

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim, 2009. Kerupuk Ikan. *SNI 01-2713-2009*. Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim, 2005. *Official Method of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.
- Aradheo Binanda P., Sri Haryati, dan Ika Fitriana, 2018. *Substitusi Ubi Ungu dalam Pengolahan Kerupuk Gendar terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Astawan M. dan Wahyuni A., 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo.
- Astuti, 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi Volume 18, 18*, 105-110.
- Bangun P. Nusantara, Haryadi, Nursigit Bintoro, dan Purnama Darmadji, 2003. Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya. *Jurnal Agritech Vol.25 No.3:148-153*
- Damardjati D.S. dan E.Y. Purwani, 1991. *Padi Buku 3. Penyunting Edi Soenarjo, D.S. dan Mahyudin Syam*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor.
- deMan, J, 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata)*. Bandung: Penerbit ITB.
- Dwi Setyaningsih, Anton Apriyantono, dan Maya Puspitasari, 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Gracia Francisca Linardi, Indah Kuswardania, dan Erni Setijawati, 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk pada Berbagai*

Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.

Herlina Martha dan Tensiska, 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Pragelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan Volume 1.1*.

Hutching, 1999. *Food Color and Appearance*. Maryland: Aspen publication.

Kementan, 2013. Data Statistik Ketahanan Pangan tahun 2012. Jakarta.

Koswara, S., 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan. <http://www.Ebookpangan.com>. Diakses tanggal 09 Juni 2020.

Kusumawardhani, P., 2015. *Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Tempe Kedelai* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Lavlinesia, 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan* [Thesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Nana Sutisna Achyadi, 2008. Kajian Pengaruh Varietas dan Ketebalan Irisan Terhadap Karakteristik Bawang Merah dengan Metoda Beku yang Dikeringkan. *Jurnal Infomatek Volume 10 (1 Maret 2008):63-74*.

Nanin, W., 2011. *Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning* [Karya Tulis Ilmiah]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Palungkun R. dan Budiarti A., 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Rooney, L.W. dan Serna-Saldar, S.O., 1987. *Food uses of whole corn and dry milled fractions*. Pp. 399-429. In **Corn: Chemistry and Technology** (S. A. Watson and Ramsted, P. E., ed). AACC, St. Paul, MN.

- Setyowati, 2010. Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Karak. *Jurnal AgriSains 1*(1), 41-49.
- Stefani Karin Karjo, Thomas Indarto Putut Suseno, dan Adrianus Rulianto Utomo, 2015. *Pengaruh Proporsi Beras dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Karak*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.
- Sudarmadji S., Haryono B., dan Suhadi, 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief R. dan A. Irawat, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tri Radiyati dan Augusto, 1990. *Tepung Tapioka (perbaikan)*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan-LIPI. <http://www.ristek.go.id>. Diakses tanggal 02 Oktober 2020
- Tri Wahyuni, 2005. *Pengaruh Rasio Pati-Ikan dan Lama Pemasakan Adonan terhadap Migrasi Air, Tingkat Kemasakan Adonan, dan Pengembangan Kerupuk* [Tesis]. Yogyakarta: Program Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada.
- Warisno, 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Yogyakarta: kanisius.
- Wibowo, 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke-XI*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.