

## DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2010. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Agata dan Narsih. (2011). *Pengembangan hasil pertanian (jagung) menjadi produk susu jagung dan kerupuk jagung*. Jurnal Teknologi Pangan, 2(1)
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta
- Anonim. 2013. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan (Jagung)*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2010. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astuti, B. C. (2017). Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi Volume 18, 18*, 105-110.
- [BPS] Badan Pusat Statistik diakses dari <http://www.bps.go.id/>, diakses pada tanggal 22 Februari 2020 pada jam 20.20 WIB.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1996. *Syarat Mutu Kerupuk Beras*. SNI 01- 4307-1996
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Kerupuk Ikan*. SNI 01- 2713-2009
- Bressani, Ricardo. 1972. *Improving maize diets with amino acid and protein supplements*. Di Dalam : L. F. Bauman, P. L. Crane, D. V. Glover, E. T. Mertz, D. W. Thomas (eds.). *High-Quality Protein Maize*. Dowden, Hutchinson and Ross, Inc. Stroudsburg, Pennsylvania.
- Bantacut, T., Akbar, M.T., Firdaus, Y.R. 2015. *Pengembangan jagung untuk ketahanan pangan, industri, dan ekonomi*. Pangan 24 (2): 135-148
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Budiayu, Y. 2002. *Daya terima dan kandungan zat gizi selai campuran tempe dan pisang raja bulu (Musa paradisiaca L.)*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- CIELAB, 1976, *Testing CIELAB-Based Color-Difference Formula*. Journal Color Research and Application. Vol 25 : 49-55

- 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
- 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, M. J. 1997. *Kimia Makanan. Penerjemah : K. Padmawinata*. ITB-Press, Bandung.
- Effendi S, Sulistiati. 1991. *Bercocok Tanam Jagung*. Jakarta: CV Yasaguna
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry*. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York
- Hegenbart, S. (1996). *Understanding Starch Functionality*. [www.foodproductdesign.com/archive/1996/0196CS](http://www.foodproductdesign.com/archive/1996/0196CS)
- Hembing. Wijayakusuma, 2007. *Penyembuhan dengan Bawang Putih dan Bawang Merah*. Jakarta: Sarana Pustaka Prima.
- Hartono, 2007. *Bertanam Jagung Unggul*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Volume 3(2).
- Haryadi Y, Sugiyono, Tien. R. Muchtadi. 1991. *Teknologi Pengolahan Sereal*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Haryadi, 1994. *Physical Characteristics and Acceptability of the "Keropok" Crackers From Different Starch*. Ind. Food and Nut. Prog. 1(1): 23-26
- Hutchings, J.B. (1999). *Food Color and Appearance 2nd ed.* A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Juniawati. 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen*. Skripsi. IPB. Bogor. 34-67
- Johnson, J.S. 1991. *Practical Horticulture*. John Wiley and Sons, New
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com
- Kurniawan Putra.(2009). *Formalin dan Boraks pada Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung

- Latifah, M. (2006). *Pengaruh Variasi Penambahan Daging Lele dan Metode Pembuatan Kerupuk Karak Tanpa Bleng Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- 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
- Lies Suprpti, 2005. *Kecap Tradisional. Edisi Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius Yogyakarta
- Mahdar 1990. *Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan*. Jurnal Warta IHP. 12(1-2):1-4
- Maureen S. B. Bryan, R. Nova, H. (2016). *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 15 (1): 43-52.
- Meilgaard, M., Civile, G.V. and Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4th Edition*. Florida, USA: CRC Press.1-464
- Muchtadi TR, Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Nurul, H., I. Boni, and I. Noryati. 2009. *The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers*. Int. Food Res. J. 16:159–165.
- Nonutu, Yoan P. 2002 . *Produksi Dan Pendapatan Varietas Jagung Di Desa Ranotangkor Dan Lolah 1 Kecamatan Tombariri*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- 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.
- Rahardjo, Ag. Pamudji. 1997. *Beberapa Karakteristik Kerupuk Ikan yang di buat dengan variasi rasio ikan nila/tapioka dan Lama Perebusan Adonan*. Yogyakarta. Agritech 17(2) 1-5.
- Rahman, Taufiq . 2021. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Jagung Pratanak Terhadap Tekstur dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Karak*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Renawati, 1989. *Kompisisi Kimia Bleng*. Akademi Kimia Analisa Bogor. Bogor
- Ridwan,Jufri, M., Dewi, dan A., Firli. 2007. *Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam tablet ketoprofen secara granulasi basah*. Dalam Atmaka, W. dan Sigit, B. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung*

Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 3(1).

Saeleaw M., Schleining G. 2011. *Effect of Frying Parameters on Crispness and Sound Emission of Cassava Crackers*. J Food Eng 103

Santoso, H.B. 1988. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta

Setyaningsih, Dwi Anton Apriyantono, dan Maya Puspitasari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Penerbit IPB Press.

Suarni. 2005. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.

Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras Jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. p. 393-398.

Sugito, J. 1992. *Sayuran Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta

Suher, Ajitama. 2016. *Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat Dan Cake Bread*. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 94 hal.

Susanti, K., Taruna, I., dan Sutarsi. 2007. *Kajian sifat fisik tepung kecambah kacang hijau hasil pengeringan fluidized bed dryer*. Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta

TKPI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed Minggu Desember 2020].

Trubus. 2009. *Herbal Indonesia Berkhasiat: Bukti Ilmiah dan Cara Racik*, Vol.08, Trubus Swadaya, Bogor. hal. 355-356

Warisno. 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Yogyakarta: kanisius.

Warintek. 2011. Available at: <http://respository.usu.ac.id/bitstream/239916789/41782/4/chapter%20012.pdf>.

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

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiriono. 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Bogor: Departemen Perindustrian

- Xu JG, Hu QP, Wang XD, Luo JY, Liu Y, Tian CR. 2010. *Changes in the main nutrients, phytochemicals, and antioxidant activity in yellow corn grain during maturation*. J Agric Food Chem 58: 5751–5756. DOI: 10.1021/jf100364k
- Zulfani, R. 1992. *Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.