

## DAFTAR PUSTAKA

- Acadia S.S. (2015). Pengaruh Penggunaan Aneka Jenis Pati (Pati Garut, Pati Ganyong, Pati Kacang Hijau) Terhadap Kualitas Tekwan, 80–81.
- Anita, S. B. (2014). *Pempek Palembang Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka*.
- Arbi A. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. Diambil dari <http://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf>
- Aryanti, N., Kharis, D., & Abidin, Y. (2015). *Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (Amorphophallus oncophyllus dan Amorphophallus muerelli blume)*. METANA (Vol. 11).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- Bangun, S., Saputro, A., & Rahayoe, S. (2021). Pengembangan Proses Pengolahan Cokelat Tahan Panas Dengan Penambahan Hidrogel Berbasis Konjak Glukomanan dan Penggunaan Gula Semut. Diambil dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Bodok. (2022, Desember 20). Pempek Asli Palembang Hadir di pempek Expo Sarinah Jakarta.
- CNN Indonesia. (2023, Juli 10). Tekwan Masuk Daftar Sup Ikan Terpopuler di Dunia Versi Taste Atlas.
- Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng. (2022, Februari 2). Tanaman Porang. Diambil 15 November 2022, dari [https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/51\\_tanaman-porang](https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/51_tanaman-porang)
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, & Direktorat Gizi Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Djajati, S., Sudaryati, & Palupi, T. (2017). Es Krim Susu Biji Kecipir (*Psophocarus tertragonolobus* L.) dengan Penambahan Tepung Glukomanan dan Virgin Coconut Oil.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Masyarakat terhadap Pempek Adaan sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.32487/jshp.v6i1.1251>
- Feryanto A. (2007). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Saka Mitra Kompetensi.
- Fitriani, S. (2013). *Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang Dan Ikan Patin Sebagai Makanan Kaya Serat*. Pekanbaru.

- Gardjito M. (2017). *Kuliner Indonesia*. Gajah Mada University Press.
- Gardjito, M. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Harijati, N., Indriyani, S., & Mastuti, R. (2013). Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Glukomanan Asal *Amorphophallus muelleri* Blume.
- Harmain, R. (2017). *Buku Ajar Ilabulo Ikan Patin (Pangasius, sp.)* (1 ed.). Gorontalo: UNG Press Gorontalo.
- Haryani K. (2008). Proses Pengolahan Iles-Iles (*Amorphophallus Sp.*) Menjadi Glukomannan Sebagai Gelling Agent Pengganti Boraks, 38–41. Diambil dari <http://www.e-bookpangan.com>
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A. (2015). Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2).
- John, W. (1976). *Practical Cookery* (24 ed.). Canada.
- Joshua, & Jaya, F. (2022). Characteristics Of Instant Tekwan Fish of Gabus (*Channa striata*) With Different Freezing Times, 17(2), 129–140. Diambil dari <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/ikan>
- Juita, N., Lovadi, I., & Linda, R. (2015). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Pada Masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung Dan Melayu Di Kabupaten Sanggau, 74.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2021.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). *Rilis Data Kelutan dan Perikanan Triwulan II Tahun 2022*.
- Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. (2019). *Pedoman Pengelolaan Limbah Industri Pengolahan Tapioka*. Diambil dari <http://agroindustri.menlh.go.id>
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomi Association.
- Khastrifah I. (2009). *Telur Puyuh dan Telur Ayam* (1 ed.). Jakarta: Buana Cipta Pustaka.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*.
- Kristiana, N. (2012). Perbedaan Penggunaan 3 (Tiga) Jenis Ikan pada Pembuatan Tekwan.

- Kusnadi, D. (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan Dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi Dan Daging Kelinci, *1*(2).
- Kusuma, T., Kurniawati, A., & Rahmi, Y. (2017). *Pengawan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Mahyuddin K. (2010). *Panduan Lengkap Agribisnis Patin* (1 ed.). Depok: Penebar Swadaya, anggota Ikapi.
- Mamuaja C. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan* (1 ed.). Manado: Unsrat Press.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia acidissima*), *8*(2).
- Mareta, D., & Harmayani, E. (2015). Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*): Karakteristik, Potensi Prebiotik, dan Aplikasinya Sebagai Pengenyal Bakso. Diambil dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Moehyi S. (1992). *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: PT Bhartara Niaga Media.
- Muchtadi Tien R, & Ayustaningwarno F. (2010). *Ilmu Pengentahuan Bahan Pangan*.
- Mustafa A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, *9*(2).
- Nofitasari. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek, 3–3.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, *1*(2).
- Pudjirahaju A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan* (edisi tahun 2017). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rahma, P., & Sutrisno, A. (2017). *Analog Sausage Based from Black Soybean (Glycine soja) (Differences Percentage Glucomannan and Types of Starch)* (Vol. 5).
- Ramadhan, E. (2017). *Menjaring Rezeki Dengan Budidaya Ikan Tenggiri* (1 ed.). Yogyakarta: Zahara Pustaka.
- Rudy, G. (2018). *Resep Autentik Pempek Palembang & Maasakan Khas Wong Kito*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Santoso U. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia: seri 2* (Vol. 2). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Sartika, A. (2017). Pengaruh Penambahan Sawi Hijau (*Brassica juncea L*) Pada Pembuatan Patty Ikan Patin (*Pangasius sp*) Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Setiawan, E. (2023). KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia).
- Simanjuntak. (2018). Pemanfaatan Ampas Jus Kedelai dan Ikan Patin dalam Pembuatan Nugget Serta Uji Daya Terima dan Kandungan Gizinya.
- Sinaga, D. (2017). Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphospat, 6(1), 1–13.
- Suryaningrum, D., Suryanti, & Muljanah, I. (2013). *Membuat Filet Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryaningrum, T. (2010). Profil Sensori Dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin Dan Hibrid Nasutus.
- Syaifudin, M. (2013). *Porang Dan Pemanfaatannya (Penelitian Percobaan Kultur Jaringan)* (1 ed.). Surabaya: CV. Garuda Mas Sejahtera.
- Syamsir, E. (2011). Pengembangan Dodol Sebagai Produk Pangan Darurat. Diambil dari <https://www.researchgate.net/publication/272681923>
- Tanjung K. (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Glukomanan Porang (Amorphophallus oncophyllus) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bakso Batang Jamur Tiram*.
- Tiofani Krisda. (2022, Desember 3). 10 Pempek Asli Palembang di Pempek Expo Sarinah Jakarta, Harga Mulai Rp 5.000.
- Tobing, H. (2013). *Masak Sehat dengan Bumbu Penyedap (MSG)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Tomczyńska-Mleko, M., Brenner, T., & Nishinari, K. (2014). Rheological and Thermal Behavior of Mixed Gelatin/Konjac Glucomannan Gels.
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Wiyono Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan, R. (2011). *Pemanfaatan Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya*.
- Winarno. (1999). *Kumpulan Makanan Tradisional I*. Jakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi.
- Winarno. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi*. M-Brio Press.