

Pengaruh Persentase Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) pada Pembuatan Kue Simping Terhadap Daya Terima Konsumen

Qori Nazzila^{1, a)}, Mahdiyah^{2, b)}, Sachriani^{3, c)}

¹Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jl Rawamangun Muka, Jakarta Timur, 3220, Telp/Fax (021) 4894221

Email: ^{a)}qorinazzila.27@gmail.com, ^{b)}mahdiyah@unj.ac.id, ^{c)}sachrianisachrom@gmail.com

Abstract

This research aims to determine and analyze the effect of rebon shrimp flour addition percentage in the making of kue simping to the acceptance of costumers based on aspects of color, flavor, aroma, and texture. This research was conducted in the laboratory of pastry and bakery processing at the culinary education study program of State University of Jakarta. This research started from the begining of May 2019 until January 2020. The method used is using experimental method. The sampel in this study were kue simping with the additional percentage of 6%, 9%, and 12% rebon shrimp flour, which were then taste to 30 rather skilled panelists whis assessed all of the aspects. Based on the results of hypothesis test by using friedman test and tuckey test, there was an effect of rebon shrimp flour addition percentage in the making kue simping on aspect of color, flavor, and aroma. Whereas in aspect of texture that there wasn't an effect. Generally, the conclusion of the results of the result of organoleptic assessment that kue simping with the most preffered addition of rebon was with addition percentage of 9%.

Keywords: Rebon Shrimp Flour, Kue Simping, Consumer Acceptance.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Dengan waktu penelitian dimulai pada bulan Mei 2019 hingga Januari 2020. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Sampel pada penelitian ini adalah kue simping dengan penambahan tepung udang rebon sebanyak 6%, 9%, dan 12% kemudian diujikan kepada 30 panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis dengan menggunakan uji Friedman dan uji lanjutan Tuckey menunjukkan adanya pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap peningkatan daya terima kue simping pada aspek warna, rasa, dan aroma. Sedangkan pada aspek tekstur tidak terdapat pengaruh. Kesimpulan hasil penilaian organoleptik secara umum dari semua aspek bahwa kue simping dengan penambahan tepung udang rebon yang paling disukai oleh konsumen adalah kue simping dengan persentase penambahan 9%.

Kata-kata kunci: Tepung Udang Rebon, Kue Simping, Daya Terima Konsumen.

PENDAHULUAN

Camilan, atau yang lebih dikenal dengan *snack* merupakan makanan pelengkap yang sering disajikan saat minum teh ataupun acara, seperti arisan dan kumpul keluarga (Ismayani, 2008). Camilan merupakan makanan yang paling umum digambarkan sebagai ciri khas dari daerah tertentu karena kebanyakan camilan diperkenalkan sebagai buah tangan, Jawa Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menyajikan berbagai macam camilan khas yang identik dengan daerahnya, diantaranya kue simping yang identik berasal dari Purwakarta.

Dengan teksturnya yang ringan, pengolahan yang cepat, dan rendah akan kolesterol, simping berpotensi sebagai camilan yang sehat, rasa yang ditawarkan cukup bermacam-macam dari gurih hingga manis. Namun kandungan gizi didalamnya masih terbilang minim karena bahan baku yang digunakan lebih dominan mengandung karbohidrat. Padahal banyak kandungan gizi yang juga cukup penting bagi tubuh kita seperti protein, zat besi, kalsium, dan gizi lainnya yang memungkinkan untuk ditambah dalam pembuatan kue simping. Penambahan sumber protein seperti ikan dan jenis protein lainnya dapat meningkatkan nilai gizi dalam produk kue simping, hasil tersebut sesuai dengan jurnal yang sudah pernah diteliti oleh Sugeng Heri Suseno, dkk (2004) mengenai penambahan daging lumat ikan nilam pada pembuatan simping, dinyatakan semakin banyak penambahan daging lumat ikan nilam maka nilai protein dari simping tersebut salah satu sumber protein yang cukup menjanjikan, tidak hanya protein udang rebon juga memiliki kandungan gizi lainnya yang tidak kalah penting seperti energi 299 kkal, protein 59,40 gr, kalsium 2306 mg, zat besi 21,00 mg dan fosfor 265 mg pada 100gr udang rebon (Komposisi Pangan Indonesia, 2009).

Hasil peningkatan kadar gizi dengan penambahan udang rebon juga terlihat dari jurnal penelitian yang telah diteliti oleh Sandi Eka Putra, dkk (2015) mengenai kandungan zat besi dan konsumsi kukis ubi jalar ungu dengan rasio tepung tempe dan tepung udang rebon, menyatakan bahwa terdapat kecenderungan semakin banyak penggunaan udang rebon maka semakin meningkat kadar zat besi kukis yang dihasilkan. Sehingga dapat diyakini bahwa udang rebon merupakan sumber zat besi yang dapat meningkatkan nilai gizi dari kue simping. Demikian juga dalam jurnal yang telah diteliti oleh Hermansyah Silingtonga, dkk (2015) mengenai penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kukis sukun, dijabarkan bahwa kadar air dari kukis akan semakin menurun apabila tepung udang rebon semakin banyak, ini berguna untuk menambah masa simpan dan menjaga tekstur.

Selain demi menambah nilai gizi didalamnya, penambahan udang rebon juga dapat menjadikan varian rasa baru dari kue simping karena udang rebon memiliki rasa yang gurih dan aroma khas yang sudah umum bagi orang Indonesia, selain itu olahan makanan dengan penggunaan udang rebon masih terbilang minim terutama pada *snack* atau camilan yang tersebar dipasaran. Sehingga penambahan tepung udang rebon dalam pembuatan kue simping pada penelitian ini diharapkan dapat memperoleh kue simping dengan kandungan gizi yang lebih baik serta dapat diterima dan disukai oleh kalangan masyarakat.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian Kue Simping dengan penambahan Tepung Udang Rebon dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan milik Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu yang diperlukan untuk melaksanakan penelitian ini terhitung mulai bulan Mei 2019 hingga Januari 2020. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap daya terima kue simping yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan tiga persentase penambahan yang berbeda yaitu 6%, 9%, dan 12%, berdasarkan penilaian kualitas oleh 5 orang panelis ahli. Responden pada penelitian ini adalah panelis agak terlatih, yang dipilih secara acak sebanyak 30 panelis dari mahasiswa aktif Universitas Negeri Jakarta.

Alat yang digunakan dalam pembuatan kue simping penambahan tepung udang rebon adalah timbangan, wadah, gelas ukur, *balloon whisk*, *eggroll toaster*, sendol takar, spatula plastik, wadah simping kedap udara. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue

simping penambahan tepung udang rebon adalah tepung beras, tepung sagu, tepung udang rebon, air, garam, bawang putih, sari kencur, santan kental.

Berikut adalah formula pembuatan kue simping penambahan tepung udang rebon :

TABEL 1. Formula Kue Simping Penambahan Tepung Udang Rebon

Bahan	Persentase Tepung Udang Rebon		
	6%	9%	12%
Tepung Beras	80	80	80
Tepung Sagu	20	20	20
Tepung Udang Rebon	6	9	12
Garam	3	3	3
Santan Kental	20	20	20
Air	130	130	130
Sari Kencur	5	5	5
Bawang Putih	2	2	2

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini memperoleh hasil data melalui dua tahap. Pada tahapan pertama yaitu menggunakan uji validitas, uji ini berguna untuk mengukur kualitas dan kelayakan dari produk kue simping penambahan tepung udang rebon, uji ini ditujukan kepada 5 panelis ahli. Pada tahap kedua, menggunakan uji daya terima konsumen terhadap produk kue simping penambahan tepung udang rebon yang ditujukan kepada 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mengambil mata kuliah organoleptik. Hasil penelitian ini meliputi hasil uji validitas, uji daya terima dan uji hipotesis menggunakan uji Friedman, jika hipotesis terdapat perbedaan pada minimal salah satu perlakuan maka akan dilanjutkan pada uji Tuckey untuk mengetahui variasi kelompok yang paling disukai diantara kelompok-kelompok yang dianalisis.

Uji daya terima meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan rentang skala 5 sampai dengan 1, dari hasil tertinggi hingga terendah yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

TABEL 2. Hasil Uji Validitas Panelis Ahli

Aspek Penilaian	Pengolahan	Panelis					Jumlah	Mean
		P1	P2	P3	P4	P5		
Warna	6%	5	5	5	4	5	24	4.8
	9%	4	4	5	4	5	22	4.4
	12%	5	4	4	4	4	21	4.2
Rasa	6%	5	4	5	4	5	23	4.6
	9%	4	4	4	4	4	20	4
	12%	4	4	4	4	4	20	4
Aroma	6%	5	4	3	5	3	20	4
	9%	5	5	5	5	3	23	4.6
	12%	4	5	5	5	5	24	4.8
Tekstur	6%	4	5	4	5	4	22	4.4
	9%	4	4	4	4	4	20	4
	12%	4	4	4	5	3	20	4

Hasil uji validasi kepada 5 panelis ahli terhadap aspek warna kue simping penambahan tepung udang rebon menunjukkan perlakuan 6% diperoleh skor mean 4,8 yang artinya warna kue simping mendekati skala warna krem sebagai kualitas pertama dari standard kualitas yang diharapkan peneliti, pada perlakuan 9% diperoleh skor mean 4,4 yang artinya kue simping memiliki skala warna putih kecoklatan sebagai kualitas kedua dari standar kualitas yang diharapkan peneliti, dan pada

perlakuan 12% diperoleh skor mean 4,2 yang artinya kue simping memiliki skala warna putih kecoklatan yang termasuk dalam standard kedua.

Perolehan skor mean dari hasil uji validasi terhadap aspek rasa kue simping penambahan tepung udang rebon menunjukkan perlakuan 6% diperoleh skor mean sebesar 4,4 yang artinya rasa pada kue simping memasuki skala sangat gurih sebagai kualitas kedua dari standar kualitas yang diharapkan peneliti, pada perlakuan 9% dan 12% diperoleh masing-masing skor mean sebesar 5 yang artinya rasa pada kue simping memasuki skala rasa gurih sebagai kualitas pertama dari standar kualitas yang diharapkan peneliti.

Nilai rata-rata dari hasil validasi panelis asli dalam aspek aroma kue simping penambahan tepung udang rebon menunjukkan pada perlakuan 6% diperoleh skor mean sebesar 4 yang artinya aroma pada kue simping terdapat pada skala sangat beraroma rebon sebagai kualitas kedua dari standar kualitas yang diharapkan peneliti, pada perlakuan 9% diperoleh skor mean sebesar 4,6 yang artinya aroma pada kue simping mendekati skala beraroma udang rebon yang mendekati standar kualitas pertama yang diharapkan peneliti, dan pada perlakuan 12% diperoleh skor mean sebesar 4,8 yang artinya aroma pada kue simping mendekati skala beraroma rebon sebagai kualitas pertama dari standar kualitas yang diharapkan peneliti.

Skor mean yang diperoleh dari uji validasi kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek tekstur dengan perlakuan 6% diperoleh skor mean sebesar 4,6 yang artinya tekstur pada kue simping mendekati skala renyah yang berarti mendekati standar kualitas pertama yang diharapkan peneliti, pada perlakuan 9% diperoleh skor mean sebesar 5 yang artinya tekstur pada kue simping memasuki skala renyah sebagai kualitas pertama dari standar kualitas yang diharapkan peneliti, dan pada perlakuan 12% diperoleh skor mean sebesar 4,4 yang artinya tekstur pada kue simping dengan skala sangat renyah sebagai kualitas kedua dari standar kualitas yang diharapkan peneliti.

TABEL 3. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna

Aspek Penilaian	Persentase Kue Simping Penambahan Tepung Udang Rebon					
	6%		9%		12%	
	n	%	n	%	N	%
Sangat suka	9	30	14	46,7	3	10
Suka	13	43,3	15	50	15	50
Agak suka	7	23,3	0	0	10	33,3
Tidak suka	1	3,3	1	3,3	2	6,7
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)	30	100	30	100	30	100
Mean	4		4,4		3,63	
Median	4		4		4	
Modus	4		4		4	

Nilai rata-rata panelis daya terima konsumen kue simping penambahan tepung udang rebon pada aspek warna menunjukkan bahwa, kue simping dengan penambahan tepung udang rebon persentase 6% dan 9% dengan perolehan skor mean sebesar 4 dan 4,4 termasuk kedalam kategori suka, sedangkan persentase 12% dengan skor mean 3,63 termasuk kedalam kategori mendekati suka.

TABEL 4. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Persentase Kue Simping Penambahan Tepung Ugang Rebon					
	6%		9%		12%	
	n	%	n	%	N	%
Sangat suka	7	23,3	15	50	3	10
Suka	18	60	14	46,7	18	60
Agak suka	5	16,7	1	3,3	8	26,7
Tidak suka	0	0	0	0	1	3,3
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)	30	100	30	100	30	100
Mean	4,07		4,47		3,77	

Penilaian daya terima konsumen pada kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek rasa memiliki skor mean yang menunjukkan, pada penambahan tepung udang rebon 6% dan 9% diperoleh 4,07 dan 4,47 sehingga mendapat kategori suka, sedangkan penambahan tepung udang rebon 12% menghasilkan perolehan skor mean 3,77 dengan kategori mendekati suka.

TABEL 5. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Persentase Kue Simping Penambahan Tepung Ugang Rebon					
	6%		9%		12%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	3	10	10	33,3	6	20
Suka	21	70	18	60	11	36,7
Agak suka	5	16,7	1	3,3	13	43,3
Tidak suka	1	3,3	1	3,3	0	0
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)	30	100	30	100	30	100
Mean	3,87		4,23		3,77	

Penilaian uji daya terima konsumen pada panelis menghasilkan skor mean sebesar 3,87 dan 3,77 pada penambahan tepung udang rebon 6% dan 12% dengan kategori mendekati suka, sedangkan untuk penambahan 9% menghasilkan skor mean sebesar 4,23 dengan kategori suka. Disimpulkan berdasarkan hasil perhitungan bahwa untuk penilaian aspek aroma hasil daya terima konsumen pada kue simping penambahan tepung udang rebon 9% yang paling disukai dengan skor mean tertinggi yaitu 4,23 dengan kategori suka.

TABEL 6. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Persentase Kue Simping Penambahan Tepung Ugang Rebon					
	6%		9%		12%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat suka	7	23,3	16	53,5	9	30
Suka	21	70	12	40	17	56,7
Agak suka	1	3,3	2	6,7	4	13,3
Tidak suka	1	3,3	0	0	0	0
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)	30	100	30	100	30	100
Mean	4,13		4,47		4,17	

Nilai rata-rata panelis daya terima konsumen kue simping penambahan tepung udang rebon pada aspek tekstur menunjukkan, kue simping dengan penambahan tepung udang rebon 6%, 9%, dan 12% memperoleh skor mean masing-masing 4,13, 4,47 dan 4,17 dengan kategori suka.

PEMBAHASAN

Aspek tekstur penambahan tepung udang rebon 6% memperoleh nilai rata-rata 4,13, untuk penambahan 9% memperoleh nilai rata-rata 4,47, sedangkan kue simping dengan penambahan tepung udang rebon 12% memperoleh nilai rata-rata 4,17. Setelah melalui uji friedman didapatkan hasil bahwa tidak terdapat pengaruh dalam aspek tekstur dengan nilai x^2 hitung 4,20, nilai signifikan $\alpha=0,05$ dan x^2 tabel 5,99. Jika dilihat dari data perbedaan yang dipengaruhi penambahan tepung udang rebon pada kue simping hanya sedikit dan tidak signifikan karena hasil tekstur yang didapat terletak pada kerenyahan yang sama, dikarenakan skala penambahan tepung udang rebon pada tiap perlakuan tidak terlalu jauh. Sehingga dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada pembuatan kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek tekstur.

Hasil penelitian untuk aspek warna kue simping penambahan tepung udang rebon persentase 6% memperoleh nilai rata-rata 4,00, persentase 9% memperoleh nilai rata-rata 4,40, sedangkan persentase 12% memperoleh nilai rata-rata 3,63. Pada uji friedman dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh terhadap kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek warna. Hal ini dikarenakan, semakin banyak penambahan udang rebon kering pada pembuatan suatu produk maka warna yang dihasilkan produk akan berwarna kecoklatan hingga coklat (Setyorini, 2013). Reaksi pencokelatan yang menyebabkan dekolonisasi warna pada terasi udang rebon sehingga merubah warna terasi menjadi lebih gelap dikarenakan adanya pengaruh dari enzim *Polyphenol Oxidase* (PPO) yang terdapat pada tubuh udang sehingga menyebabkan terjadinya proses pencoklatan pada hasil olahannya (Rahmayati, 2014). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Ernita Rianti, dkk (2019) pencoklatan pada produk disebabkan oleh proses *browning* dari protein dan karbohidrat yang dihasilkan dari bahan baku pembuatan suatu produk. Karena itu semakin tinggi persentase penambahan tepung udang rebon maka kue simping yang dihasilkan akan memiliki warna cenderung kecoklatan.

Perbedaan nyata juga terdapat pada aspek rasa kue simping penambahan tepung udang rebon yang menghasilkan nilai rata-rata sebesar 4,07 pada persentase 6%, lalu nilai rata-rata 4,47 diperoleh dari persentase 9%, dan nilai rata-rata sebesar 3,77 pada persentase 12%. Setelah melalui uji friedman didapatkan hasil bahwa terdapat pengaruh pada kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek rasa, hal ini dikarenakan udang rebon memiliki rasa gurih yang berasal dari asam glutamat. Glutamat adalah penambah rasa yang sering digunakan dalam makanan untuk meningkatkan rasa gurih suatu makanan. Asam glutamat terdapat secara alami dalam makanan yang berprotein seperti daging, unggas, dan makanan hasil laut (Jinap dan Hajep, 2010). Pada penelitian Farhan Alfarobi, dkk (2014) nilai asam glutamat yang dihasilkan terasi berbahan dasar udang rebon lebih tinggi jika dibandingkan dengan terasi berbahan dasar ikan teri dan ikan petek, karena asam glutamat terdapat dalam bahan makanan berprotein tinggi. Sehingga perbedaan penambahan tepung udang rebon mempengaruhi tingkat rasa gurih pada kue simping yang dihasilkan, semakin banyak persentase tepung udang rebon yang digunakan maka rasa gurih yang dihasilkan pada produk akan semakin kuat. Sesuai dengan jurnal yang sudah diteliti oleh Wirnelis Syarif, dkk (2017) mengenai pembuatan Sala Lauak bahan dasar udang rebon, Sala Lauak dengan bahan dasar udang rebon memiliki rasa yang lebih gurih ketika dibandingkan dengan Sala Lauak yang berbahan dasar ikan asin atau ikan teri. Sehingga membuktikan bahwa rasa gurih yang dihasilkan oleh udang rebon cukup kuat dan berpengaruh terhadap rasa dari kue simping penambahan tepung udang rebon yang dihasilkan.

Dalam aspek aroma pada kue simping penambahan tepung udang rebon persentase 6% menghasilkan nilai rata-rata 3,87, persentase 9% menghasilkan nilai rata-rata 4,23 dan persentase 12% menghasilkan nilai rata-rata 3,77. Hasil dari uji friedman yang dilakukan adalah terdapat pengaruh pada kue simping penambahan tepung udang rebon dalam aspek aroma, karena semakin

banyak penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping maka aroma udang rebon yang dihasilkan akan semakin kuat. Hal ini sesuai dengan jurnal yang telah diteliti oleh Eka Indra S dan Setyo Hadi (2013) bahwa penambahan jumlah udang rebon sangat mempengaruhi aroma karena udang rebon memiliki aroma khas yang tajam. Hal ini disebabkan karena proses pengeringan dalam pembuatan tepung udang rebon akan meningkatkan aroma udang yang semakin kuat (Rianti, dkk, 2019). Maka dari itu semakin banyak penambahan tepung udang rebon dalam olahan kue simping akan mengakibatkan aroma yang terlalu kuat bahkan cenderung amis dan kurang disukai.

KESIMPULAN

Hasil dari uji deskriptif menghasilkan satu perlakuan yang paling disukai yaitu 9% untuk seluruh aspek, pada aspek warna memperoleh skor mean 4,4 sebagai skor tertinggi, aspek rasa dengan skor mean 4,47 kemudian aspek aroma memperoleh skor mean 4,23 dan pada aspek tekstur mendapat skor mean 4,47 yang seluruhnya termasuk kedalam kriteria antara suka dan sangat suka. Uji hipotesis yang dilakukan menghasilkan aspek tekstur tidak signifikan. Sedangkan 3 aspek lainnya menunjukkan perbedaan yang signifikan, yaitu tepung udang rebon meningkatkan nilai daya terima kue simping meliputi aspek warna, rasa dan aroma. Hasil uji perbandingan lanjutan pada penelitian, membuktikan bahwa kue simping dengan penambahan tepung udang rebon dengan persentase 9% adalah formula yang paling disukai secara umum dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dalam bidang usaha.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan saran berupa :

1. Bahan baku udang rebon yang digunakan baiknya dibeli pada pemasok udang rebon sehingga mendapat udang rebon kering dengan kondisi yang masih terbilang baru dan harga yang lebih terjangkau.
2. Bekerja sama dengan prodi lain dalam menciptakan alat pencetak kue simping yang lebih inovatif agar menghasilkan kue simping dengan bentuk rapih tanpa melalui proses trimming agar lebih efisien dalam proses produksi.
3. Dilakukan pengoptimalan penggunaan tepung udang rebon pada pangan lain sebagai salah satu upaya pemanfaatan dan peningkatan nilai ekonomis udang rebon serta sebagai sarana peningkatan usaha.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih seluruh dosen dan staff Program Studi pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

REFERENSI

- Ismayani, Yeni. (2008). *Camilan Mungil Manis & Gurih*. Jakarta Barat: PT Gramedia Pustaka Utami.
- Putra, Sandi Eka., Herawati, Netti., Ali, Akhyar. (2015). Kandungan Zat Besi Dan Konsumsi Kukis Ubi Jalar Ungu Dengan Rasio Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon. *Jurnal Pertanian, Vol 2, No.1, Jurnal Pertanian, Universitas Riau*.
- Rianti, Ernita., Suparmi., Sumarto (2019). Fortifikasi Konsentrat Protein Udang Rebon (*Mysis relicta*) Pada Pengolahan Kerupuk Atom Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Riau Pekanbaru*.

- Setiyorini, Eka Indra & Hadi, Setyo (2013). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon. *E-journal boga. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari 2013, hal 44 – 5, Jurnal Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya.*
- Silingtona, Hermansyah., Herrawati, Netti., Johan, Vonny Setiaries. (2015) Penambahan Tepung Tempe, Tepung Udang Rebon Dan Perisa Dalam Pembuatan Kukis Sukun. *Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 2, No.1, Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Riau.*
- Suseno, Sugeng Heri., Suptijah, Pipih., Wahyuni, Darma Sri. (2004). Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Ostheochilus Hasselti*) Pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Camilan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Vol 7, No. 1, Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.*
- Syarif, Wirnelis., Holinesti, Rahmi., Faridah, Anni., Fridayati, Lucy. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 21, No.1, Maret 2017, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019, Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Universitas Negeri Padang.*