

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D., Soekarto, Hariyadi, dan Suyitno. 2012. Pengaruh Sorpsi Air dan Suhu Transisi Gelas Terhadap Laju Pencoklatan Non-enzimatis pada Pangan Model. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 1(3).
- Aini, M. N. F., dan Rinawati, W. 2020. Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachysoma*) Pada Pembuatan Nastar Kaya Protein. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, 15(1): 1-5.
- Alqori, T. W. 2020. Review Jurnal Potensi Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Minuman Instan. *Laporan Akhir*, Universitas Bhakti Kencana. Bandung.
- Ambarita, R. N. M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Hidrolisat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Online Mahasiswa*, 3-13.
- Annisa, S., Darmanto, Y. S., dan Amalia, U. 2017. Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan Terhadap Hidrolisat Protein Ikan Dengan Penambahan Enzim Papain. *Saintek Perikanan*, 13(1): 24-30.
- Annisa, d. D., dan Dewi, R. K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3): 427-435.
- Aranto, C. Y. 2021. Analisis Biodegradasi Plastik Biodegradable Berbahan Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) dan Kitosan Cangkang Kepiting Dengan Penambahan *Filler Carboxymethyl Cellulose*. *Skripsi*. Fakultas Teknik.
- Ambarita, R. N. M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Hidrolisat Protein Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Online Mahasiswa*, 3-13.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry Intrnational 20th Edition*. Arlington: AOAC Inc.
- Arbie, F. Y., Hadi, N. S., dan Setiawan, D. I. 2020. Kualitas Cracker Cibi Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, (5)1: 35-44.
- Arief, R. W., Asnawi, R., dan Utomo, J. S. 2012. Pengembangan Pemanfaatan Ubikayu Di Provinsi Lampung Melalui Pengolahan Tepung Ubikayu dan Tepung Ubikayu Modifikasi. *Buletin Palawija*, 24: 49-48.

- Asiyah, N., Randi, M. J., dan Nurwati. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Ungu (*Zea mays var ceratina kulesh*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Mie Kering. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 5(1): 60-67.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., dan Abraham, I. R. 2019. Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 58-63.
- Ayustningwarno, F., Sucipto, A. H., Hamida, A. S. F., et al. 2020. *Teknologi Ekstrusi dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Makanan*. Semarang: Universitas Diponegoro Press.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Data Produksi dan Produktivitas Jagung di Indonesia. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Impor Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat (SNI 2886:2015). BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Ikan Mutu I, Mutu II, dan Mutu III (SNI 01-2715-1996). BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2009). BSN. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2020. Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Tepung Jagung (SNI 3727-2020). BSN. Jakarta.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, Mardiah, A. 2016. Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2): 143-150.
- Balai Penelitian Tanaman Serealia. 2013. *Jagung Ungu*. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/jagung-ungu/>. Diakses 1 April 2023.
- Bau, F. C., Une, S., dan Antuli, Z. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 3(2): 94-101.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., dan Alfarid, M. A. 2021. Pengaruh Pengeringan Terhadap Kadar Air Dan Kualitas Bolu Dari Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*). *Jurnal Fluida Volume*, 14(2): 73-79.
- Budiman, H. 2015. *Sukses Bertanam Jagung Komoditas Pertanian yang Menjanjikan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Cai, T., Ge-Zhang, S., and Song, M. 2023. Anthocyanins in metabolites of purple corn. *Frontiers in Plant Science*, 14: 1-10.
- Candra, dan Rahmawati, H. 2018. Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dengan Penambahan Ikan Belur (*Monopterus albus* Zuiewu). *Jukung Jurnal Teknik Lingkungan*, 4(1): 82-86.
- Chanu, S. N., dan S. Jena. 2015. Development of Millet Fortified Cold Extruded Pasta and Analysis of Quality Attributes of Developed Pasta Products. *The International Journal of Science & Technoledge*, (6): 132-140.
- Charmongkolpradit, S., Somboon, T., and Phatchana, R. 2021. Influence of Drying Temperature on Anthocyanin and Moisture Contents in Purple Waxy Corn Kernel Using A Tunnel Dryer. *Case Studies in Thermal Engineering*, 20: 1-8.
- Christine, S., Liang, C., Kristanti, N. 2015. Proses Pengolahan Gandum Menjadi Tepung Terigu Di PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya. *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Surabaya.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, P., dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2: 149-156.
- Dewantara, E. C., Wijayanti, I., dan Anggo, A. D. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensori Pasta Makaroni dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 25-29.
- Dewi, A. B. F. K., Ntau, L., Setiawan, D. I., dan Nuryani. 2022. Uji Daya Terima Mie Basah dengan Subtitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 4(2): 327-335.
- Dika, F. A., Brahmana, E. M., dan Pernama, A. A. 2017. Uji Kandungan Protein dan Lemak Pada Ikan Bada (*Pisces: Rasbora spp.*) di Sungai Kumu Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Mahasiswa Prodi Biologi UPP*, 3(1): 1-5.
- Dini, B. M., Darmayanti, L. P., dan Suter, I K. 2020. Pengaruh Perbandingan Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) dengan Sayur Gonda (*Sphenoclea zeylanica Gaertner*) Terhadap Karakteristik Bakso. *Jurnal Itepa*, 9(4): 426-437.
- Domili, I., Labatjo, R., Ntau, L. A., Anasiru, M. A., and Arbie, F. Y. 2020. Quality Test of Long Jawed Mackerel (*Rastrelliger pp.*) Fish Flour. *Food Research*, 4(3): 926–931.

- Edy. 2022. *Pengantar Teknologi Budidaya Tanaman Serealia Jagung dan Padi*. Yogyakarta: PT. Nas Media Indonesia.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., dan Purwanti, S. 2006. *Restoran, Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Erni, N., Kardiman, dan Fadilah, R. 2018. Ngaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4: 95-105.
- Fazil, M., Ayu, D., dan Zalfiatri, Y. (2022). Pembuatan Nugget Ikan Kembung Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1): 104 -115.
- Fitri, N., dan Purwani, E. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*, 139-152.
- Fitriana, E., Sumartini, Harahap, K. S., *et al.* 2022. Potensi Usaha “Indofishme” Sebagai Alternatif Mie Instant Sehat Kaya Nutrisi. *Procedia of Social Sciences and Humanities*, 3:1498-1506.
- Garmakhany, A.D., Mirzaei, H.O., Nejad, M.K. & Maghsudlo, Y. 2008. Study of Oil Uptake and Some Quality Attributes of Potato Chips Affected by Hydrocolloids. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110: 1045–1049.
- Gusdinata, A., Syahrul., dan Dahlia. 2018. Pengaruh Formulasi Bahan Pengikat Berbeda Terhadap Mutu Makaroni Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*, 1-13.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong Sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12): 2883-2888.
- Hapsari, A. A. T., Sani, E. Y., dan Fitriana, I. 2020. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak, Kadar Air, Tekstur) Dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak Dengan *Vaccum Frying*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1): 1-7.
- Hasanah, F., dan Hasrini, R. F. 2018. Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya. *Journal of Agro-based Industry*, 35(2): 99-105.
- Haslina, dan Wahjuningsih, S. R. 2014. Pengaruh pH, Lama Pemanasan, Suhu Pemanasan, Kadar Garam Dan Kadar Gula Terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 12(2): 119-116.

- Herpandi, I. Widiastuti, Wulandari, dan Sari, C. A. 2019. Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*). *JPHPI*, 22(2): 263-272.
- Islami, R. 2018. Pembuatan Ragi Tape dan Tape (Making Yeast Tape and Tape). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 1(2): 56-63.
- Jia, R., Cui, C., Gao, L., et al. 2023. A Review of Starch Swelling Behavior: Its Mechanism, Determination Methods, Influencing Factors, And Influence On Food Quality. *Carbohydrate Polymers Journal*, 321.
- Jones, K. 2010. The Potential Health Benefits of Purple Corn. America Botanical Council. *Academi J. HerbalGram*, 65(2): 46-49.
- Juita, R., Paandungan, Y., dan Lengkong, E. F. 2022. Karakterisasi Tanaman Jagung Ungu F2 dan Biji F3 (*Zea mays* L.) Hasil Bersari Bebas Jagung Manado Kuning dengan Jagung Ungu. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(1): 63-74.
- Junianto, Khan, A. M. A., dan Rostini, I. 2019. Fortikasi Protein Pada Kerupuk Melarat dengan Tepung Hidrolisat Protein Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *JPHPI*, 22(1): 111-118.
- Karnila, R., Ilza, M., Edison, dan Sumarto. 2021. Pengembangan inovasi Teknologi Pengolahan Produk Fungsional Makaroni Ikan Gabus (*Channa striata*) di Kelurahan Pangkalan Kerinci Kota Kabupaten Pelalawan. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3: 264-269.
- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., dan Nurdyansyah, F. 2021. Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi Cross Linking Menggunakan Natrium Asetat. Metana. *Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1): 35-40.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. eBook Pangan. <http://www.eBookPangan.com>. Diakses 28 Februari 2023.
- Kridtiandi, K., Rozana, Junardi, Maryam A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2): 165-171.
- Kunnaryo, H. J. B., dan Wikandari, P. R. 2021. Antosianin dalam Produksi Fermentasi dan Perannya sebagai Antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1): 24-36.

- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2): 67-75.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1): 17-28.
- Lestari, S. A., Rosida, D. A. dan Chayani, W. K. 2022. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kukus. *Jurnal Heurictic*, 19(1): 43-50.
- Lumanlan, J. C., Fernando, W. M. A. D. B., and Jayasena, V. 2019. Mechanisms of Oil Uptake During Deep Frying and Applications of Predrying and Hydrocolloids in Reducing Fat Content of Chips. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(4): 1-10.
- Makmur, T., Wardhana, Y., dan Chairuni, A. R. 2022. Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Jurnal Mahatani*, 5(1): 90-97.
- Mansilla, P. S., Nazar, M. C., and Pérez, G. T. 2020. Flour Functional Properties of Purple Maize (*Zea mays* L.) from Argentina. Influence of Environmental Growing Conditions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 146: 311-319.
- Maulani, T. R., Utami, K. D., dan Mulyanah, A. 2019. Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Agriculture Technology Journal*, 2(2): 69-78.
- Marseno, W. M. Yustinus, dan M., Yudi., P. 2022. *Pati Modifikasi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Melantina, D., Swastawati, F., dan Syakur, A. 2022. Aplikasi Teknologi Ionisasi Tegangan Tinggi Untuk Pengawet Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1): 9-14.
- Misgiyarta, Suismono, dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Muchsiri, M., Sylviana, dan Martensyah, R. 2021. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, 10(1): 17-26.
- Munira, Husain, R., dan Suherman, S. P. 2023. Karakteristik Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Sebagai

Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS). *CAKRAWALA – Repositori IMWI*, 6(2): 1143-1155.

- Nafi', A., Safitri, R. D., Giyarto, Setiawan, D., dan Diniyah, N. 2022. Pengaruh Formulasi Tepung Kimpul Prigelatinisasi dan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Makaroni Goreng. *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry*, 39(2): 47-56.
- Novitasari, E., Ernawati, Rr., Lasmono, A., dan Ramadhani, T. N. 2022. Komposisi Kimia Tepung dan Pati Umbi Ganyong dan Garut Koleksi Kebun Sumber Daya Genetik Natar, Lampung Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-10 Tahun 2022*, 10(1): 929-936.
- Ntau, L. A., Labatjo, R., dan Arbie, F. Y. 2022. Uji Sifat Kimia Pada Mie Basah Yang Telah Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 4(1): 397-405.
- Nugraha, Y. A. 2016. Kualitas Non-Flaky Crackers Dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nurhusnina, A. 2022. Karakteristik Makaroni Merah Dari Tepung Komposit (Tapioka, Gadung Dan Porang) dengan Penambahan Kuning Telur Dan Angkak. *Skripsi*. UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Nursa'adah, I., Basuki, N., dan Sugiharto, A. N. 2017. Keragaman Galur Inbrida Generasi S3 Jagung Ungu (*Zea mays var Ceratina* Kulesh). *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(3): 506-514.
- Ode, N. W. 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3): 97-104.
- Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., Aproani, Y., dan Aminullah. 2023. Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi Heat-Moisture Treatment dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 23-32.
- Petitot, M., Abecassis, J., and Micard, V. 2009. Structuring of Pasta Components During Processing: Impact on Starch and Protein Digestibility and Allergenicity. *Trends in Food Science and Technology*, (20)11-12: 521-532.
- Poly, H. N. 2017. Kajian Perbandingan Jumlah Komposit Tepung Singkong (*Cassava*), Tepung Kacang Koro (*Canavalia Ensiformis*) & Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) dan Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Makaroni. *Skripsi*. Fakultas Tehnik Universitas Pasundan. Bandung.

- Prasetyo, A., Ishartini, D., dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 15-25.
- Prastari, C., Yasni, S., dan Nurilmala M. 2017. Karakteristik Protein Ikan Gabus yang Berpotensi sebagai Antihiperlipidemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20: 413-423.
- Pratama, R. 2022. Identifikasi Komponen Flavor Volatil Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger sp.*) *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(3): 205-214.
- Pratiwi, M. A. 2008. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., dan Gunantar, D. A. 2020. Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2): 10-14.
- Pratiwy, F.M., dan Pratiwi, D. Y. 2021. Penyuluhan Potensi Omega-3 untuk Meningkatkan Sistem Imun (Terutama Dalam Masa pandemic Covid-19) secara Virtual. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1): 30-34.
- Purwono dan Hartono, R. 2011. *Bertanam Jagung Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purwono dan Purnamawati, H. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pusat Kebijakan Perdagangan. 2022. *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok dan Barang Penting, Di Pasar Domestik dan Internasional*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Putri, R. D., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Kadar Amilosa, Tingkat Kekerasan, dan Sifat Sensori Stick dengan Substitusi Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Prosding Seminar Nasional Unimus*, 2: 148-158.
- Putranto, A. W., Argo, B. A., dan Komar, N. 2013. Pengaruh Perendaman Natrium Bicarbonat (NaHCO₃) dan Suhu Penggorengan Terhadap Nilai Keripik Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal teknologi Pangan*, 14(2): 105-114.

- Rahayu, D. H., Nasrullah, N., dan Fauziyah, A. 2022. Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Jantung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(1): 15-29.
- Rahman, S., dan Dwiani, A. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Waktu Pengukusan terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*, 12(1): 45-57.
- Rahmaniar, Rombe, G. S., dan Galung, F. S. 2023. Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Fisikokimia Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1): 51-61.
- Richana, N., dan Sunarti, T. C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *J.Pascapanen*, 1(1): 29-37.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa.
- Rohma, H. 2022. Karakteristik Pasta Gluten Free dari Tepung Jagung Sebagai Efek Formulasi dan Perlakuan Pengukusan-Penekanan. *Skripsi*, Universitas Trunojoyo Madura. Madura.
- Rosentrater, K. A, and Evers A. D. 2018. *Bread Baking Technology Fifth Edition*. Amsterdam (NL): Elsvier Ltd.
- Rosania, S. P. Sukardi, dan Winarsih. S. 2022. Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Sert Tingkat Kesukaan *Cookies*. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2): 186-205.
- Rukmini, A., Kuntjahjawati, dan Supriasri. 2014. Kualitas Dange yang Disubstitusi Tepung Daging Ikan Kembung (*Rastrellinger kanagurta*). *Planta Tropika Journal of Agro Science*, 2(1): 28-35.
- Sakinah, A. R., dan Kurniawansyah, I. S. 2018. Isolasi, Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Jurnal Farmaka*, 16 (2): 430 – 442.
- Safitri, E., Anggo, A. D., dan Rianingsih, L. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1): 52-61.
- Santoso, B., Prata,a, F., Hamzah, B., dan Pambayun, R. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Pati Ganyong dan Gadung Termodifikasi Metode Ikatan Silang. *AGRITECH*, 35(3): 273-279.

- Septhyani, A. D., Pratama, R. I., Haetami, K., dan Liviawaty, E. Identifikasi Senyawa Flavor Nonvolatil Pada Ikan Kembung Segar (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Perikanan*, 14(3): 1264-1271.
- Septyani, W. H., Sarofa, U., dan Winarti, S. 2021. Karakteristik Makaroni Cassava dan Biji Nangka yang Diperkaya Ekstrak Kelor dengan Penambahan Gum Xanthan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1): 59-74.
- Shahidi, F., and Hossain, A. 2022. Role of Lipids in Food Flavor Generation. *Molecules*, 27(5): 5014.
- Shyfa, R. N. 2020. Studi Pembuatan Makaroni Udang Rebon (*Acetes* sp.) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota*). *Skripsi*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Siagian, P. Sondang. 2008. *Filsafat Administrasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Statista. 2022. *Snack Food – Indonesia*. Diakses pada 5 Juli 2023 pada <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/confectionery-snacks/snack-food/indonesia>.
- Sucahyo, B. S., Susanto, E., dan Nurrosa, A. A. 2019. Studi Jenjang Perebusan Dan Perendalambahanbaku Terhadap Mutu Makaroni Gorengbalado. *Laporan Akhir Program Penelitian Mandiri*. Universitas Dr. Soetomo, Surabaya.
- Suhartatik, W. 2010. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Campuran Pada Pembuatan Kerupuk (Kajian Proporsi Pati Ganyong dan Tepung Beras Serta Biaya Produksi). *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sujionohadi dan Setiawan. 2016. *Ayam Kampung Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunyoto, M., Djali., M., dan Rizky, A. F. 2017. Study on the Physical Characteristics of Macaroni Made of Cassava Waste and Corn Flour by Applying Different Sizes of Die Extruder and Frequency of Moulding. *ICSAFS Conference Proceedings*.
- Suparmi, Desmelati, Sumarto, dan Sidauruk, S. W. 2020. Fortifikasi Aneka Flavor Pada Makaroni Ikan Patin Pangasius Hypophthalmus Sebagai Produk Unggulan Daerah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan*, 9(10): 44-55.
- Suraya, U., dan Haryuni. 2013. Evaluasi Perikanan Tangkap di Sungai Rungan Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Hewan Tropika*, 2(2): 75-82.

- Susetyowati, Lestari, L. A., Astuti, H., Setyopranoto, I., Probosuseno. 2020. Analisis Mikroba dan Organoleptik Makanan Cair Instan Berbasis Pangan Lokal Untuk Perbaikan Status Gizi Pasien. *Amerta Nutr*, 4: 225-230.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., dan Sintadewi, A. T. 2020. Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2): 122-129.
- Suwandi, R., Nurjanah dan Margaretha, W. 2014. Proporsi Bagian Tubuh Dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 17(1): 22-28.
- Syafrida, M., Darmanti, S. dan Izzati, M. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumpuk Teki (*Cyperus rotundus* L.). *Jurnal Bioma*, 20(10): 44-50.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2019. Kandungan Gizi Tepung Terigu (Per 100 gram). [Online]. Diakses 24 Maret 2023.
- Thariq, A., Swastawati, F., dan Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (*Umami*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 104-111.
- Umage, A. M., Pontoh, J., dan Momuat, L. I. 2019. Penentuan Kandungan Lemak Dan Komposisi Asam-Asam Lemak Pada Bagian Badan Ikan Gabus (*Channa striata*) Budidaya Dan Liar. *Chem. Prog*, 12(1): 26-32.
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., dan Breemer, R. 2023. Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2): 240-247.
- Ursu, M. G. S., Milea, S. A., and Păcularu-Burada, B. 2023. Optimizing Of The Extraction Conditions For Anthocyanin's From Purple Corn Flour (*Zea mays* L): Evidences On Selected Properties Of Optimized Extract. *Food Chemistry: X*, 17: 1-10.
- Utami, M. N., Redjeki, S., dan Supriyantini, E. 2014. Komposisi Isi Lambung Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger Kanagurta*) di Rembang. *Journal Of Marine Research*, 2(3): 99-106.
- Utari, D. T. 2016. *Manajemen Pemasaran: Kasus dalam Pengembangan Pasar Wisata Kuliner Tradisional Betawi*. Jakarta: CV Pena Persada

- Utomo, J. S., Yulifianti, R., dan Kasno, A. 2012. Kajian Sifat Fisikokimia Dan Amilografi Pati Garut Dan Ganyong. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. 673-680.
- Vilcacundo, E., García, A., Vilcacundo, M., Morán, R. 2020. Antioxidant Purple Corn Protein Concentrate from Germinated Andean Purple Corn Seeds. *Agronomy*, 10(9): 1-16.
- Vindianti, R., Nurdiana, dan Hardianti. 2024. Daya Terima, Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah. *Jurnal siti Rufaidah*, 2(3): 150-159.
- Wahyujatmiko, S., dan Hadi, I. Y. Manajemen Pemasaran Online Makaroni Huhhah Yogyakarta. *Jurnal Bisnis Teori dan Implementasi*, 9(2): 100-120.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., dan Riska, N. 2020. Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) pada Sus Kering. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2): 114-120.
- Wiadnya, D. G. R., Rahman, M. A., Hariyan, L. I., dan Nurfadillah, A. K. 2023. Identifikasi Spesies Pendukung Perikanan Kembang dengan Alat Tangkap Purse Seine di Perairan Utara Probolinggo, Jawa Timur. *Jurnal Kelautan Tropis*, 26(1):163-169.
- Widodo, A. S. 2021. *Rencana Pengembangan Agribisnis Komoditi Singkong: Tinjauan Analisis Keuangan dan Pemasaran*. Malang: Lentera Nusantara.
- William, D., dan Rinawati, W. R. 2020. Pemanfaatan Ikan Tuna pada Pembuatan Gyoza Tuna untuk Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan di Masyarakat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1): 1-8.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2018. *Evaluasi Sensoris Produk Pangan*. Surabaya: UPN Veteran Jatim Press.
- Winarti, S., Rosida, D. F., dan Febriana, M. R. 2022. Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Jagung Termodifikasi Secara Fermentasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum* FNCC-0027. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(2): 216-229.
- Wulandari, N., Imam, R. H., dan Syarifah, U. 2016. Pengaruh Substitusi Pati Jagung, Pati Kentang, dan Tapioka terhadap Kekerasan dan Sifat Berminyak Pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2): 87-94.

- Wyadnyana, A. A. G. R. 2020. *Gambaran Lingkungan Fisik Dan Kualitas Air di Mata Air Beji Pura Dalem Kawi Banjar Kutuh Desa Sayan Kecamatan Ubud Tahun 2020. Diploma thesis*, Jurusan Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- Yuniwati, M., Halpito, F. W. N., dan Taufiq. 2017. Pemanfaatan Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Menjadi Bioetanol Dengan Proses Hidrolisis Dan Fermentasi Detoksifikasi. *Jurnal Teknologi*, 10(1): 32-39.
- Yallappa, S., dan Nuzhat, A. 2018. Toxic Effect Of Carbohydrate Metabolism Changes On Carp (*Cyprinus carpio*) Exposed To Cadmium Chloride. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 6(2): 364-371.
- Zukryandy, Muslihudin, dan Fitri, A. 2022. Sifat Sensori Dan Karakteristik Fisik Tortila Jagung. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 2(2): 174-188.
- Zulaidah, A .2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bim CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum. *Mastersthesis*, Universitas Diponegoro. Semarang.