

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anugrahati, N.A., Natania dan Andrew. 2017. Karakteristik sensori dan fisik kulit pangsit goreng dengan substitusi tepung yang berbeda pada penyimpanan dingin dan beku. *Jurnal Agroteknologi* 11(2): 156-163.
- Appiah, F., Oduro I., Ellis W.O.. 2011. Proximate and Mineral Composition of *Artocarpus altilis* Pulp Flour as Affected by Fermentation. *Pakistan Journal of Nutrition* 10(7): 653-657
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of the Associations of Official Analytical Chemists." AOAC Inc., Arlington.
- Astuti, T.Y.I., Ekawati L.M., Purwiantiningsih dan Sinung P. 2013. Substitusi tepung sukum dalam pembuatan non flaky crackers bayam hijau (*Amaranthus tricolor*). *Jurnal biologi*: 1-13.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*, Badan Pusat Statistik.
- Brown, Amy. 2018. "Understanding Food: Principles and Preparation," 5th ed. Cengage Learning, Stamford.
- Cordova, F. 2015. *Eksperimen pembuatan pangsit goreng dengan penambahan ikan teri nsi dan wortel*. Skripsi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ezeigbo, O.R., Ukabi, C.F., Ike-Amadi, C.A., dan Ekaiko, M.U. 2015. Determination of starch and cyanide contents of different species of fresh cassava tuber in Abia State, Nigeria. *British Biotechnology Journal*, 6(1): 10.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, wrna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal of Agritech Science* 2(1):10-15.
- Erickson, M.D. 2015. Deep frying: chemistry, nutrition, and practical applications. AOCS Press, USA.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*solanum tuberosum* l) terhadap kualitas cookies. *FSCEJ* 2(1): 36-44.

- FDA, 2016. GRAS Notice (GRN) No. 596.
http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=5_GRASNotices&id=5_596.
(accessed 12 July 2020).
- Garmakhany, A.D., Mirzaei H.O., Maghsudio Y., Kashaninejad M. dan Jafari S.M.. 2014. Production of low fat french-fries with single and multi-layer hydrocolloid coatings. *J Food Sci Technol.* 51(7): 1334-1341.
- Gaurav, S. 2003. "Digital Color Imaging Handbook". CRC Press, Boca Raton.
- Gunawan, A. 2008. *Pengaruh Pengukusan Umbi dan Tahap Penggorengan terhadap Karakteristik Keripik Ubi Jalar*. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pelita Harapan. Karawaci.
- Harmanto, N. 2012. "Daun Sukun si daun ajaib penakluk aneka penyakit". Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Heng, L.W. dan Mohamad Y.M. 2018. Effect of Hydroxypropylmethyl Cellulose (HPMC) coating on flavour, moisture and oil content in chicken nugget. *Sains Malaysiana* 47(11):2699-2704.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Hou, G.G. 2011. "Asian Noodles:Science, Technology and Processing". John Wiley and Sons.
- Imaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Imeson. 2012. "Thickening and Gelling Agents for Food". Springer-Science+Business Media, Hong Kong.
- Indriyani, F., Nurhidajah dan Agus S.. 2013. Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras meras berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(08): 27-34.
- Integrated Taxonomic Information System. *ITIS Standard Report Page: Artocarpus altilis*. 2019.
<https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRPT#null> (accessed October 3, 2019).
- Jashmidi, A. dan Shabanpour, B. 2014. The effect of hydroxypropyl methylcellulose (HPMC) added pre-dust and batter of Talang queenfish (*Scomberoides commersonianus*) nuggets on the quality and reduction of oil uptake. *Minerva Biotecnologica* 26(1): 57-64.

- Jaworska, M dan Otmar V. 2013. Sorbitol and cellulose derivatives as gelling agents. *Chemik* 67(3):242-249.
- Juanita, Y. 2008. *Efek Hidrokoloid CMC dan Gellan Gum pada Berbagai Konsentrasi terhadap Penyerapan Minyak dan Kualitas Pilus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-85.
- Kim, B., Lee J.S., Lee C.H. dan Park D.J.. 2008. Preparation of low-fat uptake frying batter composite by dry particle coating of microparticulated soybean hull. *Lebensmittel Wissenchoft und Technologie* 41: 34-41.
- Kim, J., Induck C., Woo K.S. dan Yookyung K.. 2014. Effects of HPMC (Hydroxypropyl methylcellulose) on oil uptake and texture of gluten-free soy donut. *LWT – Food Sci and Techno* xxx : 1-8.
- Liberty, J.T., Jalal D., Michael O.N..2019. Effective strategies for reduction of oil in deep-fat fried foods: A review. *Trends in Food Science & Technology* (92):172-183.
- Lukasiak, Kataryzna M., Anna Z., Mariola K.. 2014. The effect of selected additives on the oil uptake and quality parameters of fried instant noodles. *MDPI Applied sciences* 936 (9): 1-14.
- Majumder,T., Biswas,G.R., dan Majee,S.B. 2016. Hydroxy propyl methyl cellulose: different aspects in drug delivery. *Journal of Pharmacy and Pharmacology* 4 :381-385.
- Melemma, M. 2003. Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods. *J Trends in Food Sci and Techn* 14(3): 64-73.
- Masita, S., Mohammad W. dan Ratnawaty F. 2017. karakteristik sifat fisiko-kimia tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dengan varietas toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3: s234-s241.
- Minarti, S.P., Ismed S. dan Herla R.. 2013. Pengaruh campuran tepung terigu dengan beberapa jenis tepung dan jumlah daging belut terhadap mutu naget belut. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(3): 1-8.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *AGROINTEK* 9(2): 127-133.
- Mustaffa, N. A. N., Khairi, N. S. M., Zolkifli, F. F., Alikasturi, A. S., Anuar, M. R., & Shaharuddin, S.. 2019. Characterisation of Maltodextrin-Edible Coated Purple Sweet Potato Chips; Effect of Calcium Chloride Concentration. *Materials Today: Proceedings*, 19, 1481–1488.

- Muniroh, H. Pengaruh substitusi pati ganyong (*Canna Edulis Kerr*) dan penambahan labu kuning (*Cucurbita*) terhadap sifat organoleptik pangsit goreng. *e-Journal Tata Boga Volume 1 (8)*: 215- 225.
- Nammakuna, N., Sheryl A., Barringer, dan Puntarika R. 2015. The effects of protein isolates and hydrocolloids complexes on dough rheology, physicochemical properties and qualities of gluten-free crackers. *Food Science & Nutrition* 4(2): 143-155.
- Nurcahyo, E., Bambang S.A., Edhi N.. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknoscains Pangan* 3(2): 57-65.
- Pahade, P.K. dan Sakhale B.K. 2012. Effect of blanching and coating with hydrocolloids on reduction of oil uptake in french fries. *International Food Research Journal* 19(2): 697-699.
- Prahandoko, T.P. 2013. Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat, elastisitas dan daya terima. Naskah Publikasi. Program Studi S1 Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Pratiwi, D.P., Ahmad S. dan Leily A. 2012. Pemakaian tepung sukun (*Artocarpus altilis*) pada pembuatan aneka kudapan sebagai alternatif makanan bergizi untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi dan Pangan* 7(3): 175-180.
- Putri, R.D., Wikanastri H. dan Nurhidajah. 2019. Kadar amilosa, tingkat kekerasa, dan sifat sensori stick dengan substitusi tepung gadung (*Discorea hispida Dennst*). *Prosiding Seminar Nasional Unimus* 2: 148-158.
- Ragone, D. 2018. Breadfruit – *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg. *Exotic Fruits Reference Guide*. United States: Kaleho: p53-60.
- Rekas, A., Marciniak-Lukasiak, K. A multivariate study of the correlation between addition of maltodextrin, MCG, HPMC and psyllium on the quality of instant fried noodles. *LWT Food Sci. Technol.* 2015, 62, 689–696.
- Rosanna, Yonas O., Adil B.A. dan Dahrul S. 2015. Prapemanasan meningkatkan kerenyahan keripik singkong dan ubi jalar ungu. *J Teknol dan Industri Pangan* 26(1): 72-79.
- Sayyad, R. 2017. Effects of deep-fat frying process on the oil quality during French fries preparation. *Journal Food Science Technology*.
- Saelaw, M. dan Schleining G. 2011. Effect of frying parameters on crispiness and sound emission of cassava crackers. *J Food Eng* 103: 229-236.
- Sitohang, K.A.K., Zulfikri L. dan Linda M.L.. 2015. Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 3(3): 308-315.

- Soorgi, M., Mohebbi, M. dan Shahidi F..2011. The effect of methylcellulose, temperature, and microwave pretreatment on kinetic of mass transfer during deep fat frying of chicken nuggets. *Food Bioprocess Technology* 5(5): 1521-1530.
- Suarez, B., Campanone R.L.A., Garcia M.A. dan Zaritzky N.E.. 2008. Comparison of the deep frying process on coated and uncoated dough systems. *J Food Eng* 84: 383-393.
- Suarni, I.U., Firmansyah. Dan Aqil M.. 2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. *Penelitian pertanian tanaman pangan* 32(1): 50-56.
- Subondo, J., Ufah A. dan Lukita P.. 2019. Peningkatan gizi karakteristik kerupuk pangsit dengan penambahan tepung tulang ikan nila (*oreochromis miloticus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(1): 30-36.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kereyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Supriati, Y. 2010. Sukun sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras. *Iptek Tanaman Pangan* 5(2): 219-231.
- Wahyuningsih, T., Nurhudajah dan Agus S. 2018. Sifat kimia, kekerasan dan organoleptik stik tahu dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(5): 42-52.
- Watiningssih, T., Tjahjani M. dan Reni S.A.M.. 2017. Pengolahan cistik sukun di desa mertasinga kecamatan cilacap utara. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat* 1(1):1-7.
- Witono, J.R., Angela J.K. dan Heidylia S.L.. 2012. *Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie*. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Wulandari, F.K., Bhakti E.S. dan Siti S.. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 107-112.
- Wüstenberg, T. 2015. “Cellulose and Cellulose Derivatives in the Food Industry”. Verlag: Wiley-VCH
- Varella, P. dan Fiszman, S.M.. 2011. Hydrocolloids in fried foods: a review. *Food Hydrocolloids* 25(2011): 1801-1812.
- Yazdanseta, P., Babak G.T. dan Maryam G.. 2015. Effect of some hydrocolloids on reducing oil uptake and quality factors of fermented donuts. *J Bio & Env Sci* 6(2): 233-241.