

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Aminullah, A., Daniel, D., & Rohmayanti, T. (2020). The texture and hedonic profiles of pempek lenjer made from local commodities of bogor taro flour (*Colocasia esculenta* L. Schott) and african catfish (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(1), 7–18.
- Anita, S. B. (2014). Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka. *Luetikaprio*.
- Associates, U. W. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*.
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamuja, C. (2010). *Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara sebagai Bahan Baku Santan Instan*. 20–27.
- Budiarto, S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi nilai ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) berdasarkan kandungan gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1–12.
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Penolahan Roti Lanjutan*. Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Efrianto, Zubir, Z., & Maryetti. (2014). *Invetarisasi Perlindungan Karya Budaya: Pempek Palembang*. Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang.
- Fadiati, A., Mahdiyah, Widowati. (2009). *Optimalisasi Sagu sebagai Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional serta Komersialisasinya dalam Upaya Menembus Pasar Global*. Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, A. (2022). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan Sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *06(01)*.
- Feryanto, A. (2007). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Saka Mitra Kompetensi.
- Ganie, Suryatini, N. (2003). *Upaboga Di Indonesia*. PT Gaya Favorit Press.
- Gardjito, M, Anton D, Eni H. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group.
- Gardjito, M, Retno Indrati, Zahra Y, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Ghani Fadhallah, E., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16–23.
- Hayati, H. R., Dewi, A. K., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk ( Coconut Milk Powder ) Dalam Air. *Jurnal Teknologi*, 7(1), 55–60.
- Indonesian, Gastronomi, A. (2019). *Gastronomi Indonesia Meningkatkan Kesejahteraan Rakyat*. PT RajaGrafindo Persada.
- Karina, Sa'idah Multi, E. T. A. (2017). *Pengembangan Kuliner*.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2014). Profil Gelatinisasi Formula Pempel “Lenjer.” *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(1), 27–2013.
- Ketaren, I. (2019). *Gastronomi Asesora*. Indonesia Gastronomi Association.
- Ketaren, S. (n.d.). *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia.
- KLHK, T. K. L. H. (2009). *Pedoman Pengelolaan Limbah Industri Pengolahan Tapioka*. 46.
- Koswara, S. (2009a). *Pengolahan Aneka Kerupuk*.
- Koswara, S. (2009b). *Teknologi Modifikasi Pati*. [penerbit tidak diketahui].
- Kumalla, L M, Sumardi HS, M.Bagus H. (2013). Uji Performansi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 Pada Proses Pembuatan Tepung Santan. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1), 44–53.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., & Pamela, V. Y. (2019). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227.
- Lawless, H.T, & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices)*. Race Point.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. In *Unsrat Press*.
- Muchsin R, Feti F, Johnly AR. (2015). Di Sulawesi Utara. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 15(2), 1.
- Muchsiri, M., Sylviana, S., & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan Pati Gayong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus

- (*Channa striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*.
- Muchtadi, Tien, R, Sugiyono, Fitriyono A. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta.
- Mustafa, A. (2016). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2), 118.
- Mutakkin, S. (2015). Reduksi kadar oksalat pada talas lokal Banten melalui perendaman dalam air garam. 1, 1707–1710.
- Nadhiroh, U., & Susanto, H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng Dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine max Linn . Merrill*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 26–37.
- Nasional, S., Ics, I., & Nasional, B. S. (2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan.
- Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $Na_2S_2O_5$ ) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 91–99.
- Nugroho, S. (2008). Dasar-Dasar Rancangan Percobaan. UNIB Press.
- Oksilia, & Pratama, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*, 164–175.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Potter, Norman N. Hotchkiss, J. H. (1997). *Food Science Texts Series*. Springer Science, Business Media.
- Rahayu, Suci, & Ridawati. (2015). *Komoditas Bahan Makanan* (Rusilanti (ed.)). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Rostianti, T., Hakiki, D. N., Ariska, A., & Sumantri, S. (2018). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1.
- Sartika, R. A. D. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*, 2(4), 154.
- Sarwono, B. (2006). Ubi Jalar. Penebar Swadaya.

- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. Literasi Media Publishing.
- Siyoto, S., & S. A. (2015). Dasar Metode Penelitian. Literasi Media Publishing.
- Soenardi, T. (2013). Teori Dasar Kuliner. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soesilowati, E., & Garam, P. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Sainteknologi : Jurnal Sains Dan Teknologi*, *11*(2), 129–142.
- Trubus, Redaksi. (2020). Tanam Talas Raksasa. PT Trubus Swadaya.
- Trubus, R. (2019). Sejuta Khasiat Santan. PT Trubus Swadaya.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono, R. (2011). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat Dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *1*(1).
- Vita. (2017). Etnobotani Sagu (Metroxylon Sagu) di Lahan Basah Warisan Budaya Masa Sriwijaya. *Kalpataru*, *26*(2), 107–122.
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh perbandingan tetelan merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *2*(1), 9–17.
- Wibowo, E. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. *Universitas Negeri Padang*, *151*(September), 10–17.
- Winarno. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Zulfahmi, A., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2014). Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, *3*(4), 133–139.