

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, Ni'matul., 2011. Isolasi dan Identifikasi Kapang Pada Tepung Tapioka di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Afkar, Majral., *et al.* 2020. Analisis Kadar Protein Pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu dan Tepung Labu Kuning Dengan Metode Kjeldahl. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Aceh.
- Amanto, Bambang Sigit., *et al.* 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana Valetton & van Zijp*) Menggunakan *Cabinet Dryer* Dengan Perlakuan Pendahuluan *Blanching*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Andrew, Prudence. 2014. Penentuan Kadar Air Menggunakan Metode Gravimetri dan Thermovolumetri. Departemen Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.*
- Azahra, Putri Shobrina. 2020. Laporan Praktikum Biokimia Tanaman Analisa Kadar Pati. Program Studi Agroekoteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ballo, Apriliana., *et al.* 2022. Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
- Daudi, A, *et al.* 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Indonesia.
- Dewi, N.Y. 2013. Penetapan Kadar dan Analisis Profil Protein dan Asam Amino Ekstrak Ampas Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa linn.*) dengan Metode SDS-PAGE dan KCKT. *SKRIPSI*, pp.26–77.
- Grace, M.R. 1997. *Cassava Processing. Food And Agricultural Organization Of The United Nations. Rome*
- Hart, H., 2003. Kimia Organik Suatu Bahan Kuliah Singkat. Erlangga. Jakarta.

- Hasan, Achmad. 2006. Dampak Penggunaan Klorin. P3 Teknologi Konversi dan Konservasi Energi Deputy Teknologi Informasi, Energi Material dan Lingkungan Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Herbarium Medanense., 2016, *Identifikasi Tumbuhan*, Medan : Herbarium Medanense Sumatra Utara.
- Herliyana, *et al.* 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. Jurusan Ilmu Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Imam, Rosita Hardwianti., *et al.* 2014. Konsistensi Mutu Pilus Tepung Tapioka: Identifikasi Parameter Utama Penentu Kerenyahan. Program Studi Teknologi Pangan, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Kaderi Husin. 2015. Arti Penting Kandungan Abu pada Produk Olahan. Banjarbaru: Balittra (Balai Penelitian Lahan Rawa), bahan Penelitian dan Penegembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Pangestuti, Elisabeth Kinanthi., *et al.* 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. Program Studi D3 Analisis Kimia, Fakultas Teknik Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Poedjiadi, Anna, 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia PRESS.
- Rahmat Rukmana. 2002. *Usaha Tani Ubi Kayu*. Penerbit Kanisius. Jogjakarta
- Rismawati. 2020. Uji Kadar Kandungan Zat Makanan Pada Tepung Casava Sebagai Penunjang Matakuliah Gizi Dan Kesehatan. Program Studi Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Setiarto, R. Haryo Bimo., *et al.* 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi LIPI, Cibinong dan Fakultas Farnasi, Institut Sains dan Teknologi Nasional, Jakarta.
- Singh NJ., *et al.* 2006. *Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources*. *J Food Chemistry*. 81:219-231.
- Sudarmadji, dkk. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Kanisius.
- Suherman, *et al.* 2016. Analisis Energi dan Eksergi pada Pengeringan Tepung Tapioka Menggunakan Pengereng Kontinu Unggun Fluidisasi Getar. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangeut, dkk. *Jurnal Kimia dan Rekayasa* (2021), halaman 16-21.

Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*, Vol. 25 No. 4, 235 - 242.

Pemerintah Kota Bogor, 2022. <https://kotabogor.go.id/>

Tyas, Kartining. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan Berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk Pmt Pada Balita (Kajian terhadap Analisis Proksimat serta Sifat Organoleptiknya). Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.

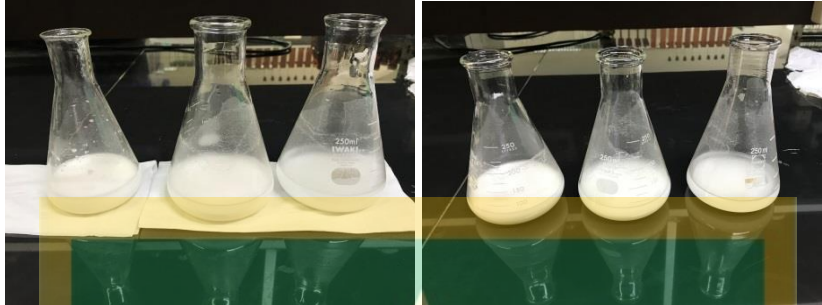
Widarta, I Wayan Rai, *et al.* 2015. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

Wijana, Susinggih., *et al.* 2009. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek (Pengaruh Asal Gaplek Dan Kadar Kaporit Yang Digunakan). Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Wongkar, Y Ivone, *Et Al.* 2014. Analisis Klorin Pada Beras Yang Beredar Di Pasar Kota Manado. Program Studi Farmasi. Fakultas Matematika Dan Sains. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Yahya, M. E. (2016). Kebijakan Kualitas Produk Tepung Tapioka Diperusahaan.

LAMPIRAN

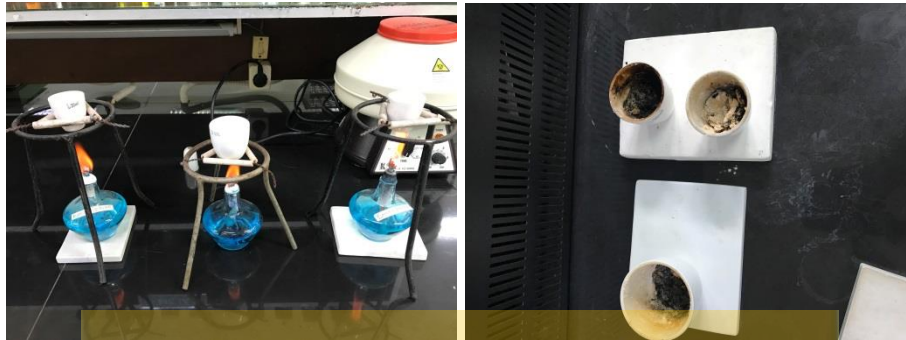


Deteksi Klorin

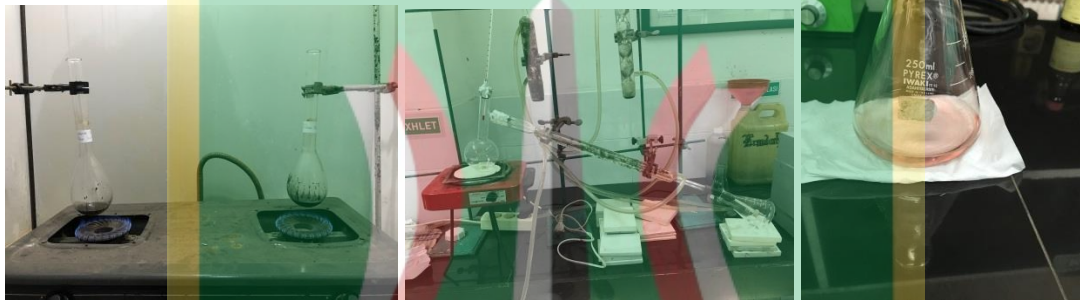


Kadar Air

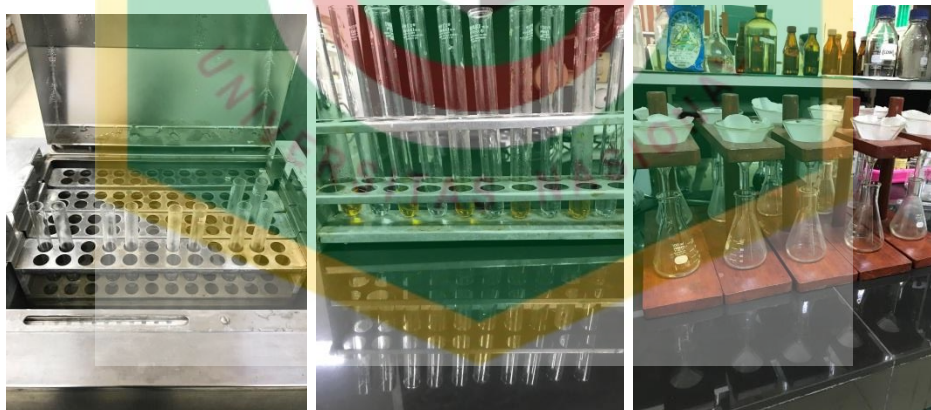




Kadar Abu



Kadar Protein



Kadar Pati

No : SIG.CL.X.2022.13085454
 Lamp : 1 Halaman
 Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 13 Oktober 2022

Kepada Yth.
 Yudhistira Prakasaditya
 Jl. Pejaten Raya Komplek DEPDIKBUD Blok AI/No.1 Pasar Minggu, Jakarta Selatan

Dengan hormat,
 Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.IX.2022.001002, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
 Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
 PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
 GM
 Sales & Marketing

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Derajat Putih	-	97.8	97.8	-	SNI 3451:2011 point A.7

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Derajat Putih	-	97.5	97.5	-	SNI 3451:2011 point A.7

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Derajat Putih	-	97.4	97.4	-	SNI 3451:2011 point A.7

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Derajat Putih	-	96.4	96.4	-	SNI 3451:2011 point A.7

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Derajat Putih	-	97.3	97.3	-	SNI 3451:2011 point A.7

Derajat Putih

PAPER NAME

**Kualitas Tepung Tapioka Tidak Bermerek
Dari Beberapa Pasar di Kota Bogor - Yud
histira Prakasaditya.d**

AUTHOR

Yudhistira Prakasaditya

WORD COUNT

3142 Words

CHARACTER COUNT

18021 Characters

PAGE COUNT

16 Pages

FILE SIZE

146.8KB

SUBMISSION DATE

Feb 29, 2024 9:17 AM GMT+7

REPORT DATE

Feb 29, 2024 9:18 AM GMT+7

● **23% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 20% Internet database
- 10% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 16% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 8 words)

