



DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, S. 2008. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia Sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruh terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur. Samarinda. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. *Jurnal Peternakan*. 7(2) : 74-80. ISSN 1858-2419.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemist*. 1995. *Official method of analysis of the association of official analytical of chemist*. Arlington. Virginia. USA. *Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.*
- Anonimous. 1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SNI 01-4308-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Apriliani D. 2010. Analisis Kadar *Thiobarbituric Acid* dan Benzo (a) Pyrene pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap Menggunakan Asap Cair Bonggol Jagung dan Tempurung Kelapa. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, M. 2004. *Rendang Masakan Indonesia*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (1991). SNI 01-2352-1991. *Pengujian angka asam thiobarbiturat*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional Indonesia 7474:2009. Rendang Daging Sapi. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2014. Produksi Perkebunan Menurut Jenis Tanaman. <http://riau.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/151>. Tanggal akses 9 Desember 2015.
- Barney R. Huwae. 2014. Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. Program Studi Pendidikan Biologi.
- Berthy, J. A., A. A. Rivaie. 2011. Sagu Mendukung Ketahanan Pangan dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim. *Perspektif*, 10 (2):81-91.
- CNN, GO. 2011. *World's 50 Most Delicious Foods*. <http://www.wikipedia/rendang.htm>. Tanggal akses 25 Maret 2016.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Direktorat Jendral Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- DEPTAN. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta.
- Fajri, P. Y., M. Astawan., T. Wresdiyati. 2013. *Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat (Biological Value Evaluation of Protein in Rendang and Kalio- Traditional Cuisine of West Sumatera)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Fellow, J. P. 2000. *Food Processing Technologi Principle and Praticce*. Penerbit Edition. Woodhead Pushishing Limited and CRC Press, Boca Raton Cambrige.
- Foss Analytical.2003.*Soxtec 2045 Extraction unit.User manual.1000.1992/Rev 2*. Foss analytical A.B.Sweden.
- Gunasoraya. 2011. Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas. <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html>.
- Gunawan, M., M. A. Triatno, dan A. Rahayu. 2003. Analisis pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *Jurnal Sains Kimia Analitik*. 6(3).
- Harsanto, P.B. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hengky, N. A. Lay. 2003. *Teknologi Pengembangan Sagu*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, Menado. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Idayanti, Sri D, Ulfa N. 2009 . Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Lemari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba. Semarang. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. *Jurnal Kesehatan* No. 1 : 19-26.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor.
- Kartika B, P Hastuti dan W Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. 80-83. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kam, N. O. 1992. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta, 53p.
- Kaunang, R., Lintang, M., dan Rembang, J.H.W., 2002, Seminar Nasional Pengembangan Sistem Agribisnis Berbasis Rumah Tangga Tani dan Sumberdaya Lokal, BPTI, Sulawesi Utara.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- _____. 1989. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan http://www.ppiupm.net/index.php?option=com_content&view=article&id=49:kandungan_gizi_produk_peternakan&catid=3:sect2kat1&Itemid=17.


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Diterjemahkan oleh Aminuddin Parakkasi. Penerbit: Universitas Indonesia. Jakarta.
- Manan, S. dan S. Supangkat. 1986. Management of Sago Forests in Indonesia. *Dalam The Development of the Sago Palm and Its Products*. Report of the FAO/BPPT Consultation, Jakarta, January 16-21, 1984.
- Matz SA dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Muchtadi TR. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- _____. 1990. *Penyimpanan dan Pengemasan Kerupuk Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Nurwanto. 2012. Sifat *Organoleptik* Rendang Kelinci dan Rendang Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Panda PC. 1996. *Shape and Texture in : Text Book on Egg and Poultry Technology*. 1 st ed. Vikas Publishing House. New Delhi. India.
- Powrie, W.D., H. Little and N.A. Lopez. 1996. *Gelation of Egg Yolk*. *Journal Food Science*: 38. <http://food.oregonstate.edu/learn/egg.html> Diakses pada Tanggal 10 Januari 2016.
- Rahayu, W. P.1998. Petunjuk Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahmadana. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum selama Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Dingin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rashaf, 2007, *Pengelolaan Produksi Telur*, Yogyakarta.
- Saleh, E., B. Kuntoro., W. N. H. Zain., E. Purnamasari. 2012. *Buku Daras Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Sandra, A., D. Novia, A. Kasim dan, A. Nuridinar. 2010. *Pengaruh Penambahan Katekin Gambir Sebagai Antoksidan Terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur*. Universitas Andalas.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono. dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Septiva, D. R. 2013. Pengaruh Jumlah Daging Belut (*Monopterus albus*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota*) pada Hasil Jadi Kerupuk. *e-journal Boga*, 2(3):95-103.
- Soedewo, D. dan B. Haryanto. 1983. Prospek Pengembangan Daya Guna Sagu sebagai Bahan Industri. Seri Monitoring Strategis Pengembangan IPTEK No. Monstra/5/1983, Biro Koordinasi dan Kebijakan Ilmiah-LIPI.
- Soekarto, S.T. dan S. Winjandi. 1983. Prospek Pengembangan Sagu sebagai Bahan Pangan di Indonesia. Seri Monitoring Strategis Perkembangan IPTEK No. Monstra/4/1983, Biro Koordinasi dan Kebijakan Ilmiah-LIPI.
- _____. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- _____. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.
- Steel dan Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Jakarta. Gramedia Jakarta Utara. Yogyakarta.
- Suardana IW. Swacita IBN. 2009. *Hiegien Pangan*. Udayana University Press. Denpasar.
- Sudaryani. 2003, *Kandungan gizi telur*. Universitas Sumatra utara. Sumatra utara.
- Sufianti, F. 2002. Pengaruh Penambahan Tepung Bayam(*Monihot Esculenta*, C) dan Terong Panjang (*Solanum Melongana. L*) Serta Margarine Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Terhadap Mutu Cookies. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Faperta IPB. Bogor.
- Sukatno, I. Mirdhayati dan D. Febrina. 2017. Penggunaan Tepung Sagu Dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan Vol 14 No 1*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1999. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Suprapti, L. 2002. *Pengawetan Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyasa, I,N, 2002. Penambahan Asam Asetat dan Asam Laktat serta Pengaruhnya terhadap Kualitas Daging Sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor. Institut Pertanian Bogor.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Tahardi. J.S. dan N.F. Sianipar. 2001. *Plant regeneration via somatic emryogenesis from immature leaf tissue sago palm (Metroxylon sago Rottb.)* sago palm 9(2).
- Tarladgis, B.G., Watts, B.M., Younathan M.T., Dugan, L. Jr. 1960. A distillation method for the quantitative determination of malonaldehyde in rancid foods. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 37: 44–48.
- Tatin S.P. N. Yusuf, dan Lukman M. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Subtitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volum II, No 4. Fakultas Perikanan dan Kelautan, UNG.
- Waluyo, S. 2001. Teknik Pengolahan Hasil Pertanian 1. Penuntun Praktikum. Fakultas Pertanian, UNILA. Lampung. 128 hlm.
- Wardana. 2010. Telur. <http://kuliahpangan77.wordpress.com/category/uncategorized/>. 22 Maret 2016.
- Wikipedia, 2016. **Rendang**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Rendang>. Akses Tanggal 26 Maret 2016, Pekanbaru.
- Winarno, F.G. 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- _____. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____. 2008. *Kimia Pangan dan nilai gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan *Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)* (Tesis). Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.