

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T.I., 2012. *Mutu Fisik dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) dengan Penambahan Karaginan*. Jurnal Perikanan Universitas Hang Tuah, MPHPI. vol 15 no 1, hal 17-26.
- Alhanannasir, Rejo, A., Saputra, D dan Priyanto, G., 2017. *Karakteristik Pempek Instan Dengan Pengolahan Pengeringan Oven Dan Freeze Drying dalam Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (Patpi) Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017 "Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional"* 2017.
- Alhanannasir., Dasir dan Belasanjaya, D., 2018. *Karakteristik Fisik Aroma dan Protein Pempek Lenjer dengan Metode Frekuensi Pencucian Air Es*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Palembang. hal.135-143.
- Aminullah., Daniel dan Rohmayanti, T., 2020. *Profil Tekstur dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (Colocasia esculenta L.Schott) dan Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus)*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Vol. 25. No. 1.hal 7-18
- Anizar, E., Sribudiani, E dan Somadona, S., 2020. *Pengaruh Bahan Perekat Tapioka dan Sagu Terhadap Kualitas Briket Kulit Buah Nipah*. Jurusan Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Aprilianingtyas, Y., 2009. *Pengembangan Produk Pempek Palembang dengan Penambahan Sayuran Bayam dan Wortel Sebagai Serat Pangan*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, E.F., 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampangan (HTS)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- BSN., 1995. *Bakso Ikan (SNI 01-3819-1995)*.
- BSN., 2013. *Syarat Mutu Pempek (SNI 7661.1:2013)*.
- Damayanthi., 1994. *Pengaruh Pengolahan dan Penyimpanan terhadap Kandungan Mikroorganisme dan Daya Cerna Protein Naniura Ikan Mas (Ciprinus carpio)*. [Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. *Pedoman Umum Gizi Seimbang (Panduan Untuk Petugas)*, 2008. Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta 2008.
- Demam, J.M., 1999. *Principle of Food Chemistry*. edition 3. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Diharmi, A.,Ferdiaz, D., Andarwulan, N dan Heruwati E.S., 2015. *Profil Viskositas Karagensn Eucheuma spinosum dari Nusa Penida(Bali) Sumenep(Madura) dan Takalar(Sulawesi Selatan)*.Jurnal PHPI Vol 18 no 3 hal 240-249)
- Estiasih, T., dan Ahmadi., 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Fellows, P.J., 2000. *Food Processing Technology*. Second Edition. New York.Washington, DC.
- Hanafiah, K.A., 2004. *Rancangan Percobaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Harris, R.S dan Karmas, E., 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB. Bandung.
- Hutching J.B., 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Inc., Maryland.
- Karneta, R., 2010. *Analisis kelayakan ekonomi dan optimasi formulasi pempek lenjer skala industri*. Jurnal Pembangunan Manusia. 4(3): 264-274.

- Karneta, R., 2013. *Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer*. Jurnal Keteknikaan Pertanian Vol 1 No 1. Hal 131-141.
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori &praktek)*. EbookPangan.com.
- Maimana, N., 2019. *Pengaruh Konsentrasi Karaginan terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Sensoris Cuko Saus*. [Skripsi]. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Moeloek, N.F., 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019: Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Berita Negara Republik Indonesia.
- Nessianti, A dan Dewi, R., 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sochium Edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (Semberomorus Commersoni)*. Jurnal Boga. Vol 4 No. 3 Hal 79-84.
- Nopiyani, J., 2014. *Modul Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian SMKN 2 Indramayu.
- Oksilia dan Pratama, F., 2018. *Karakteristik Fisik Kimia dan Sensoris Pempek Berbahan dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka*. Baristand Industri Palembang, Kementrian Perindustrian
- Permadi, M.R., Oktafa, H dan Agustianto, K., 2018. *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Peferance Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*. Jurnal Mikrotik 8(1) : 29-42.
- Pranata, M.J., Karsiwi, R.R dan Maulida, R.G., 2020. *Inovasi Klepon Berbahan Dasar Tepung Biji Kurma 2019*. Jurnal Ilmu Terapan. vol. 6, No. 1, hal 428-435.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O.D dan Yudanto, Y.A., 2019. *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Cemilan Sehat*. Prosiding Seminar Nasional Unimus vol 2 hal 450-454.
- Rahman, M dan Mardesci, H., 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka terhadap Penerimaan Konsumen pada Cendol*. Jurnal Teknologi Petanian, UNISI. vol 4 No.1, hal 18-28.
- Ramadhan, W.A., Sugito dan Malahayati, N., 2018. *Aplikasi Pembuatan Pempek Instan dari Berbagai Macam Tepung Ikan dan Proporsi Tepung Ikan dan Tepung Tapioka*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Rampengan, V., Pontoh, J dan Sembel, D.T., 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Padang. 5(2) : 31-35.
- Richana, N dan Sunarti, T.C., 2004. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili*. Jurnal Pascapanen, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Vol 1 No 1 Hal 29-37.
- Rosdiana., 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemasakan Terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Empek-empek*. [Skripsi]. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. IPB. Bogor.
- Saanin, H., 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan1*. Bina Cipta, Bogor.
- Saputra, B.W., 2019. *Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Cuko Pempek Lembaran dengan Penambahan Pati Jagung dan Karagenan*. [Skripsi]. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya.

- Sonya. A., 2019. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Otak-Otak Ikan Asap dengan Konsentrasi Asap Cair yang Berbeda*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Srianta. I., dan Widjajaseputra. A.I., 2007. *Oil Uptake Doughnut : Study on Rice Flour and k-Carragenan*. dalam Seminar Nasional PATPI, Bandung
- Sugito dan Hayati, A., 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicepallus Stianus Bukr) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. Vol 8, No. 2 Hal 147-151.
- Sulaiman, W., 2005. *Statistik Non Parametrik Contoh Kasus dan Pemecahannya dengan SPSS*. Jakarta : Erlangga.
- Suryaningrum, T.D dan Muljanah, I., 2009. *Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 4 (1).
- Syukri, A., Suyatno dan Handi, M.T., 2014. *Karakteristik kimia, Fisika dan Organoleptik Cuko Pempek Bubuk dari Berbagai Formulasi Gula Semut dan sukrosa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Pambang. Vol 3 No. 1 Hal 12-16.
- Tasmalinda., 2021. *Gurih! Pempek Klepon, Kreasi Pempek Palembang*. <https://www.google.com/amp/s/sumsel.suara.com/amp/read/2021/02/02/185532/gurih-pempek-klepon-kreasi-pempek-palembang>.(diakses pada 13 April 2021)
- Tunggal. W.W.I., dan Hendrawati, T.Y., 2015. *Pengaruh Konsentrasi KOH pada Ekstraksi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dalam Pembuatan Karagenan*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Jakarta. Vol. 4 No. 1 hal 32-39.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Revisi. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zulfiani., 2018. *Analisis Logam Berat Timbal (Pb) Pada Penganan Otak-otak yang Beredar di Kota Makassar*. [Skripsi]. Jurusan Biologi pada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.