

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Syarif, W., & Holinesti, R. (2016). Perbedaan Kualitas Kerupuk Amplang yang Dihasilkan Dari Berbagai Sumber Protein. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Akbar, M. A., & Patria, M. P. (2019). Dinamika Perikanan Payang Di Perairan Utara Karawang Dan Sekitarnya. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 25(4). <https://doi.org/10.15578/jppi.25.4.2019.253-268>
- Anas, P., Adrianto, L., Muchsin, I., & Satria, A. (2017). Analisis Status Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Sebagai Dasar Pengelolaan Perikanan Tangkap Berkelanjutan Di Wilayah Perairan Cirebon. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 3(2). <https://doi.org/10.15578/jkpi.3.2.2011.145-157>
- Anwar, C. (2019). Kajian Penggunaan Jenis Ikan Dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, Dan Organoleptik Kamaboko. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 3(3). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2019.003.03.2>
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, Wahington, DC., USA. *Horwitz William Publication*.
- Arifudin, Sopiah, R. N., Suryati, T., Setiyono, Herlina, S., Ambarsari, H., Suyanti, S., Atang, & Sabudin. (2023). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengukusan pada Sludge IPAL Industri Makanan sebagai Alternatif Pakan Maggot. *Jurnal Teknologi Lingkungan*.
- Aziz, M. M. A., Roosenani, Ar., & Yuliana, A. I. (2019). Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1).
- Bernadette, M. S., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2016). *Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah (Effect of proportion of tapioca and red rice flour on the physicochemical and organoleptic properties of red rice crackers)*.
- Bestari, Z., Aziz, I. R., & Safiah, A. S. (2022). Uji cemaran *Escherichia coli* pada punggung (back) dan paha atas (thigh) daging ayam broiler. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 2(1). <https://doi.org/10.24252/filogeni.v2i1.28634>
- BPOM. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk Amplang*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPS. (2015, November 29). *Produksi dan Nilai Produksi Penangkapan Perikanan Laut Dirinci Menurut Jenis Ikan*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang.

- BSN. (2013). *Amplang Ikan SNI 7762:2013*.
- Chendhawati. (2013). *Roti Modern*. Gramedia Pustaka Utama.
- Djajasoepeña, S., Korinna, G. S., Rachman, S. D., & Pratomo, U. (2014). Potensi Tauco Sebagai Pangan Fungsional. *Chimica et Natura Acta*, 2(2). <https://doi.org/10.24198/cna.v2.n2.9157>
- Dr. Drs. Jamaluddin P, M.-. (2018). Perpindahan Panas Dan Massa Pada Penyangraian Dan Penggorengan Bahan Pangan. In *Nucl. Phys.* (Vol. 13, Issue 1).
- Garnida, Y., & Cahyadi, W. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (Canna Edulis) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1). <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2694>
- Ghazi, F. (2021). *Manfaat Bawang Putih bagi Kesehatan*. Elementa Agro Lestari.
- Haliza, W., Kailaku, S. I., & Yuliani, S. (2017). Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipes K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2). <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.96-106>
- Henawati, Aryani, A., & Shintawati, R. (2018). Uji Mikrobiologi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang. *Unnes J. of Life Sciences*, 7(2).
- Herdian, F., Jabbar, R. J., Batubara, F. Y., Zulnadi, Z., Anas, I., & Yudistira, Y. (2019). Rancang Bangun Alat Pengaduk Kerupuk Adonan Tipe Horizontal. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1). <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i1.84>
- Institut Pertanian Bogor, & BP Berau Ltd. (2015). *Panduan Lapangan Ikan, Mamalia Laut, Penyu dan Mangrove Teluk Berau - Bintuni, Papua Barat*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor .
- Irpansa, T. (2019). Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta. *Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram*.
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., & Gultom, S. (2011). Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya Dan Biomassa. *Reaktor*, 13(3). <https://doi.org/10.14710/reaktor.13.3.155-164>

- Laksono, U. T., Nurhayati, T., Suptijah, P., & Nugroho, T. S. (2019). Karakteristik Ikan MALONG (*Muraenesox cinerus*) Sebagai Bahan Baku Pengembangan Produk Diversifikasi rial for Diversification Products Development. *Jphpi*, 22(1).
- Maisur, W. A. (2019). Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 5(2). <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1801>
- Meiyanasari, Y. (2022). *Pengaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang Ro'id dan Tepung Ampas Tahu Terhadap Beberapa Karakteristik "Cheese Stick."* Universitas Padjadjaran.
- MUSTAFA, A. (2016). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AGROINTEK*, 9(2). <https://doi.org/10.21107/agrointek.v9i2.2143>
- Nastiti, R., Norbaiti, N., Akbar, M., & Goenadhi, L. (2021). Pembinaan Desain Produk Amplang Ikan sebagai Alternatif Usaha Rumahan bagi Ibu-Ibu PKK Desa Terantang, Barito Kuala. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6). <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v6i6.2201>
- Novitasari, R. T. M., Anggo, A. D., & Agustini, T. W. (2021). Pengaruh Kombinasi Bahan Pengisi Maltodekstrin Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bubuk Flavor Lemi Dari Rajungan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(1).
- Nugroho, A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4).
- Pakaya, A. R. (2021). Konstruksi Tungku Pengering Gabah Alternatif Berbahan Bakar Biomassa. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 6(1). <https://doi.org/10.30869/jtpg.v6i1.743>
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono, & Heryanto, B. (2013). Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu (*Metroxylon sagu*). *Jurnal Pangan*.
- Peranginangin, R., Soekarto, S. T., Lavlinesia, L., & Mulianah, I. (2017). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Pengembangan Volumetrik, Kerenyahan Dan Rasa Kerupuk Ikan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 1(2). <https://doi.org/10.15578/jppi.1.2.1995.13-27>
- Pratama, RI, I. R., & Liviawaty, dan E. (2014a). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1).

- Pratama, RI, I. R., & Liviawaty, dan E. (2014b). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1).
- Priyanto, P., Wibowo, Y., & Jayus, J. (2020). Karakteristik Amplang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Hasil Variasi Rasio Daging Ikan Lele Dan Tapioka. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 14(02). <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.9743>
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O., & Yudanto, Y. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*.
- Putri, I. E., Iswahyudi, I., & Nuraida, N. (2022). Sifat Fisik Permen Jeli Berbasis Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Penambahan Sari Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1). <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2177>
- Qosthari, S., & Anna, C. (2016). Pengaruh penggunaan jumlah tapioka dan soda kue terhadap hasil jadi amplang ikan lele (*Clarias Sp.*). *E-J. Boga*, 5(1).
- Raflyani, F., & Yogatama, K. (2021). Perancangan Mesin Pengaduk dan Pencetak Amplang untuk Memenuhi Kebutuhan UMKM Amplang di Kalimantan Timur. *Seminar Nasional Teknik Dan Manajemen Industri*, 1(1). <https://doi.org/10.28932/sentekmi2021.v1i1.26>
- Rahimah, S. (2021). Pengujian Dalam Evaluasi Sensori. In *Sensory Evaluation*. Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan.
- Rochima, E., Pratama, R., & Djunaedi, O. (2015). Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(1).
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggang Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2). <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>
- Sabahannur, S., Alimuddin, S., & Nikmah, H. (2021). Studi Pengaruh Suhu dan Lama Penggorengan Terhadap Kualitas Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Penggorengan Vacum. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1). <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.1>
- Saimah, Sudarwanto MB, & Latif H. (2016). Dekontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada sarang burung walet dengan perlakuan pemanasan. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 2(10).

- Sari, S. P. (2020). Hubungan Minat Beli Dengan Keputusan Pembelian Pada Konsumen. *Psikoborneo: Jurnal Ilmiah Psikologi*, 8(1). <https://doi.org/10.30872/psikoborneo.v8i1.4870>
- Sari, W. K., Sari, N. I., & Leksono, T. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Euclima sp.*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Amplang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v13i1.18349>
- Suprpto, D., Nurliyani, N., & Pranoto, Y. (2017). Influences of Curd Concentrations Towards Milk Snack Quality. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(3). <https://doi.org/10.21082/jpasca.v12n3.2015.115-123>
- Tim Ide Masak. (2015). *150 Resep Kue Kering Favorit Sepanjang Masa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Utami Evi, S., Sri Mahreda, E., & Dekayanti, T. (2016). Analisis Usaha Pengolahan Amplang Ikan Pipih (*Notopterus chilata*) Skala Rumah Tangga Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Fish Scientiae*, 2(3). <https://doi.org/10.20527/fs.v2i3.1152>
- Wattimena, M., Bintoro., V. P., & Mulyani, S. (2013). Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Widiantara, T. (2019). Pembuatan Kecap Asin Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Yang Dipengaruhi Perbandingan Tempe Koro Pedang Dengan Tempe Ampas Tahu Dan Konsentrasi Larutan Garam. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3). <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1266>
- Widiantara, T., & Cahyadi, Wi. (2018). Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Terhadap Pembuatan Tahu Kacang Koro Berdasarkan Perbedaan Konsentrasi Koagulan. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3). <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.644>
- Yanuar, V. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Jenis Ikan Yang Berbeda Pada Kerupuk Stik Ikan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(3). <https://doi.org/10.31602/zmip.v45i3.3471>
- Yuslinawati, Y., & Novitasari, R. (2016). Studi Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Amplang Kerang Simpling (*Placuna placenta*) Yang Dihasilkan. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 5(1). <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i1.86>