

## DAFTAR PUSTAKA

- Ade, Y. dan Indah, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3), 100-104.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-0005-1995. *Syarat Mutu Lada*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-3729-1995. *Syarat Mutu Tepung Sagu*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). SNI 01-4476-1998. *Syarat Mutu Tepung Bumbu*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 3549-2009. *Syarat Mutu Tepung Beras*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 3556-2010. *Syarat Mutu Garam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 3140-3-2010. *Syarat Mutu Gula kristal*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3451-2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bogasari. (2016). Produk Bogasari. <http://www.bogasari.com/product/brand>. [Diakses pada tanggal 10 Juni 2023 pukul 10.00 WIB].
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Dewana, A. (2016). *Pengawasan Mutu Bahan Baku Kering Tepung Bumbu Serbaguna Original*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata
- Djukrana, W., Ansharullah, Abdu, R.B., dan Asfianty. (2016). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Jurnal Reka Pangan*, 10(1), 108.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35(1),13-22.
- Junais, I., Brasit N., dan Latief, R. (2010). Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furai PT. Bogatama Marinusa. *Jurnal Unhas*, 1(1).
- Laryska dan T. Nurhajati. (2013). Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah Dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan Dengan Ampas Tahu. *Departement of Animal Husbandry Faculty of Veterinary Medicine*, 1(2).

- Marcia, A. D. (2017). *Pengawasan Mutu Bahan Baku Kering Tepung Bumbu Serbaguna Original Di PT. Mitratama Rasa Sejati*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Maulana, C. (2016). *Optimalisasi Formula Tepung Bumbu Ayam Goreng Crispy Berbahan Baku Tepung Singkong*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Mochammad, Y.H. dan Edwin, R. (2017). Peramalan Harga Garam Konsumsi Menggunakan *Artificial Neural Network Feedforward-Backpropagation* (Studi Kasus: PT. Garam Mas, Rembang, Jawa Tengah). *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 2337-3520.
- Muhamad, A.A., Wiwik, S.W., dan Nurud, D. (2016). Karakterisasi Tepung Rempah dari MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(2), 167-179.
- Mukodiningsih, S., Sutrisno, Sulistyanto, dan Prasetyono. (2014). *Pengendalian Mutu Pakan*. Semarang: UPT Undip Press.
- Oktianty, R., Martini, dan Rully, R. (2016). Efektivitas Fumigan *Sulfuryl Fluoride* terhadap Pengendalian *Tribolium castaneum* (Insecta: Coleoptera) di Gudang Industri Pakan Ternak di Wilayah Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1): 188-192.
- Prawirosentono, S. (2004). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prima, A.H. dan Eqj, R.J. (2012). Ekstraksi Minyak Ketumbar (*Coriander Oil*) Dengan Pelarut Etanol Dan n-Heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(1), 1-7.
- Primata, M., Laila, A. S., dan Erna, N. (2020). Effect of Temperature and Time on Drying of Raw Materials in The Cassava and Sweet Potato Flour Production on The Physical and Chemical properties. *Jurnal Konversi*, 9(1), 19-27.
- PT. Ajinomoto Indonesia. (2018). <https://www.ajinomoto.co.id/id>. [Diakses pada tanggal 7 Mei 2023 pukul 12.00 WIB].
- Rahman, T., Erwan, R.C., Herminiati, A., Turmala, E., dan Maulana, C. (2017). Formulasi dan Evaluasi Sensori Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbasis Tepung Singkong Termodifikasi. *Artikel*, 1-15.
- Selvi, S., Jenny E.A., dan Maria, F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 74-84.
- Setyantini, R. (2011). Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP Nata De Cassava. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

- Shaviklo, A.R., Dehkordi, dan Zangeneh, P. (2013). Interaction and Effects on The Seasoning Mixture Containing Fish Protein Powder/Omega-3 Fish Oil on Children's Liking and Stability on Extruded Corn Snacks Using a Mixture Design Approach. *Journal Food Processing and Preservation*, 38(3), 1097-1105.
- Sonalia, D. dan Hubeis, M. (2013). *Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Laboratorium Makanan Ternak. Jambi: Universitas Jambi.
- Susilowati, N., Ruliaty, dan Syarthini, I. (2019). Consumer Perceptions of Sajiku Brand Seasoning Flour, Ajinomoto Products at a General Store (Case Study at Nisa Shop). *Jurnal Ekonomi*, 15(1), 66-70.
- Winardi. (2010). *Manajemen Perilaku Organisasi*, Edisi Revisi. Jakarta: Kencana.
- Yang, W., Wu, G., Zhang, W., (2020). Effect of Microwave Heating and Vacuum Oven Drying of Potato Strips on Oil Uptake During Deep-Fat Frying. *Food Research International Journal*, 137, 109338.
- Yosra, A. P., Indah, Y., dan Sugiarto. (2018). Karakteristik Sorpsi Isotermis Pada Aplikasi Silika (SiO<sub>2</sub>) Sebagai *Anticaking Agent* Tepung Bumbu. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2), 219-230.