

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Agustina, F. 2011. Evaluasi parameter produksi biogas dari limbah cair industri tapioka dalam bioreaktor anaerobik 2 tahap [Tesis]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- [AOAC] Association of Official Analytical. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Balqis, K.P. 2018. Pengaruh metode pengeringan dan rehidrasi terhadap karakteristik fisik tekwan [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Brown, A. C. 2011. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning, Wadsworth.
- Cunningham, S.E., Mcminn, W.A.M., Magee, T.R.A., Richardson, P.S., and Daud, W.R.W. 2008. Drying kinetics and product quality of potato cylinders. *Food Bioprod Process* 86: 15-24.
- Danar, R. dan Dasir. 2017. Studi berbagai jenis bahan pengembang terhadap reabsorpsi tekwan kering ikan gabus. *Edible* 6:36–45.
- De Garmo. 1984. *Materials and processes in manufacture*. Ed ke-7. Pt Pradaya Paramita, Jakarta.
- Dewi, M.S.R. 2018. Analisis pengaruh penambahan konsentrasi lesitin kedelai dan *baking powder* untuk memperbaiki kualitas kerupuk udang (studi kasus di PT XYZ Siduarjo, Jawa Timur [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Bogor. 2019. Produksi lele kabupaten Bogor terus meningkat, 2018 mencapai 88 ribu ton [Internet]. Tersedia pada: <http://bogor-kita.com/produksi-lele-kabupaten-bogor-terus-meningkat-2018-mencapai-88-ribu-ton> [21 Oktober 2019].
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake [Skripsi]. Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, Bali.

- Febriansyah, I.M., Sukarno., dan Fardiaz, D. 2019. Karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 30(1): 64-74.
- Fibercrime. 2019. Soda kue, baking soda dan baking powder: sudah tahu bedanya? [Internet]. Tersedia pada: <https://fibercrime.com/soda-kue-baking-soda-baking-powder-sudah-tahu-bedanya/> [15 November 2022].
- Gisslen, W. 2009. *Professional Baking*. John Wiley & Sons, New Jersey.
- Handayani, D.H.W. 2014. Stiklele alternatif diversifikasi olahan lele (*clarias sp*) tanpa limbah berkalsium tinggi. *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang* 4(1): 109-117.
- Hattunisa, R.S. 2011. Optimasi proses dehidrasi dan formulasi bahan tambahan pangan pada mie jagung instan dengan metode ekstruksi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayati, N.I. 2014. Kinetika pengeringan lapis tipis pempek lele dumbo (*Clarias gariepinus*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hui, Y.H. 2006. Handbook of food science, technology, and engineering. *International Journal of Biological Macromolecules* 38(2): 151-152.
- Jayanti, D. 2018. Pengembangan bisnis tekwan instan khas Palembang dengan pendekatan matrix ansoff. Fakultas ekonomi [Tesis]. Program Pasca Sarjana, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Karneta, R. 2010. Analisis kelayakan ekonomi dan optimasi formulasi pempek lenjer skala industri. *Jurnal Pembangunan Manusia* 4(3): 264-274.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 27:131–141.
- Khairuman dan Khairul, A. 2002. *Budidaya Ikan di Sawah*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Komariah, S. 1995. Telaah teknologi proses dan pemasaran pada industri kecil empek-empek dan kerupuk kempelang Palembang. [Laporan Praktik Lapang]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristi, E. A. 2012. Pengaruh proporsi tepung magrove jenis api-api (*Avicennia alba*) dan tepung terigu serta konsentrasi *baking powder* pada karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik cake [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

- Lestari, A.E. 2021. Pengaruh penambahan bubuk kunir putih (*Curcuma mangga Val.*) dan *baking powder* terhadap tingkat kesukaan, sifat fisik dan kimia *stick-mocaf* terigu [Skripsi]. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercubuana, Yogyakarta.
- Mervina., Kusharto, C.M., dan Marliyati, S.A. 2012. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan isolat protein kedelai (*Glycine max*) sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 9-16.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek* 32(5): 1-13.
- Nurilmala, M., Nurjanah, dan Utama, R.H. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12 (1) 1-16.
- Ortiz, J., Lemus, M.R., Vega, G.A., Ah-Hen, K., Puente, D.L., Zura, B.L., and Aubourg, S. 2013. Influence of air drying kinetic, colour, firmness and biochemical characteristics of atlantic salmon (*Salmo salar L.*) Fillets. *Food Chem* 139: 162-169.
- Pambudi, S., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh proporsi *baking powder* dan ammonium bikarbonat sebagai bahan pengembang terhadap karakteristik kue bagiak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3: 61-67.
- Panca, N.R. 2012. Pengaruh proporsi penggunaan tepung komposit (terigu, mocaf, edamame) terhadap sifat fisik kiamia dan organoleptik mie kering [Skripsi]. Fakultas Teknolog Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pangesthi, L.T. 2009. Pemanfaatan pati ganyong (*Canna edulis Ker*) pada pembuatan mie segar sebagai upaya penganekaragaman pangan non beras. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 1: 7-9.
- Putra, T.W. 2011. Pemeriksaan kuantitatif senyawa borakx pada bakso ikan yang dijual di pasar kranggan kecamatan jati sempurna kota bekasi [Internet]. Tersedia Pada: http://library.thamrin.ac.id./index.php?p=show_detail&id=1654 [22 Oktober 2019].
- Rahmawati, W. A. 2015. Fortifikaasi kalsium cangkang telur pada pembuatan cookies (kajian konsentrasi tepung cangkang telur, dan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1050-1061.

- Riana. 2006. Pengembangan teknologi pengolahan bahan dasar pempek cepat saji dan analisis finansial usahanya [Tesis]. Program Pascasarjana, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Rickard, J.E., Blanshard, J.M.V., and Asaoka, M. 1992. Effects of cultivar and growth season on the gelatinization properties of cassava (*Manihot esculenta*) starch. *J. Sci. Food Agric* 59: 53–58.
- Saefullah. 2020. *Modul Biologi Kelas XI*. Direktorat Jendral PAUD, DIKDAS dan DIKMEN, Nusa Tenggara barat.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyowati, W.R., dan Nisa, F.C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung : tepung terigu dan penambahan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) :224-231.
- Sofiah, B.D., dan Achyar, T.S. 2008. *Penilaian Indera*. Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Srihari, E., Lingganigrum, F.S., Alvina, I., dan Anastasia, S. 2016. Rekrayasa beras analog berbahan dasar campuran tepung talas, tepung maizena dan ubi jalar. *Jurnal Teknik Kimia* 11(40): 14-19.
- Suarti,B., Fuadi, M., dan Rasih, W.R. 2015. Penambahan *natrium bikarbonat* (NaHCO₃) dan suhu pengeringan terhadap mutu tortila biji durian (*Durio zibethinus murr*). *Agrium* 19(2): 156-164.
- Subarna., Hakim, M.I., dan Muhandri, T. 2018. Karakteristik mutu pancake amerika berbahan dasar mocaf dengan penggunaan proporsi gula pasir dan *baking powder*. *Jurnal Mutu Pangan* 5(3): 73-79.
- Subama., Muhandri, T., Nurtama, B., dan Firlieyanti. 2012. Peningkatan mutu mi kering jagung dengan penyerapan kondisi optimum proses dan menambahkan monogliserida. *Jurnal Tekno dan Industri Pangan* 23(2): 146-152.
- Suyanto, R. 2007. *Budidaya Ikan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Vaclavik, V., and Christian, E.W. 2007. *Essentials of Food Science*. Springer, New York.
- Valentina, A., Masirah., dan Lailatussifa, R. 2021. Pengaruh fortifikasi jenis ikan yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dan karakteristik fisik mi basah. *Jurnal Chanos Chanos* 19(1): 125-134.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Zuhra, C.F. 2006. *Flavor (citarasa)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.