

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, A., & Narsih, N. (2011). *PENGEMBANGAN HASIL PERTANIAN (JAGUNG) MENJADI PRODUK SUSU JAGUNG DAN KERUPUK JAGUNG. Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Penerbit Alumni
- Arba, Ikhsana. 2020. *Pengaruh Ketebalan Kerupuk Karak yang Disubstitusi Jagung (*Zea mays* L.) Pratanak Terhadap Volume Pengembangan dan Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Astika, Mona. 2015. *Formulasi pembuatan Kerupuk Karak dengan Penambahan Sodium Thipolyphosphate (STPP)*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Astuti, B. C. (2017). *PENGARUH PENAMBAHAN KITOSAN TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK GENDAR*. Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi, 18(2), 105-110.
- Anonim. 2018. “Produksi Jagung menurut Provinsi Tahun 2014-2018”. Diakses pada 12 Januari 2021. [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017\(pdf\)/23-ProdJagung.pdf](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/TPATAP-2017(pdf)/23-ProdJagung.pdf)
- Anonim, 2014. Data Statistik Ketahanan Pangan tahun 2013. Jakarta.
- Bressani, R. 1990. *Chemistry, technology and nutritive value of maize tortillas*. Food Rev. Int. 6: 225-264.
- Budiayu, Y. 2002. *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Selai Campuran Tempe dan Pisang Raja Bulu (*Musa Paradisiaca* L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor

- Cahyani W. 2010. *Sustitusi Jagung (Zea mays) dengan Jali (Coix Lacryma-jobi) pada Pembuatan Tortila: Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori*. Skripsi. Surakarta: Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Childs, N. W., 2004. *Production and Utilization of Rice*. In: *Chemistry and Technology* (E.T.Champagne,ed.,2004). Third Edition. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Crow, A. dan Crow, L.D. 1984. *Psikologi Pendidikan*, Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- 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
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering economis*. Mc Millan Publishing Company. New York
- Dian, S., Almasyhuri ., dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Pusat Biomedis dan teknologi Dasar Kesehatan.
- Fellows. 1992. *Food Processing Technology Principle and Praktice*.Elllis Hood Wood.England : Oxford.
- Hamid, Abdul. 2021. *Pengaruh Suhu Penggorengan Kerupuk Karak Dengan Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Pratanak Terhadap Sifat Tekstural Dan Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Handoko, Djarot. 1992. *Perancangan Dan Pengujian Performansi Prototipe Alat Pengaduk Dodol*. Skripsi. Bogor: FATETA, Institut Pertanian Bogor
- Hembing. Wijayakusuma, 2007. *Penyembuhan dengan Bawang Putih danBawang Merah*. Jakarta: Sarana Pustaka Prima.
- Juliano, B.O. (1984). *Rice Starch: Production, Properties and Uses*. In: Whistler, R.L., BeMiller, J.N. and Paschall, E.F., Eds., *Starch Chemistry and Technology*, Academic Press, Orlando, 507-528
- Juliano, B.O., and Bechtel, D.B., 1994. *The Rice Grain and Its Composition* In: *Rice Chemistry and Technology* (B.O. Juliano, ed., 1994). America

Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.

- Karjo, Stefani. K. 2015. *Pengaruh Proporsi Beras dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Puli*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Kasryno, F., Pasandaran, E., Fagi, A.M. 2005. *Ekonomi jagung Indonesia. Cetakan Kedua*. Jakarta (ID): Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Koswara, S., 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan. <http://www.Ebookpangan.com>. Diakses tanggal 09 Desember 2020.
- Kusumawardhani, P., 2015. *Pemanfaatan Kacang Karo Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Tempe Kedelai* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- 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
- Lavlinesia, 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan* [Thesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor
- 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
- 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

- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Technique Fourth Edition*. New York: Taylor & Francis Group
- Mohamed, S.; N. Abdullah and M. K. Muthu. (1989). *Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of The Starch Flours*. Journal of the Science of Food and Agriculture 49:369-377
- 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.
- Nusantoro, B. P., Haryadi, Bintoro, N., dan Darmadji, P. 2003. Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasa dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakter Produknya. *Jurnal Agritech Vol.25 No.3:148-153*.
- Palungkun R, dan Budiarti A., 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pane dan Jatmiko, S.Y, 2009. *Pengendalian Gulma Pada Tanaman Padi*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi dan Balai Penelitian Lingkungan Pertanian.Hlm. 267-293
- Purwanto, S. 2010. *Perkembangan Produksi dan Kebijakan dalam Peningkatan Produksi Jagung*. Jakarta: Direktorat Budi Daya Serealia, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan
- 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
- Rahman, A.T. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Jagung (Zea mays L.) Pratanak Terhadap Tekstur dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Karak*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Riany YE. 2006. *Pengaruh Pengolahan terhadap Indeks Glikemik Pangan Berbahan Baku sagu (Metroxylan sp.)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rohaendi, Dendi, 2013. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: GramediaPustaka Utama.
- Samsuri, Bilal. 2008. *Penggunaan Pragelatinisasi*. FMIPA UI.
- Schwartz, I.F., Hershokovitz, R., Iaina, E., Gnessin, Y., Wollman, T., Chernikowski, M., Blum, Y., Levo, dan Schwartz. 2002. *Garlic attenuates nitric oxide production in rat cardiac myocytes through inhibition of inducible nitric oxide synthase and the arginine transporter CAT-2 (cationic amino acid transporter -2)*. Clinical Science 102:487-493
- Setyowati, M.T. 2002. *Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi. Bogor: Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor.
- Singh, N., K. S. Sandhu, and M. Kaur. 2005. *Physicochemical properties including granular morphology, amylose content, swelling and solubility, thermal and pasting properties of starches from normal, waxy, high amylose and sugary corn*. Progress in Food Biopolymer Research. 1: 43- 55.
- 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 Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Subhan. 2014. *Analisis Kandungan Iodium Dalam Garam Butiran Konsumsi Yang Beredar Di Pasaran Kota Ambon*. Jurnal Fikratuna Volume 6, Nomor 2
- Suryani, A, I. Sailah, dan E. Hambali. 2002. *Teknologi Emulsi*. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Syamsir, E., Budijanto, S., Laut, F. 2015. *Karakteristik Pati Beras Pragelatinisasi Terhadap Penurunan Penyerapan Minyak Dalam Proses*

Penggorengan. Seminar Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor: Institut Pertanian Bogor

Syarief R., dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*.

Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.

Wahyuni, Ika. 2005. *Uji Kekerasan Material dengan Metode Rockwell*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga. Surabaya.

Warisno, 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.

Whistler, R.L. and BeMiller, J.N., 1999. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists*. Eagen Press, St. Paul, Minnesota.

Wibowo, 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.