

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005, '*Official Methods of Analyssis*', Association of Official Analytical Chemist Inc.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1999 'SNI 01-0222-1999, Tentang Syarat Mutu Kerupuk', *Badan Standarisasi Nasional*, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2011, 'SNI 3451-2011, Tapioka'. *Badan Standarisasi Nasional*, Jakarta.
- Afrila, A. dan Budi, S, 2011, Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Lama Perendaman yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* Vol. 6, No. 2 ISSN : 1978 – 0303.
- Anisa, P, 2012 'Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 25-60 Bulan di Kelurahan Kalibaru Depok Tahun 2012', *Universitas Indonesia*, pp. 1–125.
- Apriyani, dkk, 2015 'Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*)', *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), pp. 16-28–28.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM] 2015, Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM] 2016, Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM] 2019, Pengawasan Takaran Saji Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Cahyono, Hari. dkk, 'Analisa Proksimat dan Organoleptik Kerupuk Ikan Lele (*Clarias Sp*) Terhadap Standar Nasional Indonesia (Sni) Di Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi' *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Perairan*, vol. 2, no.3, Desember 2018.

- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y., 2017, 'Pemanfaatan Susu Full Cream dan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*)', *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Budiastutik, I. And Rahfiludin, M. Z. 2019 'Faktor Risiko Stunting pada anak di Negara Berkembang Risk Factors of Child Stunting in Developing Countries', *Ilmu Kesehatan*, pp, 122–126.
- Damayanti, R. A., Muniroh, L. And Farapti, F., 2017 'Perbedaan tingkat Kecukupan Zat Gizi Dan Riwayat Pemberian Asi Eksklusif Pada Balita Stunting Dan Non Stunting', *Media Gizi Indonesia*, 11(1), p. 61-69.
- Dewi, F. S. 2012, 'Pemanfaatan tepung keong mas (*pomacea canaliculata*) sebagai substitusi tepung ikan pada pakan udang vannamei (*litopenaeus vannamei*) terhadap nilai pencernaan serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (betn)', *Tesis Progam Pasca Sarjana*, Universitas Airlangga Surabaya.
- Ernawati, F., Prihatini, M. And Yuriestia, A. 2017 'Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting Dan Gizi Kurang Di Indonesia (the Profile of VegeTabel - Animal Protein Consumption of Stunting and Underweight Children Under Five Years Old in Indonesia)', *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 39(2), pp. 95–102.
- Farado, D. 2017 'Kajian mutu dan nilai tambah perbandingan keong sawah dan jamur tiram putih pada pempek lenjer', *Teknologi Pangan*, pp. 13–19.
- Fahrizal & Fadhil, R 2014, 'Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 6, no. 3, September 2014, hlm. 65-68.
- Fatchiyah, D., 2012, '*Buku Praktikum Teknik Analisis Biologi Molekuler*', Jakarta.
- Fauziyah, A 2017, 'Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi, Serat, Kapasitas Antioksidan dan Indeks Glikemik Beras Analog Sorgum, Thesis', Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hamidah, S., Sartono, A. And Kusuma, H. S., 2017 'Perbedaan pola konsumsi bahan makanan sumber protein keluarga di daerah pantai, dataran rendah dan dataran tinggi', *Jurnal Gizi*, 6(1), pp. 21–28.
- Harismah, K, Fatmawati, L, Yusoh, I, Septianto, CH, Vitasari, D, Sofyan, A, Fuadi, AM 2015, 'Modifikasi Agar-Agar dengan Ubi Jalar Ungu dan

Substitusi Pemanis Alami Daun Stevia', *The 2nd University Research Coloquium 2015*, hlm. 673-676.

Huda N. , Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi, 2010, Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). *Asian Journal of Food and Ago-Industry* 3(05), 473-482 ISSN 1906-3040

Ibrahim dan putra oktavian 2011, '*Pembuatan kerupuk sehat dari ampas wortelwortel, Dari Ampas*', Tugas Akhir Pasca Sarjana, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Ilmi, Ibnu Malkan Bahrul, dkk, 'Kerupuk Pasir Ikan Kembung (*Rasterlliger Kanagurta L.*) Sebagai Cemilan Sehat Pencegah Kolestrol', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 3, no. 6, Januari 2013, hlm. 105-108.

Irmayanti, Dkk. 2017, 'perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangaian', *pendidikan teknologi pertanian*, 3, pp. 165–174.

Jäger, R. *Et al.* 2017 'International Society of Sports Nutrition Posisi Stand : protein dan olahraga', *jurnal of the International society of sport nutrition*, pp. 1–25.

Junardi, Mirna Ilza, S. 2015 'Studi penerimaan konsumen terhadap nugget ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*), keong sawah (*pila ampullacea*) dan kombinasinya', *ilmu kelautan*, pp. 1-14.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2018 'Buletin Stunting', *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 301(5), pp. 1163–1178.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2019 'Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia', *kemenkes*, pp. 1–9.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia RI 2019 'The Stategy and policy to involve property in Indonesia', *Germas*, 2(2), pp. 41–52.

Kementrian Kesehatan RI. 2019, 'TKPI (Tabel Komposisi Pangan Indonesia)', Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.

Koswara, S. 2009, *Pengolahan Aneka Kerupuk*, Semarang.

<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>.

Kusumaningum, Indrianti dan Andi Noor Asikin, 2016, ' Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida' *Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 19, no.3, September 2016.

Inayatul Fajriyah, 2020

KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS KERUPUK PASIR KEONG SAWAH (*PILLA AMPULLACEA*) SEBAGAI CEMILAN SEHAT SUMBER PROTEIN

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id - www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]

- Laksmi, RT 2012, 'Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus', *Indonesian Journal of Food Technology*, vol. 1, no. 1, hlm. 1-9.
- Malinda, AP, Katri, RB, Rachmawanti, D, Riyadi, NH 2013, 'Kajian Penambahan Tepung Millet dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Flake', *Jurnal Teknosains Pangan*, vol. 2, no. 1, Januari 2013, hlm. 39-48.
- Marinim. 2006, *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Gasino.
- Muchtadi, M.S., 2010, 'Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein', *Alfabeta*, CV.
- Mugianti, S. Dkk. 2018, 'Faktor Penyebab Anak Stunting usia 25-60 bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar', *Jurnal Ners dan Kebidanan (Journal of Ners and Midwifery)*, 5(3), pp. 268–278.
- Mustika, W. And Syamsul, D 2018, 'Analisis Permasalahan Status Gizi Kurang Pada Balita di Puskesmas Teupah Selatan Kabupaten Simeuleu', *Jurnal Kesehatan Global*, 1(3), pp. 127.
- Natalie, V. And Lekahena, J 2011, 'Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang', *Ilmiah agibisnis dan perikanan*, 9(3), pp. 1-8 .
- Ningsih, E. S. 2018, 'Penambahan berbagai konsentrasi rusip bubuk pada pembuatan kerupuk', Tesis Progam Pasca Sarjana, Universitas Lampung.
- Nursalam 2014, 'Analisis pengaruh kualitas pelayanan dan rasa terhadap kepuasan konsumen kedai susu "mom milk" di surakarta', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Oktasari, N. 2014, 'Pemanfaatan keong sawah (*pila ampullacea*) pada pembuatan nugget sebagai alternatif makanan berprotein tinggi di desa jurug kecamatan mojosongo kabupaten boyolali', Tesis Progam Pasca Sarjana, Universitas Negi Semarang.
- Pakaya, Tatin Sri, dkk, 'Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut', *Jurnal Ilmiah dan Kelautan*, vol. 2, no. 4, Desember 2014, hlm. 174-179.
- Permatasari, Nabillah, dkk, 2018, 'Daya terima dan kandungan gizi (Energi dan Protein) Gyoza yang disubstitusi keong sawah (*pila ampullacea*) dan puree kelor (*moringa oliefer*)', daya terima kandungan gizi, pp. 62–70.
- Purwanti, H. 2011, 'Inovasi pembuatan kerupuk bawang dengan substitusi tepung

kentang hitam', Tesis Progam Pasca Sarjana, Universitas Negi Semarang.

- Qinah, E. 2009, '*Pengaruh Konsetrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*', Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Rahardjo, B., Bintoro, N. And Pudji Hastuti, dan 2011, 'Pemodelan matematik perubahan parameter mutu kerupuk selama penggorengan dengan pasir [Mathematical Modeling of Quality Parameter Changes of Chips During Sand Frying]', *Hasil Penelitian J. Teknol. Dan Industri Pangan*, XXII(1), pp. 17–25.
- Rifkhan *et al.* 2016, 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290.
- Riset Kesehatan Dasar, K. 2018, 'Hasil Utama Riset Kesehata Dasar (RISKESDAS)', *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), pp. 1–200.
- Rizqia, F. N. 2016, '*Karakteristik kerupuk ikan dari jenis ikan dan jenis pati yang berbeda*', Tugas Akhir Progam Pasca Sarjana, Universitas Pansundan Bandung.
- Rosiani, Nurwachidah, dkk, 'Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 3, no. 2, Agustus 2015, hlm. 84-98.
- Rukmana, E & Fitranti, DY 2013, 'Pengaruh Pemberian Minuman Berkabohidrat Sebelum Latihan Terhadap Kadar Glukosa Darah Atlet', *Journal of Nutrition College*, vol. 2, no. 4, hlm. 557-653.
- Sari, E. M. *Et al.* 2016, 'Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), p. 152.
- Septianti, E., Syamsuri, R. And Dewayani, W. 2016, 'Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Rengginang Dari Ampas Tahu Beberapa Varietas Kedelai', pp. 782–788.
- Setiawan, E., Machmud, R. And Masrul, M. 2018, 'Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Anak Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Andalas Kecamatan Padang Timur Kota Padang Tahun 2018', *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2), p. 275.

- Siswan[pptoro; Budi Rahardjo; Nursigit Bintoro; Pudji Hastuti 2012, 'Pemodelan Matematik Pindah Panas dan Massa Pada Penggorengan Dengan Pasir Sebagai Media Penghantar Panas'. Yogyakarta, p. 88.
- Stewart CP, Iannotti L, Dewey KG, M. K. & O. A. 2013, 'Childhood Stunting : Context, Causes, and Consequences', *Maternal and Child Nutrition*, 9(2), pp. 27–45.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 1989, *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Yogyakarta: Liberty.
- Sumarsono, D. 2002, 'Estimasi Kadar Protein Dalam Bahan Pangan Melalui Analisis Nitrogen Total Dan Analisis Asam Amino Estimation of Protein Concentration in Food By Total Nitrogen and Amino Acid Analyses', *Majalah Farmasi Indonesia*, 13(131), pp. 34–43.
- Sunarya, I. And Puspita, W. L. 2019, 'Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing', *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), p. 74.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. And Lamid, A. 2015, 'Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), pp. 235–242.
- Tarwendah, IP 2017, 'Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agoindustri*, vol. 5, no. 2, April 2017, hlm. 66-73.
- Ulul Azmy and Luki Mundiastuti 2018, 'Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan', *Amerta Nutrition*, 2(3), pp. 292–298.
- Unicef, WHO and World Bank Goup 2018, 'Levels and Trends in Child Malnutrition, UNICEF / WHO / World Bank Goup Joint Child Malnutrition Estimates', *Midwifery*, 12(3), pp. 154–155.
- Susanti, M.R. 2007, 'Difersifikasi Produk Opakdengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiuruasp*)', Skripsi Progam Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND, Yogyakarta.
- UNICEF, World Health Organization and The World Bank (2012) 'UNICEF-WHO- World Bank. Joint Child Malnutrition Estimates: Levels & trends in child malnutrition', *Geneva; The World Bank, Washington, DC; 2012*, p. 35.
- Wahyuningtias, D. (2010) 'Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan

Non Instant dan Instant', *Binus Business Review*, 1(1), p. 116.

Winarno, F. G. 2002, '*Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama', Jakarta.

Inayatul Fajriyah, 2020

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS KERUPUK PASIR KEONG SAWAH (PILLA AMPULLACEA)
SEBAGAI CEMILAN SEHAT SUMBER PROTEIN**

UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana

[www.upnvj.ac.id - www.library.upnvj.ac.id - www.repository.upnvj.ac.id]