

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R., T. Estiasih, dan A. K. Wardani. 2017. Penurunan Oksalat pada Proses Perendaman Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) di Berbagai Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 18(3): 191-200.
- Anggraeni, R. 2011. *Penurunan Kadar Oksalat Umbi Walur (Amorphophallus campanulatus var. Sylvestris) dan Karakterisasi serta Aplikasi Pati Walur pada Cookies dan Mie*. TESIS. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemistry.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2886-2015 tentang Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Björck, I., dan N.G. Asp. 1983. The Effect of Extrusion on Nutritional Value-A Literature Review. *Journal of Food Engineering* 2(4): 281-308 ISSN 0260-8774.
- Dalimunthe, H., Novelina, dan Aisman. 2014. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat Kentang *Ready to Cook* setelah Proses Pembekuan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Andalas* 1(1): 01-11.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan., dan C.R. Candra. 1984. *Engineering Economi 7th Edition*. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Dermawan, R. 2005. *Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis*. Bandung: Alfabeta.
- Erwinsyah, Suparmi, dan Sumarto. 2015. Pengaruh Fortifikasi Alga Hijau Biru (*Spirulina*) pada Makaroni Ikan Patin (*Pangasius hyppophthalmus*) terhadap Penerimaan Konsumen. JOM: Universitas Riau.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fahmiyasin, M., S. Wahyuni, dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh Modifikasi terhadap Karakteristik Tepung Opa (*Dioscorea esculenta* L.) Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 4(3): p.2150-2157.
- Febriana, E. P., S. Saloko, dan Y. Sulastri. 2018. *Pengaruh Proporsi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Porang terhadap Beberapa Komponen Mutu Kerupuk Jamur Tiram*. Mataram: Universitas Mataram

- Figoni. 2003. Chapter Five: *Wheat Flour*. 75033.63-86. New York.
- Fitriani, Sugiyono, dan E. H. Purnomo. 2013. Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Jewawut (*Setaria italic L.*), Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var. Ayamurasaki*), dan Terigu (*Triticum aestivum L.*). *PANGAN* 22(4): 349-364.
- Florentina, E. Syamsir, D. Hunaefi, dan S. Budijanto. 2016. Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam. *AGRITECH* 36(4): 387-393 ISSN 0216-0455.
- Hadi, M. N. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia Bekasi*. SKRIPSI . Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hariyadi, P. 2006. Variasi Produk Ekstrusi. *Foodreview Indonesia*: 23-27.
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods*, vol I dan II. Florida: CRC Press Inc.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herpandi, I. Widiastuti, Wulandari, dan C. A. Sari. 2019. Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*). *JPHPI* 22(2):263-272.
- Hersoelistyorini, W., S. S. Dewi, dan A. C. Kumoro. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium* ISSN 2407-9189.
- Iriawan, F. 2012. *Pembuatan Fish Flake dari Ikan Lele (Clarias sp.) sebagai Makanan Siap Saji*. SKRIPSI. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Jessica, S. 2018. *Analisis Komposisi Kimia dan Karakteristik Fisik Adonan pada Tepung Terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. – Bogasari Division Jakarta*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Knudsen, I., I. Søborg, F. Eriksen, K. Pilegaard, dan J. Pedersen. 2008. Risk Management and Risk Assessment of Novel Plant Foods: Concepts and Principles. *Food and Chemical Toxicology*. 46(5):1681-1705.
- Koswara, 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. e-Book Pangan.
- Kusuma, T. D., T. I. P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12(1): 17-28.

- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Mie dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 847-854.
- Li, J. Y. dan A. I. Yeh. 2001. Relationship Between Thermal, Rheological, Characteristics, and Swelling Power for Various Starches. *Journal Food Engineering*, 50(3): 141-148.
- Lindriati, T. dan S. Handayani. 2018. *Teknologi Ekstrusi dalam Pengolahan Pangan*. Gresik: Caremedia Communication.
- Mahmud, M., Hermana, N. Zulfianto, R. Rozanna, I. Ngadiarti, dan B. Hartati. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta: PERSAGI
- Mangkusubroto, K. dan T. Listiarini. 2009. *Analisa Keputusan. Pendekatan Sistem dalam Manajemen Usaha dan Proyek*. Bandung: ITB.
- Mariscal M. dan P. Bouchon. 2008. Comparison Between Atmospheric and Vacuum Frying of Apples Slice. *Food Chemistry* 107:1561- 1569.
- Martin, P., H. DeBeukelaer, R. J. Hamer, dan V. Vliet. 2008. Fracture Behavior of Bread Crust: Effect of Ingredient Modification. *Journal of Cereal Science* 486:04-612.
- Matz, S. A. 1997. *snack Food Technology*. 3rd edition. Texas: Pan-Tech International Inc.
- McWilliams, M. 2000. *Foods: Experimental Perspectives (4th edition)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Muchtadi, T. R., P. Hariyadi, dan A. B. Azra. 1987. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nontji, A. 2005. *Laut Nusantara*. Jakarta: Djambatan.
- Ntau, L. M. F. Sumual, dan J. R. Assa. 2017. Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(2): 11-19.
- Oke, M. O. dan I. F. Bolarinwa. 2012. Effect of Fermentation on Physicochemical Properties and Oxalate Content of Cocoyam (*Colocasia esculenta*) Flour. *ISRN Agronomy* 12: 1-4.

- Oktaviani, S. 2018. Analisis Mutu Kerupuk Talas dengan Perlakuan Bahan Dasar dan Penambahan NaHCO_3 . *AGRITEPA 5(1) ISSN: 2407-1315*.
- Padliani. 2013. *Analisis Keputusan dengan Teorema Bayes dari Pohon Keputusan (Studi Kasus Air Minum Kemasan CV. Gunung Jati Pinrang Sul-Sel Indonesia)*. SKRIPSI. Makassar: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan*. SKRIPSI. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Purnamasari, I. W. dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flakes* Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4) :1375-1385*.
- Purnomo, E. H. dan Risfaheri. 2010. *Karakterisasi dan Produksi Tepung dari Umbi Walur (Amorphophallus campanulatus var. Sylvetris) Sebagai Sumber Pangan Substitusi Tepung Terigu Sampai 30%*. Jakarta: Sekretariat Badan Penelitian dan Pengembangan, Departemen Pertanian.
- Purnomo, E. H., R. Anggraeni, P. Hariyadi, F. Kusnandar, dan Risfaheri. 2011. *Reduksi Oksalat pada Umbi Walur (Amorphophallus campanulatus var. Sylvetris) dan Aplikasi Pati Walur pada Cookies dan Mie*. Bogor: SEAFast Center IPB.
- Putranto, A. W., B. D. Argo, dan N. Komar. 2013. Pengaruh Perendaman Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Suhu Penggorengan terhadap Nilai Kekerasan Keripik Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Teknologi Pertanian 14(2): 105-114*.
- Rahmi, Y., N. Widya R., P. N. Anugerah, dan L. K. Tanuwijaya. 2018. Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersini lac.*) sebagai Sumber Kalsium dan Protein pada *Corn Flakes* Alternatif Sarapan Anak Usia Sekolah. *Nutrire Diaita 10(1): 34-44*.
- Ratnaningsih, B. Rahardjo, dan Suhargo. 2007. Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dengan Metode *Deep-Fat Frying*. *Agritech 27(1): 27-32*.
- Ratnawati, R. 2013. *Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka*. SKRIPSI. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ridwan, R. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) terhadap Kualitas Kerupuk Getas*. Padang: Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang.

- Riyanto, N. M. 2020. *Pembuatan Tepung Walur (Amorphophallus campanulatus var. Sylvetris) Termodifikasi secara Fermentasi dengan Lactobacillus plantarum IS-10506*. SKRIPSI. Surabaya: UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Rizki, D., Sumardianto, dan Wijayanti I. 2017. Perbandingan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Rumput Laut (*Caulerpa racemosa*) terhadap Kadar Kalsium, Serat Kasar, dan Kesukaan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6(1) ISSN: 2442-4145.
- Saleh, N., St. A. Rahayuningsih, B. S. Radjit, E. Ginting, D. Harnowo, dan I. M. J. Mejaya. 2015. *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Saputra, K. A. 2012. *Modifikasi Pati Walur (Amorphophallus campanulatus var. Sylvetris) dengan Heat Moisture Treatment (HMT) serta Karakteristisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sifat Fungsionalnya*. SKRIPSI. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sartimbul, A., F. Iranawati, A. B. Sambah, D. Yona, N. Hidayati, L. I. Harlyan, M. A. Z. Fuad, dan S. H. J. Sari. 2017. *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia*. Malang: UB Press.
- Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti, dan A. Sumariyadi. 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Biopropal Industri* 9(1):9-23.
- Setyohadi, D., J. Widodo, D. Nugroho, D. G. R. Wiadnya, dan A. M. Hariati. 2001. Identifikasi, Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Perairan Selat Madura. *Jurnal Ilmu Hayati* 13.
- Simpson, T. S., G. P. Savage, R. Sherlock, dan L. P. Van-hanen. 2009. Oxalate Content of Silver Beet Leaves (*Beta vulgaris* var. Cicla) at Different Stages of Maturation and The Effect of Cooking with Different Milk Sources. *J. Agric. Food Chem* 57(22): 10804-10808.
- Sobowale, S. S., A. Bamgbose, dan A. S. Adeboye. 2016. Effect of Extrusion Variables on the Extrudate Properties of Wheat-plantain Noodle. *Journal of Food Processing and Technology* 7(2): 547.
- Sugiyono, E. Mariana, dan Y. Aton. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2).
- Sukri, N., F. Kusnandar, E. H. Purnomo, dan Risfaheri. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfid terhadap Karakteristik Tepung Walur (*Amorphophallus campanulatus* var. Sylvetris). *Jurnal Teknotan* 8(3):1275-1281 ISSN 1978-1067.

- Sukri, N., F. Kusnandar, E. H. Purnomo, dan Risfaheri. 2016. Aplikasi Tepung Walur (*Amorphophallus campanulatus* var. *Sylvetris*) dalam Pembuatan Mie dan Cookies. *Jurnal Penelitian Pangan* 1(1): 51-59 p-ISSN: 2528-3537; E-ISSN: 2528-5157.
- Sulistiyo, R. H., L. Soetopo, dan Damanhuri. 2015. Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) di Jawa Timur. *Jurnal Produksi Tanaman* 3(5): 353-361.
- Sundari, P. H. 2019. *Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Tepung Terigu dan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Karakteristik Pasta Kering Makaroni*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Surya, Y. S. 2010. *Studi Pengaruh Formulasi dan Perlakuan Proses terhadap Tekstur Snack Makaroni Kerang dari Mokaf*. SKRIPSI. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiat, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1):93-105.
- Tandrianto, J., D. K. Mintoko, dan S. Gunawan. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *Jurnal Teknik Pomits* 3(2): F-143 – F-145 ISSN: 2337-3539.
- Tranggono. 1995. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Utami, D. dan T. D. Widyaningsih. 2015. Pengembangan Snack Ekstrudat Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): p.620-630.
- Utari, K. S. T., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2016. Sifat Fisik Kimia *Fish Snack* Ekstrusi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Grit Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(4): 33-42 ISSN: 2442-4145.
- Wahyudi. 2012. *Optimasi Formula Produk Ekstrusi Snack Makaroni dari Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dengan Metode Desain Campuran (Mixture Design)*. SKRIPSI. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wadamori, Y., V. Leo, dan P. S. Geoffrey. 2014. Effect of Kimchi Fermentation on Oxalate Levels in Silver Beet (*Beta vulgaris* var. *cicla*). *Journal Foods* 3(2): 269-278.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Yanuarti, A. R. dan M. D. Afsari. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Tepung Terigu*. Jakarta: Direktorat Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Kementerian Perdagangan RI
- Yulifianti, R., E. Ginting, dan J. S. Utomo. 2012. Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija No. 23: 1-12*.
- Yusuf, N., S. Purwaningsih, dan W. Trilaksani. 2012. Formulasi Tepung Pelapis Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *JPHPI 15(1):35-44*.
- Zulfahmi, A. N., F. Swastawati, dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3(4): 133-139*.