

Daftar Pustaka

- Agustia, S. (2009). *Pengaruh perbandingan tepung gandum dengan tepung maizena dan konsentrasi karagenan terhadap mutu kentang krispi* [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Asgar, A. (2013). Kualitas umbi beberapa klon kentang (*Solanum Tuberosum L.*) dataran medium untuk keripik. *Jurnal Berita Biologi*, 12(1), 29-37.
- Ballard, D. (2009). *Master Bread Making Using Whole Wheat*. Springville: CFI.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, H. A. & Wootton, M. (1985). Ilmu Pangan. Purnomo H Adiono, Penerjemah Jakarta: UI press.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. (1984). *engineering economy the 7th edition*. Macmillan Publishing Comp., New York.
- Delgado-Andrade, C. (2014). Maillard reaction products: some considerations on their health effects. *Clin. Chem. Lab. Med*, 52(1), 53–60. DOI: 10.1515/cclm-2012-0823.
- Deptan 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi. Departemen kesehatan.
- Dewa, I., Gede P. J. (2008). *Karakteristik biskuit berserat hasil suplementasi tepung ampas tahu dan tepung ampas kelapa* [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dian, R., S., Novidahli1, N., & L., Amalia1. (2016). Formulasi keripik simulasi ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Pertanian*, 7(1), 2087-4936.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. (2009). *Standar Prosedur Operasional Pengolahan Cabe*. Jakarta: Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
- Dos Santos, T. P., Leonel, M., Garcia, E. L., do Carmo, E. L., & Franco, C. M. (2016). Crystallinity, thermal and pasting properties of starches from different potato cultivars grown in Brazil. *International Journal of Biological Macromolecules*, 82, 144–149. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2015.10.091
- Ginting, E. & Yulifianti, R. (2015). Characteristics of noodle prepared from orange-fleshed sweet potato and domestic wheat flour. *Procedia Food Science*, 3, 289 – 302.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. Kanada: John Wiley & Sons.
- Hambali, E., Fatmawati & Permanik, R. (2005). *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Jakarta: Pebebar Swadaya.

- Imran, L. (2011). *Pengolahan Hasil Kentang*. Retrieved from www.e-petani.deptan.go.id
- Jane, J. L. & Chen, J. F. (1992). Effect of amylose molecular size and amylopectin branch chain length on paste properties of starch. *Cereal Chemistry*, 69, 60–65.
- Kakade R. H., Das H. & Ali S. (2011). Performance evaluation of double drum dryer for potato flake production. *Journal Food Sci. & Tech.* 48(4):432-439.
- Kaur, A., Singh, N., Ezekiel, R. & Guraya, H.S. (2007). Physico-chemical, thermal and pasting properties of starches separated from different potato cultivars grown at different locations. *Food Chemistry*, 101, 643–651. DOI: 10.1016/j.foodchem.2006.01.054
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kusumawati, Aan, Ujang, H., & Evi, E. (2000). *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Central Grafika.
- Lee, B. H. & Lee, Y. T. (2016). Physicochemical and structural properties of different colored sweet potato starches. *Starch-Starke*, 69, 1–9. <https://doi.org/10.1002/star.201600001>
- Lund, N. M. & Ray, A. C. (2017). Control of maillard reactions in foods: strategies and chemical mechanisms. *Journal Agric. Food Chem*, 65, 4537–4552. DOI:10.1021/acs.jafc.7b00882
- Martins, S. I., Jongen, W. M., Boekel, M. A. (2001). A review of maillard reaction in food and implication to kinetic modelling. *Trends in Food Science & Technology*, 11, 364–373
- Mursalina., Sinaga, S., M., & Silalahi, J. (2012). Measuring concentration of insoluble fiber in simulation crispy chips. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, Vol.1(1):1-7
- Nurainy, F., Ribut, S. & Dewe, W. (2015). Pengaruh perbandingan tepung tapioca dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap volume pengembangan kadar protein dan organoleptik kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri, Hasil Pertanian*. 20(1), 11-24
- Nurainy, F., Sugiharto, R. & Sari, D. W. (2015). Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan jamur tiram putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap volume ekspansi, kandungan protein dan karakteristik sensorik kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 20(1), 14-15
- Paucar-Menacho, L. M., Dueñas, M., Peñas, E., Frias, J. & Martínez-Villaluenga, C. (2018). Effect of dry heat puffing on nutritional composition, fatty acid, amino acid and phenolic profiles of pseudocereals grains. *Journal Food Nutr. Sci.*, 68(4) 289–297. DOI: 10.1515/pjfn-2018-0005.
- Perdani, G. G., Amaludin, F. N., & Wijana, S. (2019). Formulasi kerupuk kentang granola

(*Solanum Tuberosum L.*) sebagai makanan kuliner khas tengger Jawa Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7 (3), 37-48.

Prapnomo, Y. (2001). *Pengolahan Jagung sebagai Industri Kecil*. Bandung: Titian Ilmu Bandung.

Praznik, W., Burdicek, G. & Beck, R. H. F. (1986). Molecular composition of starches from growing potato tubers. *Starch-Starke*, 38, 181–184.
<https://doi.org/10.1002/star.19860380602>

Purba, A. & Rusmarilin, H. (1985). *Dasar teknologi pengolahan pangan*. Medan: USU-Press.

Raghunathan, R., Hoover, R., Waduge, R., Liu, Q. & Warkentin, T. D. (2017). Impact of molecular structure on the physicochemical properties of starches isolated from different field pea (*Pisum Sativum L.*) cultivars grown in Saskatchewan, Canada. *Food Chemistry*, 221, 1514–1521. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.142>

Rangkuti, R. H., Edy, S. & Poppy, A. Z. (2012). Pengaruh pemberian *Monosodium Glutamat* (MSG) pada pembentukan *Mikronukleus* sel darah merah mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 1(1), 29-36

Rosiani, N., Basito. & Esti, W. (2015). Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe Vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 84-98

Rosida, J. & Pamungkas, O., W. (2016). Sifat fisikokimia dan organoleptik keripik simulasi talas (kajian proporsi talas: tepung tapioka dan penambahan NaHCO₃). *Jurnal Rekapangan*, 11(2).

Rytel, E., (2012). Changes in the levels of glycoalkaloids and nitrates after the dehydration of cooked potatoes. *Journal of Potato Research*, 89, 501–507. DOI 10.1007/s12230-012-9273-0

Sammet, K. R., Duehlmeire, H. P., Sallmann, C. von C., T. von M. & Nowak B. (2006). Assessment of the antioxidative potential of dietary supplementation with a tocopherol in low nitrite salami type sausages. *Meat Sci*, 72, 270-279

Setyowati. (2001). *Penggunaan NaHCO₃ Terhadap Kualitas Kerupuk Biji Nangka* [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.

Sikkin, A. H. & Candra, K. P. (2015). Sifat fisiko-kimia tiga jenis singkong (*Manihot esculenta*) dan sifat sensoris keripik yang dihasilkan: studi kasus pengerajin keripik singkong di Samarinda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 36-40

- Sundari, D., Asyhuri, A. & Astuti, L. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Jurnal Media Litbangkes*, 25(4), 235-242
- Taney, M. L. J., Biswas, M. M. H. & Shamsudin, M. (2014). The studies on the preparation of instant noodles from wheat flour supplementing with sweet potato flour. *Journal Bangladesh*, 12(1), 135-142. <http://dx.doi.org/10.3329/jbau.v12i1.21403>
- Thomas, W. J. & Arwell, W. A. (1997). *Starch*. USA: Eagan Press Handbook Series St Paul Minnesota.
- Trisnawati, W., Sugianyar, M. & Yanthi, K. A. T. (2016). Perbedaan karakteristik kimia dan sensoris keripik simulasi dengan bahan dasar tepung jagung-ubikayu. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Banjar Baru. Denpasar: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali
- Wibowo. (2006). Peningkatan kualitas keripik kentang varietas granola dengan pengolahan sederhana. *Jurnal Akta Agronesia*, 9(2): 102-109.
- Wijayanti, R., Budiatra, I. W. & Hasbulloh, R. (2011). Kajian rekayasa proses pengorengan hampa dan kelayakan usaha produksi keripik pisang. *Journal Food sci.*, 25(2):133-140.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia pangan dan gizi: edisi terbaru. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Sarofa, U. & Ardiansyah, M. I. (2015). Efek penambahan tepung tapioka dan Ca(OH)₂ terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik emping garut simulasi (*Maranta Arundinacea L.*). *Jurnal Rekapangan*, 9(1)
- Yang, L., Xia, Y., Junejo, S. A. & Zhou, Y. (2018). Composition, structure and physicochemical properties of threecoloured potato starches. *International Journal of Food Science and Technology*, 1-10 doi:10.1111/ijfs.13824
- Yohana, R. (2016). *Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan dari campuran sari buah pepino (Solanum muricatum, Aiton.) dan sari buah terung pirus (Cypomandra betacea, Sent.)* [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Zulistyanto, D., Putut, H. & Ulfah A. (2016). Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pengolahan, Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 26-3

