

DAFTAR PUSTAKA

- Aan M. H. 2007. *Pengaruh Total Mikroba Pada Merk Ragi dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Putih (Oryza sativa L. Var. Forma glutinosa)*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Negeri Malang.
- Alvis, A., Velez, C., Rada-Mendoza, M., Villamiel, M., Villada, H.S. 2009. *Heat transfer coefficient during deep-fat frying*. Food Control 20 (4), 321–325.
- Amertaningtyas, D., Masdiana C. P., Manik E. S., dan Khothibul U. A. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda*. Di Dalam: Katz, E.E, Labuza T.P. Effect Of Water Activity on The Sensori Crispiness and Mechanical Deformation Of Food Product. Journal Food Science. Vol. 49.: 403–408.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1999. SNI. 01- 2713-1999. *Kerupuk*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1996. SNI 01-4307-1996. *Kerupuk beras*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2006. *Kategori Pangan*. Surat Keputusan Nomor HK.00.05.52.4040. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Budi, B. S. 2019. *Perbaikan Kualitas Rengginang Ubi Kayu Tanpa Fermentasi*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Volume 26, No. 2.
- Cheow CS, Kyaw ZY, Howell NK, dan Dzulkifly MH. 2004. *Relationship between physicochemical properties of starches and expansion of fish cracker 'keropok'*. Journal of Food Quality. 27(1):1–12.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering economis*. Mc Millan Publishing Company. New York
- Fennema, O.R., 1976. *Principle of food science*. Part I food chemistry. Marcel Dekker inc., New York.
- Hamid, A.F. 2021. *Pengaruh Suhu Penggorengan Kerupuk Karak dengan Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Pratanak Terhadap Sifat Tekstural dan Penerimaan Konsumen*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Hariyadi P. 2008. *Teknologi Penggorengan*. Foodreview Indonesia 3(3): 22- 28.
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods Vol. I*. Florida : CRC Press.
- Haryadi. 1990. *Pengaruh Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan , Higroskopitas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Laporan Penelitian. Fakultas teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Haryadi. 1994. *Physical characteristics and acceptability of the keropok crackers from different starches*. Indonesian Nutrition Progress, 1(1), 23-26.

- Indrayati,F., Utami, R., Nurhartadi,E., 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (Kaempferia rotunda) pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna dan Ph Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4.
- Jane J.L., dan Chen J.F. 1992. *Effect of Amilose Molecular Size and Amilopektin Branch Chain Length on Paste Properties of Starch*.
- Jamaluddin, B. Rahardjo, P. Hastuti, Rochmadi. 2012. *Model Perpindahan Panas dan Massa selama Penggorengan Buah pada Keadaan Vakum*. Agritech, 32(1): 33-43.
- Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. E_bookpangan.com.
- Kyaw, Z.Y., Yu, S.Y., Cheow, C.S.& Dzulkifly, M.H. 1999. *Effect of steaming time on the linear expansion of fish crackers (keropok)*. Journal of the Science of Food and Agriculture. 79, 1340-1344.
- Kyaw, Z.Y., Yu, S.Y., Cheow, C.S., & Dzulkifly, M.H. 2001. *The effect of pressure cooking on the microstructure and expansion of fish crackers (keropok)*. Journal of Food Quality. 24, 181-194.
- Levine, L. 1990. *Understanding Frying Operations*. Cereal Foods World, 35, 272 - 273.
- Maureen, B.S., Sutarjo, S., Indah, E. 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.
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co Inc. New York.
- Nguyen TT, Le TQ, dan Songsermpong S. 2013. *Shrimp cassava cracker puffed by microwave technique: effect of moisture and oil content on some physical characteristics Kasetsart*. Journal Natural Science. 47 : 434 – 446.
- Pakpahan, N., dan Nelinda. 2019. *Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan*. Teknologi Pengolahan Pertanian, 1 (1).
- Panikulata, G. 2008. *Potensi Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Substituen Tepung Terigu Pada Produk Kacang Telur*. Skripsi.Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi, F. 2003. *Pengembangan Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifoliumL. Schot) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri*. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pratiwi, A. 2021. *Pengaruh Variasi Ketebalan Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Saeleaw, M. and Schleining, G. 2011. *Effect of frying parameters on crispiness and sound emission of cassava crackers*. Journal of Food Engineering 103: 229–236.



- Sediaoetama Djaeni Achmad. 1989. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. Jakarta: Daian Rakyat.
- Shidqi, L. M. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Substitusi Beras Ketan (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) Varietas Kutuk dengan Varietas Lain terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Sirait, J. 2015. *Desain dan Uji Teknis Alat Cetak Kerupuk Rengginang dalam Meningkatkan Kapasitas Produksi dan Mengefisienkan Waktu Pencetakan*. Jurnal Riset Teknologi Industri Vol.9 No. 1
- Sunarti, TC., Suriani, A.I. Zulkhair, H. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Jagung Varietas Unggul Nasional dan Sifat Penerimaannya terhadap Enzim dan Asam*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor.
- Suryawirawan, A. 2014. Pengaruh Pengukusan Bertahap Terhadap Karakteristik Rengginang Manis Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Supriyanto. 2007. Proses Penggorengan Bahan Makanan Berpati: Kajian Nisbah Amilosa Amilopektin. *Disertasi S3*. Program Studi teknik Pertanian, UGM.
- Thorpe. 1974. *Food Processing*. Reinholding Publishing Comporation. New York.
- Tongdang, T., Meenun, M. and Chainui, J. 2008. *Effect of sago starch addition and steaming time on making cassava cracker (Keropok)*. Starch/Stärke 60(10): 568-576.
- Tranggono. 1990. *Kimia Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Wahyuningtyas, N., Basito, & Atmaka, W. 2014. *Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning*. Jurnal Teknosains Pangan, 3(2), 76-85.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.