

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak., 1993. *Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Adinda, A., 2017. *Studi Pembuatan Tortilla Chips berbahan Dasar Homini Dari Jagung Lokal Sebagai Bahan Olahan Snack Food*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Adawyah, R., 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Andarwulan N., Kusnandar F., dan Herawati D., 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Anhika, S., 2014. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2007. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. AOAC Inc. USA, Maryland.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 2886:2015 *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. 2015. *Produksi Jagung Menurut Provinsi (ton), 1993-2015*. Jakarta: BPS.
- Bimantara, A. 2018. Uji Proximat Daging Ikan Lele yang Dibudidayakan dengan Perbedaan Manajemen Kualitas Air dan Pakan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol 10 No.1 40-45.
- DEPKES RI., 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara: Jakarta.
- Faridah, D. N., Kusumaningrum H. D., Wulandari N., dan Indrasti D., 2006. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: IPB.
- Fernandez JL, Rodriguez, Pless, Flores, Leal, Martinez, Banos. 2008. Changes in nixtamalized corn flour dependent on postcooking steeping time. *Journal American Association of Cereal Chemist*. 79(1):162-166.
- Fellows, P.J., 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. England: Woodhead Publ.
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta (ID): UGM.
- Hanafiah, 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Handini, Anindita Nurul Pawzy., 2017. *Formulasi Tortilla Chips Jagung (Zea mays) Dengan Penambahan Tepung Jangkrik Kalung (Gryllus bimaculatus) Sebagai "Superfood"*. [Skripsi]. IPB, Bogor.
- Herliani, D.W., 2016. *Pengaruh Penambahan Ikan Teri (Stolephorus commersonii) dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (Colocasia esculenta (L.) Schoot)*. [Skripsi]. Universitas Pasundan, Bandung.

- Hoseney, R.C., 1998. *Principles of Cereal Science and Technology (2nd ed)*. American Assosiation of Cereal Chemist, Minestosa.
- Hutching, J.B., 1999. *Food Colour and Apearance*. Maryland: Aspen Publisher Inc.K.
- Kartasapoetra, G., dan Marsetyo., 2003. *Ilmu Gizi*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Refleksi 2018 & Outlook 2019*. Jakarta: KKP.
- Lawalata, V.N., 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)<sub>2</sub>) Dan Lama Perebusan Terhadap Mutu Tortilla Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 6 (2).
- Marta, H., 2011. *Sifat Fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal serta Contoh Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Pendamping Asi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mahyuddin, K., 2007. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Marissa, D., 2010. *Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mervina., 2009. *Formulasi Biskuit dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepius) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Munsell. 1997. *Colour Chart For Plant Tissu Mecbelt Division of Kalmorgen Instrumen Corporation*. Baltimore Maryland.
- Pamungkas, S.T., Haryati S., dan Becti, E., 2019. Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Gendar Subtitusi Fillet Ikan Gabus (*Channa striata*). *Food Technology and Agricultural Products*.
- Perana, A.W., 2003. *Penambahan Ikan Teri (Stolephorus sp) Sebagai Sumber Protein Dalam Pembuatan Tortiila Chips*. [Skripsi] IPB, Bogor.
- Putri, S., 2011. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Nikstamal dan Aplikasinya sebagai Bahan Baku Tortilla Chips*. Tesis. Universitas Lampung.
- Santoso, B., 1994. *Lele Dumbo dan Lokal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, B., Mushollaeni, W., dan Hidayat, N., 2006. *Tortilla*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta, Bharata Karya Aksara
- Sugito dan Hayati, A., 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus strainus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 8(2):147-151.
- Sulaiman, W., 2005. *Statistik Non Parametrik*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

- Tarigan, S.A., 2004. *Pemanfaatan Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis) Sebagai Usaha Peningkatan Nilai Tambah Produk Simping Purwakarta*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Watson S.A., 2003. Description, development, structure, and composition of the corn kernel. *Journal American Association of Cereal Chemist*. Vol 2(2):69-101
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti S., Sarofa U., Ardiansyah, M. I., 2015. Efek penambahan tepung tapioka dan  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik emping garut simulasi (*Maranta arudinacea* L.). *Jurnal Reka Pangan* 9(1):46-55.