

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2005. *Official Method of Analysis*. Washington DC : Association of Official Analytical Chemist.
- Anonim, 2009. Kerupuk Ikan. *SNI 01-2713-2009*. Badan Standardisasi Nasional.
- Anonim, 2017. *Produksi Padi dan Jagung menurut Provinsi Tahun 2014-2018*. Jakarta : Badan Pusat Statistik.
- Astawan. 2003. *Komplentasi Kedelai dengan Beras Untuk Pembuatan Tempe*. Teknik Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Astuti, 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi Volume 18, 18*, 105-110.
- Bangun P. Nusantoro, 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*.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering economis*. Mc Millan Publishing Company. New York.
- Ediati, R. 2006. *Pengaruh Kadar Amilosa terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis selama Penggorengan (Thesis)*. Yogyakarta : Sekolah Pasca Sarjana, UGM.
- Eskin, N. A. M. 1979. *Plant Pigment, Flavor and Textures*. Academy Press. New York
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemsitry*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Gaurav, Sharma. 2003. *Digital Color Imaging Handbook*. CRC Press. ISBN 084930900X.
- Haryadi. 1994. *Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Starches*. Ind.Food and Nutrition Progress (1). No.1,23-26.
- Indraswari, H. 2003. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Juliano, B.O. 1972. *The Rice Caryopsis and Its Compositionp 16-62*. Didalam D.F. Houston (Ed). Rice Chemistry and Technology. America Association of Cereal Chemists Inc., St. Paul.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi pertama Jakarta : Universitas Indonesia.

Diakses tanggal 10 Juli 2020.

- Krokida, M.K., Oreopoulou, V. dan Maroulis, Z.B. 2000a. *Effect of Frying Condition on Shrinkage and Porosity of Fried Potatoes*. Journal of Food Engineering, 43, 147-154.
- Latifah, M., 2016. *Pengaruh Variasi Penambahan Daging Lele dan Metode Pembuatan Kerupuk Karak Tanpa Bleng Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris (Skripsi)*. Yogyakarta : Fakultas Tekonogi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Lavlinesia, 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan* [Thesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Levine, L. 1990. Understanding Frying Operations. *Cereal Foods World*, 35, 272 -273.
- Linardi G. F., 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.
- Liwidjaya, E. dan Pasuhuk, W. F., 1974. *Keperluan Gizi Setiap Hari*. Indonesia Publishing House, Bandung.
- Matz, S. A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Moraru, C.I. dan Kokini, J.L. 2003. *Nucleation and Expansion during Extrusion and Microwave Heating of Cereal Foods*. Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety. Institute of Food Technology.
- Moreira, R. 1999.*Deep-Fatfrying, Fundamental and Application*.Aspen Publishers inc.Gaithersburg. Maryland.
- Mudjisihono, R ., Joni-Munarso dan Sutrisno. 1993. *Teknologi Pasca Panen*.
- Nanin, W., 2011. *Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning* [Karya Tulis Ilmiah]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Okereke dan Onunkwo, 2014. *Acceptance Of Fish Crackers Produced From Tilapia and Catfish*. IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT), 8(11) Ver. II (Nov. 2014), pp. 45-48.

- Peranginangin, R., Fawzia, Y. N., Sugiyono and Mulyanah, I. 1997. Food Additives and Effect of Thickness on Fish Crackers Quality. In Kuang H. K., Kim, L. L. and Yong, L. P. (Eds). *Proceeding of the seminar on the advances in fish processing technology in Southeast Asia in relation to quality management*, pp. 106-114. Singapore.
- Purba, A dan H, Rusmarilin, 2006. *Pedoman Praktikum : Teknologi Bahan Pangan Nabati*. USU-Press. Medan.
- Rahma Bayunita H, Supriyanto dan Priyanto Triwitono. 2016. *Pengaruh Rasio Tepung Beras Dan Tapioka Serta Metode Pembuatan Kerupuk Karak Tanpa Bleng Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM : Yogyakarta.
- 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.
- Rubatzky, E. Vincent, dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Jilid 2. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Setyowati, A. 2010. *Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada Pembuatan Karak. Jurnal AgriSains*,1(1), pp. 41-49
- Singgih. 1997. *Variasi Lama Perebusan dan Proporsi Penambahan Udang Pada Pembuatan Kerupuk. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM : Yogyakarta
- Sudarisman, T. dan A. R. Elvina. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sultanry dan Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur. Makassar
- Susanto dan Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syarief R. dan A. Irawat, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Taufiq, A. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Jagung Pratanak terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Karak. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM : Yogyakarta.
- Thomas, 1989. *Tanaman Obat Tradisional*. Gramedia. Jakarta.



**PENGARUH SUHU PENGGORENGAN KERUPUK KARAK DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG
(Zea mays L.) PRATANAK**

TERHADAP SIFAT TEKSTURAL DAN PENERIMAAN KONSUMEN

ABDUL HAMID F, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP, M.Agr, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing CO. Inc, Westport.
Connecticut.

Winarno, F., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke-XI*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuwono, M, 1991. *Mencegah Sakit Dengan Bawang Putih*. Surabaya Pos. Surabaya.