

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. (2023). Kadar protein, susut masak dan organoleptik rendang khas-pidie yang diberi penambahan bawang putih (*Allium sativum*) pada konsentrasi yang berbeda. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 111-124.
- Agung, G. S., & Rismaya, R. (2024). Pengaruh suhu pemanasan terhadap karakteristik mutu minyak goreng bekas pakai pedagang gorengan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 15-23.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Ambarsari, I., Qanytah, Q., & Sarjana, S. (2009). Penerapan standar penggunaan pemanis buatan pada produk pangan. *Jurnal Standardisasi*, 11(1), 46-56.
- Ayucitra, A., Indraswati, N., Francisco, G., & Yudha, A. (2013). Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Widya Teknik*, 10(1), 1-10.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2017) Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Kacang Atom. *Modul*. ISBN 978-602-6307-81-1.
- CAHYO, Danang Dwi. "Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tepung Gaplek Terfermentasi." (2019).
- Herlina, H., Astryaningsih, E., Windrati, W. S., & Nurhayati, N. (2018). Tingkat kerusakan minyak kelapa selama penggorengan vakum berulang pada pembuatan ripe banana chips (RBC). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 186-192.
- Indah, D. R., & Risasti, E. Y. (2017). Analisis pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Tri Agro Palma Tamiang. *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), 710-724.
- Iswara, I., & Yonata, A. (2016). Efek toksik konsumsi monosodium glutamate. *Majority*, 5(3), 100-104.
- Kumar, C.P, et al. (2014). Correlation and path coefficient analysis in groundnut (*Arachis hypogaea* L.) *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 5(1), 8-11.
- Kurniawan, M. (2017). Studi pengendalian mutu kacang tanah sebagai bahan baku produksi kacang shanghai pada perusahaan putri panda Tulungagung. *Journal of Industrial Engineering Management*, 2(1), 32-35.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Muhammad, H. N., Nikmah, F., Hidayah, N. U., & Haqiqi, A. K. (2020). Arang aktif kayu *leucaena leucocephala* sebagai adsorben minyak goreng bekas pakai (minyak jelantah). *Physics Education Research Journal*, 2(2).
- Pratiwi, D., & Sugiyarti, L. (2022). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk (studi kasus pada PT. kurnia dwimitra

- sejati Bogor). *Jemba: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(6), 907-918.
- Pratiwi, N. Y., Durachim, A., Mahmud, D., & Gusnandjar, A. (2019). Perbandingan fiksasi menggunakan gula pasir tebu dan neutral buffer formalin terhadap keutuhan sel. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(2), 190-197.
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh jenis olahan bahan baku dan penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap karakteristik bakso ikan nila. *Manfish Journal*, 2(2), 8-15.
- Putra IGLD, Gede IP, dan Yulendra L. 2021. Inovasi pembuatan bumbu sambal ayam taliwang menggunakan metode *Dry Fry*. *Responsible Tourism*. 1(1):25-32
- Rinda RT, Agus, Lexmana R, Paringsih, Wibowo A, Handayani S, Halin H, Ananda WU, Ariawan J, Jatnika TS, Yulianingsih, Sefudin A, Muniroh L, dan Irwansyah R. 2022. Pengantar Manajemen Bisnis (Teori Dan Praktis). Media Sains Indonesia dan Penulis. Cijerah
- Suandi, D. A. P., Suaniti, N. M., & Putra, A. A. B. (2017). Analisis bilangan peroksida minyak sawit hasil gorengan tempe pada berbagai waktu pemanasan dengan titrasi iodometri. *Jurnal Kimia*, 1, 69-74
- Tarigan, J., & Simatupang, D. F. (2019). Uji kualitas minyak goreng bekas pakai dengan penentuan bilangan asam, bilangan peroksida dan kadar air. *Ready Star*, 2(1), 6-10.
- Taufik M, Seftiono H. 2018. Karakteristik fisik dan kimia minyak goreng sawit hasil proses penggorengan dengan metode deep-fat frying. *Jurnal Teknologi*. 10 (2): 123-230.
- Yenny, M. (2018, September). Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus. In *National Conference of Creative Industr*.
- Yuniastri, R., Fajarianingtyas, D. A., & Sumitro, E. A. (2022). Karakteristik *foot salt* sebagai relaksasi di masa pandemi. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1), 8-15.
- Zamilah, M., Ruhimat, U., & Setiawan, D. (2020). Media alternatif kacang tanah untuk pertumbuhan bakteri. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 1(1), 57-65.
- Zulchi, T. (2017). Keragaman morfologi dan kandungan protein kacang tanah (*Arachis hypogaea L*) (Diversity of Morphology and Protein Content of Groundnut [*Arachis hypogaea L*]). *Jurnal Gizi*, 23(2), 91–100.

D. KESIMPULAN

1. Pengembangan produk kacang atom menjadi kacang atom pedas dilakukan melalui tahapan pengembangan tujuan, penetapan keterbatasan, pengembangan ide produk, skrining ide produk, pengembangan konsep produk.
2. Bentuk pengembangan produk kacang atom pedas merupakan bentuk pengembangan produk modifikasi
3. Perbedaan produksi kacang atom original dengan kacang atom pedas terdapat pada tahap perlakuan pendahuluan bahan baku, proses penyalutan, modifikasi tepung dan penambahan bumbu.

E. SARAN

1. Perlu dilakukan penyempurnaan proses pengembangan produk hingga tahap peluncuran produk ke pasar
2. Perlakuan pendahuluan pada bahan baku wajib dilakukan untuk menjamin mutu produk akhir