga rosella pada konsentrasi berbeda [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astriani, D., Dinarto, W., dan Mildaryani, W. 2011. Diversifikasi pangan sebagai solusi mengatasi rawan pangan. Di Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Revitalisasi Peran UMKM dalam Pembangunan melalui Penguatan Sektor Agroindustri. Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Tiga Serangkai, Solo.
- Aswar. 2005. Pembuatan *fish nugget* dari ikan nila merah (*Oreochromis sp*) [skripsi]. Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bardan, S.N., 2007. *Tanaman Berkhasiat Obat*. PT. Sunda Kelapa Pustaka, Jakarta Selatan.
- Dahm, C.C., Keogh, R.H., Spencer, E.A., Greenwood, D.C., Key, T.J., Fentiman, I.S., Rodwell, S.A. 2010. Dietary fiber and colorectal cancer risk: A nested

- case-control study using food diaries. *Journal of the National Cancer Institute* 102(9): 614-626.
- Darmajana, D.A. 2010. Upaya mempertahankan derajat putih pati jagung dengan proses perendaman dalam natrium bisulfit. *Jurnal ISSN* 1693-4393.
- Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen kesehatan.
- Dewi, R.K. 2011. Kajian komposisi kimia, kualitas fisik dan organoleptik *duck nuggets* dengan *filler* tepung maizena pada proporsi yang berbeda [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fahmiah, S. 2017. Studi pembuatan tepung *premix* empek-empek goreng menggunakan formulasi tepung ikan tenggiri (*Scomberomerus commersoni*) dan tepung tapioka [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Fajriarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentan (*Sollanum tuberosum L*) terhadap kualitas *cookies* [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Galvari, Z. 2020. Pengaruh penambahan telur pada pembuatan lapis itik afkir terhadap kadar air, protein, lemak dan nilai organoleptik [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Hadiningsih, N. 2004. Optimasi formula makanan pendamping ASI dengan menggunakan response surface methodology [tesis]. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Aspen Publication, Maryland.
- Indriyani, N.L.P dan Ihsan, F. 2014. *Mengenal Nangka dan Kerabatnya*. IPTEK Hortikultura, Solok.
- Januarta, I.P.O., Suriani, N.M., dan Damiati. 2018. Pengolahan tepung biji kluwih menjadi kue kering. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 9(2): 120-129.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan*. Student Master Animal Science, Universiti Putra Malaysia, Malaysia.
- Kolarovic, J., Popovic, M., Zlinska, J., Trivic, S., and Vojnovic, M. 2010. Antioksidant activities of celery and parsley juices in rats treated with doxorubicin. *Molecules* 15: 6193-6204.

- Loka, H.H., Novidahlia, N, dan Hutami, R. 2017. Keripik simulasi ekstrak daun cincau hijau (*Premna oblongifolia Merr*). *Jurnal Agroindustri Halal* 3(2): 152-159.
- Marchella, D.A., Darmanto, Y. S., dan Riyadi, P. H. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung kentang (*Solanum tuberosum*) terhadap karakteristik pasta dari ikan air tawar, payau dan laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 75-81.
- Meilani, F., Purwanti, H., dan Suharno, B. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). Di dalam: *Prosiding Mathematicas and Sciences Forum, Universitas PGRI, Semarang*; 2014.
- Novary, E.W. 1999. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nurani, S dan Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 50-58.
- Pitojo, S. 2005. *Seri Budidaya Kluwih*. Kanisius, Yogyakarta.
- Pitojo, S dan Zumiaty. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Praja, D.I. 2015. *Zat aditif makanan, manfaat dan bahaya*. Garudhawaca, Yogyakarta.
- Praphesti, A.L. 2017. Karakterisasi produk inori dari rumput laut lokal *Ulvalactuca* dan *Glacilaria sp.* [skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prihantoro, S. 2003. Pengembangan produk nugget berbasis sayuran dengan bahan pengikat tepung beras sebagai pangan fungsional [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, A.A.A. 2005. Pengaruh blanching, natrium klorida dan natrium metabisulfite terhadap sifat fisikokimia dan fungsional tepung biji kluwih [skripsi]. Jurusan THP, FTP, Universitas Jember, Jember.
- Putri, A.A.A., Pranata, F.S., dan Ekawati, L.M.P. 2015. Kualitas Mie Basah Tepung Kluwih (*Artocarpus communis G.Forst*). *Jurnal Fakultas Teknobiologi* Vol 5.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi kimia rabbit nugget dengan komposisi filler tepung tapioka yang berbeda [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rahfiansyah, R.M. 2017. Pengembangan produk inovasi perkedel dan steak menggunakan bahan pangan lokal kimpul [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

- Respati, E., Komalasari, W.B., Wahyuningsih, S., dan Manurung, M. 2015. Buletin Triwulanan Ekspor Impor Komoditas Pertanian 7(1). Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Rismunandar. 2003. *Lada Budi Daya dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ristanti, M. 2019. Substitusi daging buah campolay (*Pouteria campechiana*) pada proses produksi mi basah [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Rizal, S., Sumarlan, S.H., dan Yulianingsih, R. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik-kimia tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 1-10.
- Sanjaya, R.W.K.. 2013. Pemanfaatan biji kluwih (*Arthocarpus altilis*) dalam pembuatan susu organik dengan penambahan pewarna alami [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan karagenan pada pembuatan sosis dan surimi ikan bawal (*Colossoma macropomus*) [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso, D.D.S. 2009. Pemanfaatan tepung *premix* berbahan dasar mutan sorgum zh-30 untuk industri pembuatan adonan dan mie kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi* 5(1).
- Saripudin dan Mardesci, H. 2016. Studi penambahan air adonan terhadap karakteristik stik pangsit. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1).
- Schock, B. 2012. Basic *premix* adalah tepung siap pakai [Internet]. Tersedia pada: <http://www.bakerymagazine.com> [22 April 2020].
- Sellami, I.H., Bettaieb, I., Borgou, S., Dahmani, R., Limam, F., and Marzouk, B. 2012. Essential oil and aroma composition of leaves, stalks and roots of celery (*Apium graveolens var. dulce*) from tunisia. *The Journal of Essential Oil Research* 24(6): 513-521.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press, Bogor.
- Sidhu, A.S. 2012. Jackfruit improvement in the Asia-Pacific region, Asia-Pacific Association of Agricultural Research Institutions c/o FAO Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

- Sudarminto, S.Y. 2016. Kluwih [Internet]. Tersedia pada: <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/03/kluwih-3/> [diakses pada tanggal 23 April 2020]
- Suhardi. 2008. Pengembangan agroindustri berbasis pangan lokal untuk meningkatkan kedaulatan pangan. Di Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Produk Berbasis Sumber Pangan Lokal untuk Mendukung Kedaulatan Pangan. Program studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.*
- Sukatiningsih. 2005. Sifat fisikokimia dan fungsional pati biji kluwih. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(3): 163-169.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 25(4): 235-242.
- Supriyadi, D. 2012. Studi pengaruh rasio amilosa-amilopektin dan kadar air terhadap kerenyahan dan kekerasan model produk gorengan [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor, Bogor
- Suriani, N. 2012. *Bawang Bawa Untung: Budidaya Bawang Merah dan Bawang Putih*. Cahaya Atma Pustaka, Yogyakarta.
- Suryaningsih, W. 1993. Pengaruh tingkat penambahan nangka muda dan kluwih dalam pembuatan dendeng sapi terhadap mutu produk. Politeknik Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Susilo A, Djalal R, Firman J, Mulia WA 2019. Dasar teknologi hasil ternak. Malang: UB Press.
- Syakri, S., Djide, N., dan Attamimi, F. 2014. Formulasi bubur instan kombinasi tempe dan rumput laut serta efek sinergismenya terhadap kolesterol darah. *As-Syifaa* 6(2): 187-197.
- Threapleton, D.E., Greenwood, D.C., Evans, C.E.L., Cleghorn, C.L., Nykjaer, C., Woodhead, C., Burley, V.J. 2013. Dietary fibre intake and risk of cardiovascular disease: systematic review and metaanalysis. *Bmj* 347: f6879-f6879.
- Wati. 2007. Mempelajari pengaruh varietas, penyimpanan, dan persiapan bawang putih terhadap rasa dan aroma bawang pada produk kacang salut [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widowati, S., Nurjanah, R., dan Amrinola, W. 2010. Proses pembuatan dan karakteristik nasi sorgum instan. Di Dalam: *Prosiding Pekan Sereal Nasional ISBN: 978-979-8940-29-3; 2010. hlm 35-48.*
- Widrial, R. 2005. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta, Padang.

- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan pangan* Jilid 2 Cetakan 1. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulan, S.N., Saparianti, E., Widjanarko, S. B., dan Kurnaeni, N. 2006. Modifikasi pati sederhana dengan metode fisik, kimia, dan kombinasi fisik-kimia untuk menghasilkan tepung pra-masak tinggi pati resisten yang dibuat dari jagung, kentang, dan ubi kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 1-9.
- Yao, B., Fang, H., Xu, W., Yan, Y., Xu, H., Liu, Y., Zhao, Y. 2014. Dietary fiber intake and risk of type 2 diabetes: A dose-response analysis of prospective studies. *European Journal of Epidemiology* 29(2): 79-88.
- Yesi, N. 2013. Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap daya terima kadar karbohidrat dan kadar serat kue prol bonggol pisang bagi gizi kesehatan masyarakat [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember, Jember.
- Yogasmara, E dan Lestari, P. 2010 *Buku Pintar Keluarga Sehat: Panduan Praktis Hidup Sehat bagi Seluruh Anggota Keluarga*. Gramedia pustaka, Jakarta.
- Yulientin, I. 2006. Penambahan nilai chicken carcass meat (ccm) melalui pengembangan produk baru perkedel ayam berkalsium di PT. Charoen pokphand indonesia-chicken processing plant, cikande-serang [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zhao, Y., Owens, R.A., and Hammond, R. W. 2001. Use of a vector based on potato virus x in a whole plant assay to demonstrate nuclear targeting of potato spindle tuber viroid. *Journal of General Virology* 82: 1491-1497.