



DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S. 2008. Kajian Pengaruh Varietas dan Ketebalan Irisan terhadap Karakteristik Bawang Merah dengan Metoda Beku yang Dikeringkan. *Jurnal Infomatek Volume 10 (1 Maret 2008):63-74.*
- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan.* Sinar Grafika Offset. Jakarta.
- Amertaningtyas, D., Masdiana, C. P., Manik, E. S., Khotibul, U. A. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kuit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Journal Food Science* 49 : 403-408.
- Andarwulan, N. 2011. *Analisis Pangan.* Jakarta: Dian Rakyat.
- Arba, I. 2020. Pengaruh Ketebalan Karak yang Disubstitusi Jagung (*Zea mays L.*) Pratanak terhadap Volume Pengembangan dan Penerimaan Konsumen. *Skripsi.* Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4307-1996. *Kerupuk Beras.* Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1999. SNI. 01-2713-1999. *Kerupuk Ikan.* Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., and N. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan.* (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Coultrate, T.P. 2002. *Food : The Chemistry of It's Component 4th Edition.* Cambridge, inc. New York.
- Damardjati, D. S. 1980. *Struktur dan Komposisi Kimia Beras.* Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering economis.* Mc Millan Publishing Company. New York
- deMan, J. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata).* Bandung: Penerbit ITB.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan.* Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Fennema, O. R. 1976. *Principle of Food Science.* Part I Food Chemistry. Marcel Dekker inc. New York.
- Fiertarico, H. B., Harris, H., dan Jaya, F. M. 2019. Karakteristik Rengginang dengan Penambahan Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) pada Komposisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Volume 14 Nomor 1.*
- Hidayat, K., dan Yaskun, M. 2019. PKM UMKM Rengginang. Bangkalan: Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo.
- Houston, D. F. 1972. *Rice Chemistry and Technology.* American Association Of Cereal. Chemist Inc. St. Paul, Minnesota.
- Hutching. 1999. *Food Color and Appearance.* Maryland: Aspen publication.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk.* Ebookpangan.com



- Kusumawardhani, P. 2015. Pemanfaatan Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Tempe Kedelai. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Labensky, S. R. and Hause, A. M. 1999. *On Cooking. A Textbook Of Culinary Fundamentals*. Prentice-hall inc. London.
- McGee, H. 2004. *On Food and Cooking : The Sains and Lore of The Kitchen*. Scribner. New York.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co Inc. New York.
- Mohsein, N.N. 1980. *Physical Properties of Plants and Animal Materials*. New York: Gordon and Breach, Science Publisher, Inc.
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium L. Schot*) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Putranto, A. S. 2014. Pengaruh Waktu Perendaman Beras Ketan Hitam dalam Air Panas terhadap Sifat Rengginang Manis yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rapaille, A dan Vanhemelrijck, J. 1994. *Modified Starch*. Di dalam Imeson, (ed.). Thickening and Gelling Agent for Food. London: Chapman and Hall.
- Saptariana, Putri, M. F., dan Agustina, T. 2014. Peningkatan Kualitas Produksi Rengginang Ketan menggunakan Teknologi Pengereng Buatan. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Setyawardhani, D. R. 2008. Pengaruh Jenis Kemasan dan Volume Ketan terhadap Fermentasi serta Perubahan Mutu Tape Ketan Hitam selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simatupang, T. 2016. Ragam Kerupuk Khas Indonesia. [Online] Available at: <https://beritagar.id/artikel/piknik/ragam-kerupuk-khas-indonesia> [Diakses pada 6 Juni 2021].
- Siragih, A. R. 2021. Pengaruh Variasi Suhu Penggorengan terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sirait, J. 2015. Desain dan Uji Teknis Alat Cetak Kerupuk Rengginang dalam Meningkatkan Kapasitas Produksi dan Mengefisienkan Waktu Percetakan. *Jurnal Riset Teknologi Industri* Vol. 9 No. 1.
- Sunarti, T. C., Suriani, A. I. Zulkhair, H. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Jagung Varietas Unggul Nasional dan Sifat Penerimaannya terhadap Enzim dan Asam. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryawirawan, A. 2014. Pengaruh Pengukusan Bertahap terhadap Karakteristik Rengginang Manis Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Syarief, R., dan A. Irawat. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Thorpe. 1974. *Food Processing*. Reinholding Publishing Corporation. New York.
- Tranggono. 1990. *Kimia Pangan dan Hasil Pertanian*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Underkofler, L. A. 1954. *Industrial Fermentation Chemical Public. Co Inc*. New York.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Variasi Ketebalan Ukuran terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Rengginang
ANISA PRATIWI CAHYA M, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.; Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P. ~~60~~ Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Whistler, R. L. and E. F. Paschall. 1967. *Starch Chemistry and Technology*. Academic Press. New York.
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi Cetakan ke-XI*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.