

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, N., dan Xyzquolyna, D. 2020. Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) pada Pembuatan Makanan Tradisional Gorontalo Ilabulo. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1), 13–22.
- Adinda, A. 2017. Studi Pembuatan Tortilla Chips Berbahan Dasar Homini Dari Jagung Lokal Sebagai Olahan Snack Food. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Aini, N. 2013, Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alizah, M. N., dan Rum, M. 2020. Kinerja Pemasaran dan Strategi Pembangunan Jagung Hibrida Unggul MH-3 di Kabupaten Bangkalan. *Agriscience*, 1(2), 448-463
- Alfons, J.B. dan A.A. Rivaie. 2011. Sagu Mendukung Ketahanan Pangan Dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim. *Perspektif*, 10(2) : 81-91.
- Amzeri, A. 2009. Parameter Genetik Lima Jagung Lokal Madura. *Jurnal Agrovigor*. 2(2) : 18-26.
- Amzeri, A. 2018. Tinjauan Perkembangan Jagung Di Madura dan Alternatif Pengolahan Menjadi Biomaterial. *Rekayasa*, 11(1), 74-86.
- Andarwulan N, Kusnandar F, dan Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID):Dian Rakyat.
- Andriyani, Y., Syahrumsah, H., dan Marwati. 2017. Studi Formulasi Jagung (*Zea mays*) dan Tempe Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Mutu Sensoris Tortilla Chips. *J Teknol Pertanian Universitas Mulawarman*. Samarinda
- Anggo D.A, Swastawati F, Ma'ruf F.W dan Rianingsih L. 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 17(1)
- Arief, R. W., Yani, A., dan Dewi, F. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*, Banjarbaru (pp. 6-7).
- Arifin Z, Fatmawati. 2011. Pemurnian dan Pengembangan Jagung Varietas Manding, Talango dan Guluk-Guluk di Kabupaten Sumenep. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Serealia 2011*. Bogor (ID): Balitbang Serealia, Litbang Pertanian Permentan RI .103-112.
- Ariyani, M., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat Kasar dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College* 2(1), 223-231
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Washington D. C. : Assosiation of Official Agricultural Chemists.

- Asmir, S., Herawati, N. dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. *JOM Faperta Vol 3(2):1-12*
- Astrid, F.K. 2017. Skripsi. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Nano Kalsium dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Mutu dan Kandungan Kalsium *Tortilla Chips*. Universitas Brawijaya Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Astawan, M. 2009. *Udang Rebon Bikin Tulang Padat*. Jakarta (ID): Pustaka Utama.
- Ariyani, M., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat Kasar dan Kesukaan Kerupuk. *Journal of Nutrition College 2(1)*.
- Azizah, A., Purwandhani, S. N., dan Laswati, D. T. 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyraena Jello*) Dalam Pembuatan Tortilla Chips. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 3(2)*, 18-26.
- Azizatin, A., Kahar dan Aryanto, D. 2013. Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat Keripik Mandai. *Jurnal Pertanian Terpadu Vol 3(1): 34-50*
- Bacchetti, T., Masciangelo, S., Micheletti, A., Ferretti, G. 2013. *Carotenoids, phenolic compounds and antioxidant capacity of five local Italian corn (Zea Mays L.) Kernels*. *J Nutr. Food Sci.* 3: 1-4.
- Chafid, A dan Kusumawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim Alfa Amilase. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Cahyani, W. 2010. Substitusi Jagung (*Zea Mays*) Dengan Jait (*Coix Lacryma-Jobi L*) Pada Pembuatan Tortilla : Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensoris. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Delvi, T. M., Desmelati dan Dahlia. 2020. Pengaruh Penambahan Surimi Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Sebagai Sumber Protein Terhadap Mutu Tortilla Chip. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan, 7(2)*, 1-17.
- Dhya, S.A . 2020. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Kerupuk dengan Variasi Penambahan Tepung Sagu Sebagai Bahan Pengikat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang: Universitas Andalas.
- Faridah, D. N. Kusumaningrum, H. D. Wulandari, N. dan Indrasti, D. 2006. *Analisa Laboratorium*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Febrianto, A., Basito., dan C. Anam. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Sensori *Tortilla Corn Chips* dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan.* 3: 22-34.

- Fernandez JL, Rodriguez, Pless, Flores, Leal, Martinez, Banos. 2008. Changes in nixtamalized corn flour dependent on postcooking steeping time. *Journal American Association of Cereal Chemist*. 79(1):162-166.
- Gobel, R. V., Naiu, A. S., dan Yusuf, N. 2016. Formulasi Cookies Udang Rebon| Formulation of rebon shrimp cookies. *The NIKe Journal*, 4(4).
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto S., dan Maharijaya. A. 2017. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3)
- Harlim, C. A. 2020. Pengaruh Penambahan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Tortilla*. *Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*
- Hemeto, C. 2019. Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*)(Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal). *Jambura Journal Of Food Technology*, 1(1), 10-22.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2): 68 – 76
- Hidayat, Y. S. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa Striata*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Tortilla* Jagung. *Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya*
- HP, S., Mulyani, T., dan Setiawan, E. B. 2013. Kajian Substitusi Ampas Tahu dan Penggunaan Natrium Bikarbonat pada Pembuatan *Tortilla*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1)
- Imandira, P.A.N. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan β -Karoten. [Artikel Penelitian]. Program studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Karneta, R., Kahfi, A. N., dan Aluyah, C. 2019. Fortifikasi Dari Kedelai (*Glicine Max L Merr*) Pada Formula *Tortilla* Jagung. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (pp. 465-472).
- Kartika, B., P. Hastuti dan Supartono W. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Kaur, S., dan Aggarwal, P. 2017. Development of maize-potato tortilla chips: a nutritious and low fat snack food. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 6(4), 153–161
- Kemenkes, R. I. 2018. Tabel komposisi pangan indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kulp, K. and Jr.J.G. Ponte. 2000. Hand Book Of Cereal Science and Technology. Second Edition, Revised and Expanded. Marcell Dekker Inc. New York
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.

- Laiya, N., Harmain, R. M., dan Yusuf, N. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. *The NIKe Journal*, 2(2).
- Lawalata, V.N. 2004. Kajian Pemanfaatan Kenari (*Canarium Ovatum*) Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Sagu Mutiara. Tesis Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Linardi, G. F., Indah, K. dan Eni, S. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12 (2): 105.
- Mahmud M.K., Hermana, N A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kompas Gramedia.
- Malti. Ghosh. Kaushik. Ramasamy. Rajkumar. Vidyasagar. 2011. Comparative Anatomy of Maize and its Application.(*Intrnational Journal of Bio-resorces and Stress Management*). 2(3):250-256
- Marta, H dan Tensiska. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1 (1): 14-21.
- Mendez MG, Sanchez RMM, Parades LO, Bello PLA. 2006. Thermal and rheological properties of nixtamalized maize starch. *International Journal of Biological Macromolecules*. 40:59-63.
- Midlanda, H. M., Lubis, L. M., dan Lubis, Z. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(4), 20-31.
- Muchtadi, T.R dan Fitriyono, A. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Subarna, S., dan Nurtama, B. 2012. Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya Untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 2(1), 11-18.
- Muthmainnah. 2012. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Kayu dalam Pembuatan Kukis yang Mengandung Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru : Universitas Riau
- Nursalam. 2015. Analisis produksi dan efisiensi alokatif usaha pengolahan sagu di Kabupaten Kolaka Timur. Tesis, Pascasarjana Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Nulvazria, F. 2020. Karakteristik Tortilla Chips dari Tepung Jagung Nikstamal Yang Disubstitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Univesitas Sumatera Utara.

- Okfrianti, Y., Kamsiah, K., dan Veli, D. G. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sidat (*Anguilla Spp*) Pada Pembuatan Tortilla Chips Terhadap Nilai Gizi, Kadar Air dan Daya Terima Organoleptik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(2), 139-152.
- Papilaya, E.C. 2008. Mewujudkan Ketahanan Pangan Organic Berbasis Nilai Kearifan Sagu. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Badan Litbang Pertanian.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Prasetyo, D. D., dan Fauziyah, E. 2020. Efisiensi Ekonomi Usahatani Jagung Lokal Di Pulau Madura. *AGRISCIENCE*, 1(1), 26-38.
- Putra, S E., Netti, H., dan Akhyar A. 2015. Kandungan Zat Besi dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu Dengan Rasi Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. *Jom Faperta*. 2(1). Hal 1-10.
- Putri, S., 2011. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya sebagai Bahan Baku Tortilla Chips. Tesis. Universitas Lampung
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah, N. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).
- Rachmawati, L. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Rahallus, U. Y. 2015. Kualitas Tortilla Chips Kombinasi Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kepala Udang Windu (*Panaeus Monodon*). Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rahayu, S. Y. S. 2015. Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Sebagai Bahan Fortifikan Pada Keripik Jagung Yang Dikonsumsi Anak dan Remaja. *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(2), 41-48.
- Rahmawati, S., Sri Wahyuni, dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Kimia Tepung Sagu Termodifikasi: Studi Kepustakaan, *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2): 2096-2103.
- Rakhmawati, N., B . S. Amanto, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensori dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Tepung Konjak (*Amorphophallus oncophillus*) . *Jurnal teknologi pangan*. 3 (1): 63-73.
- Ramadhani, T., Anggo, A. D., dan Purnamayati, L. 2022. Pengaruh Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) terhadap Kualitas Keripik. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 53-62.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: ANDI

- Richana, N., P. Lestari, N. Chilmijati, dan S. Widowati. 2000. Karakterisasi Bahan Berpati (Tapioka, Garut dan Sagu) dan Pemanfaatannya Menjadi Glukosa Cair. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Volume I. PATPI, Surabaya. Hal. 396-406.
- Rosanna, Y. Octora, A.B. Ahza, dan D. Syah. 2015. Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 26(1).
- Sa'adah, D. A. N. 2017. Pembuatan Produk Tortilla Chips Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Skripsi. Bogor : Departemen Teknologu Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Santoso B, Nur H, dan Wahyu A. 2006. Tortilla. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Safitri, S. D. N., M. K. Ferdiansyah, dan E. P. Nurlaili. 2019. Karakteristik Fisik Jagung P21 Termodifikasi Menggunakan Metode Nikstamalisasi Dengan Formulasi Kalsium Hidroksida $Ca(OH)_2$ dan Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23 (1): 49-55.
- Sari, R. N. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptic *Tortilla Corn Chips* Dengan Suplementasi *Whey Powder* Sebagai Makanan Ringan Untuk Anak Autis. Skripsi. Bogor (ID): Departemen Ilmu Produksi Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Saniati, D.N. 2013. Kajian Sifat Organoleptik Mie Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Ternikstamalisasi. Skripsi S-1. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sembiring, E., Sangi, M. S., dan Suryanto, E. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Dari Biji Jagung (*Zea mays L.*). *Chemistry Progress*, 9(1).
- Setiyowati, D., Ayub A. F. dan M. Zulkifli. 2016. Statistik Sumber Daya Laut dan Pesisir. Jakarta : Badan Pusat Statistik
- Shobha, D., Kumar, H.V.D., Sreeramasetty, T.A., Puttaramanaik., Gowda, K.T., dan Shivakumar, G.B. 2014. Storage Influence On The Functional, Sensory and Keeping Quality of Quality Protein Maize Flour. *Journal Food Science Technology* Vol 5(11):3152-3162
- SNI 01-6630-2002. 2002. Syarat Mutu Makanan Ringan. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. hlm. 410-426.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2) p. 63-71
- Suarni, dan M. Yasin. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6: 41-56.
- Suhardjo, Lestari, IE. 2006. Pengkajian pengaruh beberapa varietas jagung terhadap mutu tortila. Malang (ID): Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Susilowati, A ., Y. Maryati., P. D. N. Lotulung, dan Aspiyanto. 2018. Formulasi Nikstamal Jagung, Tempe, Dan Sayuran Terfermentasi Dalam Perolehan Pasta Fortifikan Sebagai Sumber Asam Folat Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(2): 68–77.

- Suparmi, Edison, Sari IN, Sumarto, Susilo R. 2020. Study of the quality of natural flavor powder made from shrimp waste. *IOP Conference Series: Earth And Enviromental Science*. 430. 012007. 10. 1088/1755-1315/430/1/012007.
- Suprapti, M. Lies. 2002. Membuat Terasi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, I., Darwanto, D. H., Mulyo, J. H., Lestari, D., dan Waluyati, R. 2014. Efisiensi Produksi Petani Jagung Madura Dalam Mempertahankan Keberadaan Jagung Lokal. 3, 11–20.
- Sutoro. 2012. Kajian Penyediaan Varietas Jagung Untuk Lahan Suboptimal. *IPTEK Tanaman Pangan* (2): 108-115.
- Suryawan, I. G. L. 2022. Tortilla chips dengan biji matahari sebagai pengganti jagung: Tortilla chips with sun seed as a corn substitute. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(3), 577-593.
- Syaiful, F., Merynda, I. F., Eka, L., dan Erlita, I. A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2), 39-45.
- Syahrial S, Hamzah F, Herawati N. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk Jom Faperta 3(1): 34-41.
- Syahrin, Alfi, Idiannor M, Emmy SM. 2015. Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal EnviroScienteeae*. 3: 149-159.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Karet. Erlangga Press. Jakarta.
- Ullah, I., Ali M. & Farooqi A. 2010. Chemical and nutritional properties of some maize (*Zea mays* L.) varieties grown in NWFP, Pakistan. *Pakistan journal of Nutrition* 9(11): 1113-1117
- Watson. 2003. *Corn: chemistry and technology*. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul Minnesota. USA.
- Widaningrum, Endang P., Joni M. 2005. Kajian Terhadap SNI Mutu Patu Sagu. *Jurnal Standarisasi* Vol 7 No 3.
- Widyasari, F. 2010. Skripsi. Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka dan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Ikan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F. G. 2014. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarti S, Ulya S, Mochamad I.A. 2015. Efek Penambahan Tepung Tapioka dan Ca(OH)₂ terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Emping Garut Simulasi (*Maranta aurundinacea* L.). *Jurnal Rekapangan*, 9(1): 47 – 55.
- Wirakusumah, E. S., 2007. Mencegah Osteoporosis. Penebar Plus, Jakarta.
- Smith, H. P. dan L. H. Wilkes, 1990. Mesin dan Peralatan Usaha Tani. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Wulandari, E. 2016. Perbedaan Kualitas *Tortilla Chips* Tepung Maizena Komposit Tepung Mocaf (*Modified Casava Flour*). Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang

Zuhdi, M. L. 2021. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tepung Udang Rebon (*Acetes Sp.*) Pada Nori Dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata L. Miers*). Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknik UPN "Veteran" Surabaya.