

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E Liviawaty, 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*.
Yogyakarta: Kanisius
- Anonim. 1995. *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical
Chemist 14th edition*. Airlington: AOAC Inc.
- Ambarinanti, M. 2007. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi dan
Ekspor Beras Indonesia*. Bogor: Program Studi Ekonomi Pertanian dan
Sumber Daya, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT
Gramedia Pustaka Utama.
- Aviana, T. dan Hutajulu, T.F. 2014. *Karakteristik Kerupuk dari Tepung Jagung
Pulut (*Zea Mays* L)*. Bogor: Warta IHP 31(2) 70-76
- Bantacut, T. 2010. *Ketahanan Pangan Berbasis Cassava*. Pangan 19 (1): 3-13.
- Bantacut, T., Akbar, M.T., Firdaus, Y.R. 2015. *Pengembangan jagung untuk
ketahanan pangan, industri, dan ekonomi*. Pangan 24 (2): 135-148
- Bressani, R. 1990. *Chemistry, technology and nutritive value of maize tortillas*.
Food Rev. Int. 6: 225-264
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. Syarat Mutu Kerupuk Beras. *SNI 01-
4307-1996*
- Daulay, Z.B. 2019. *Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Sifat Fisik, Kimiawi,
Dan Sensoris Bubur Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Instan*. Skripsi.
Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Djumali, Z., Nasution, I., Sailah, Maarif, M.S. 1982. *Teknologi Kerupuk. Buku
Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat
Karya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Fennema, O.R. 1976. *Principle of Food Science. edition 1*. New York and Basel:
Department of Food Science University of Wisconsin Medison. Marcel
Dekker Inc.

Handoko, Djarot. 1992. *Perancangan Dan Pengujian Performansi Prototipe Alat
Pengaduk Dodol*. Skripsi. Bogor: FATETA, Institut Pertanian Bogor

Harris, H. 2001. *Kemungkinan penggunaan edible film dari pati tapioka untuk
pengemas lempuk*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia 3(2): 99–106.

Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press

Hegenbart, S. 1996. *Understanding starch functionality*. Food Prod. Design
January:23-34.

Hembing, Wijayakusuma. 2007. *Penyembuhan dengan Bawang Putih dan
Bawang Merah*. Jakarta: Sarana Pustaka Prima

Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Apperance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.

Indraswari, H. 2007. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta : Kanisius.

Inglett, G. E. 1987. *Kernel, structure, composition and quality. ed. Corn: Culture
Processing and Products*. Westport: Avi Publishing Company

Johnson, L. A. 1991. *Corn: Production, Processing, and Utilization*. Pages 55-131
in: *Handbook of Cereal Science and Technology*. K. J. Lorenz and K.
Kulp, eds. Marcel Dekker: New York.

Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI
Press

Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Retrieved Agustus 21, 2020, from
Ebookpangan: <http://www.Ebookpangan.com>

Kulsum, H. 2014. *Aktivitas Antifungi Ekstrak Bawang Putih dan Black Garlic
varietas kumbu hijau dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda Terhadap
Pertumbuhan Candida albicans*. Skripsi Prodi Pendidikan Biologi.

Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas
Muhammadiyah Surakarta.

Kurniawan, H. 2009. *Standarisasi Proses Produksi Kerupuk Tulang Rawan Ayam*. Skripsi S-1. Bogor: Fakultas Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor

Kusumaningrum, Indrati. 2009. *Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)*. Jurnal Teknologi Pertanian 4(2): 63-68

Latifah, M. 2016. *Pengaruh Variasi Penambahan Daging Lele dan Metode Pembuatan Kerupuk Karak Tanpa Bleng Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

Linardi, F.G., Kuswardani, Indah, dan Setijawati, E. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Pada Berbagai Proporsi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala

Lindani, A. 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

Lindent G, Lorient D. 1995. *New Ingredient in Food Processing (Biochemistry and Agriculture)*. New York: CRC Press.

Mahdar, D. 1990. *Pembuatan bleng cair*. Laporan Kunjungan ke Kabupaten Purwodadi dan Kodya Solo. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

Matz, S.A. 1962. *Food Chemistry*. New York: Reinhold publishing Company.

- Maureen, B.S., Surjoseputro, S., Epriliati, I. 2016. *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala
- Muliawan, D. 1991. *Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nanin, Wahyuningtiyas. 2011. *Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning*. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Noorakmar, A.W., C.S. Cheow, A.R. Norizzah, A. Mohd Zahid, and I.Ruzaina. 2012. Effect of Orange Sweet Potato (*Ipomoea Batatas*) Flour on The Physical Properties of Fried Extruded Fish Crackers. *Int. Food Res. J.* 19 (2):657-664.
- Novary, E. W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Nurhayati, A. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor
- Nusantoro, B.P., Haryadi, N.B., Darmadji, P. 2004. *Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi Serta Karakterisasi Produknya*. *Agritech* 25 (3):148-153.
- Pamungkas, T. S., Haryati, Sri, Sudjatinah, Endang Bakti K. 2019. *Karakteristik Fisikokimia, Organoleptik Kerupuk Gendar Substitusi Fillet Ikan Gabus (*Channa striata*)*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.

- Prayitno, S. dan Susanto, T. 2001. *Kupang dan Produk Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Purwono dan Rudi Hartono. 2011. *Bertanam Jagung Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Putra A.B., Haryati, S., dan Fitriana, Ika. 2018. *Substitusi Ubi Ungu dalam Pengolahan Kerupuk Gendar Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik*. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang
- Rohaendi, Dendi. 2013. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Rooney, L. W. and Serna Salvidar, S. O., 1987. *Food uses of whole corn and dry milled fractions*. Pp. 399-429. In *Corn: Chemistry and Technology*. AACC. St. Paul, MN
- Rukmana, R. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta: Kanisius
- Rukmana, R. 1995. *Budi Daya Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saeleaw, M. and Schleining, G. 2010. *Effect of blending cassava starch, rice, waxy rice and wheat flour on physico-chemical properties of flour mixtures and mechanical and sound emission properties of cassava crackers*. *Journal of Food Engineering* 100: 12-24.
- Setyowati, A. 2010. *Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) pada pembuatan karak*. *Jurnal Agri Sains*, vol.1 No.1.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Penerbit Bhatara Karya Aksara.
- Suarni dan Widiowati. 2005. *Struktur, Komposisi, Nutrisi Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Sudarmadji, Slamet dan Bambang, Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty

- Suher, L. S. 2016. *Karakteristik Kerupuk Karak Menggunakan Bleng dan Natrium Triposlifosfat*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Warintek. 2011. *Kajian Pembuatan Kerupuk secara Mekanis*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Widati, A.S., Mustakim, S. Indriana. 2007. *Pengaruh Lama Pengapuran terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 2 (1):47-56.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Jakarta: Balai Pengembangan Makanan Phytokimia. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian