

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., Anjani, G. 2014. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2015 [http://eprints.undip.ac.id/855/2/Sistem\\_Produksi\\_Dan\\_Pengawasan\\_Mutu\\_Kerupuk\\_Udang](http://eprints.undip.ac.id/855/2/Sistem_Produksi_Dan_Pengawasan_Mutu_Kerupuk_Udang).
- Anonymous. 2012. Kerupuk. Wikipedia Bahasa Indonesia. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kerupuk>. Diakses Oktober 2015 .
- Anonymous, 2006. <http://infomesin.com/calplus-fg-pengganti-air-kapur-sirih.html>. 19 Oktober 2015
- Anonimous. 1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SNI 01-4308-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC.2005. Official Methods of Analysis. The Association of Analytical Chemists, Washington, D.C.
- Astawan, M. dan M. W. Astawan, 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo Jakarta.
- Amertaningtyas, D., Masdiana Ch. P., Manik E S., Abdul M, and Khothibul U. 2009. Perbedaan Teknik Buang Bulu (Pengapuran dan Perebusan) Terhadap Kualitas Kerupuk Kulit Kelinci. DPP-SPP Th. Anggaran 2009/2010. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Amertaningtyas, D., Masdiana Ch. P., Manik E S., Abdul M, and Khothibul U. 2010. Kualitas organoleptik (kerenyahan dan rasa) kerupuk kerupuk kulit kelinci pada teknik buang bulu yang berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). Volume 5 Nomor 1 (18-22).
- Budiyanto, D. 1984. Pengaruh Umur terhadap Panjang, Lebar dan Ketebalan Kulit Sapi PO Jantan Kering. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bambang, K., H. Pudji., S. Wahyu, 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Brown, M.R, S.W. Jeffrey, J.K. Volkman and G.A Dunstan (1997), "Nutritional Properties Of Microalgae for Mariculture". Aquaculture, 151, hal. 315- 331.

- Buckle K. A., R. A. Edwards. F. G. Fleet dan Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan P. A. Hari. UI Press, Jakarta.
- Cayana dan Sumang. 2008. Pengolahan Kerupuk Ceker Ayam Sebagai Makanan Ringan. Jurnal Agrsistem, Juni 2008.Vol. 4, No. 1. 28-38).
- Cahyono, B., 2004. Ayam Buras Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Cahyono, S.A. 2002. Pembuatan Chips Bawang Putih, Kajian Konsentrasi Air Kapur dan Lama Perendaman. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hidayat, Nur. 2009. Analisis Permintaan Bahan Baku Krupuk Kerupuk Keraroma Di Perusahaan Dwijoyo Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal. (Demand Analysis of Raw Material of Buffalo "Kerupuk" Cracker at Dwijoyo Company in Pegandon subdistric Kendal Regency). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Irfan, M., 2013.Kualitas Organoleptik kerupuk Kulit Ayam Yang Diproduksi Pada Jenis Ras Ayam Dan Larutan Perendman Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar.
- Indraswari, C.H., 2003. Kerupuk Kulit Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Ismadi, M., 1993.Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus.Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Jariyah dan Susiloningsih. 2006. Pengaruhperendaman daging ayam dalam jus daunsirih terhadap daya simpan dendengayam. Jurnal Protein. 13(2): 154-160.
- Judoamidjojo. 2009. Topografis Kulit. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.
- Juliasti, R. 2012. Kualitas dendeng kambing yang direndam jus daun sirih denganlevel yang berbeda.Skripsi.FakultasPertanian dan Peternakan UIN SuskaRiau.Pekanbaru.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kartiwa U.M. 2002. Pemanfaatan Kulit Ikan Kambing-kambing (*Abalistes stellatus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kulit. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Leeson, S., G. J. Diaz, and J. D. Summers, 1995. Poultry Metabolic Disorders and Mycotoxins. International Book Distributing Company, Lucknow, India.
- Lowry, O.H., Rosenbrough, N.J., Farr, A.L., Randall.R.J, 1951. Protein measurement with Folin Phenol Reagent. Jurnal Biological Chemistry 193, 265-275.
- Miwada, I. N. S dan I. N. Simpen. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (Shank) hasil limbah rpa melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. Majalah Ilmiah Peternakan. 10 (1): 5-8.
- Mufti, R. 2003.Studi Ukurandan bentuk tubuh ayam kampun, ayam pelung dan persilangannya.Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Matz, S.A. 1994. Snack Food Technology. The AVI Publishing Co. Westport.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000.Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Nasution A. H., 2006. Manajemen Industri, Andi Offset, Jogjakarta. Nadia Lula. 2006. Kandungan Non Nutrisi Dan Bilangan Peroksida Kerupuk Kulit 'Kerupuk Jangek'. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 7, Nomor 2, September 2006, 111-120.
- Nataamijaya, A.G. 2005 .Karakteristik penampilan pola wara bulu, kulit, sisik, dan paruh ayam Pelung di Garut dan ayam Sentul di Ciamis. Buletin Plasma Nutfah.10 (1) :1-10.
- Nurfatimah. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Cita Rasa Mi Basah. Skripsi. Jurusan Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Nurdin, E.G., Setyohadi, Nurminah, M., 2015.Pengaruh Konsentrasi Kpaur Sirih dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Kerupuk Biji Durian. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Nurhasni. 2002. Nilai *thiobarbituric acid* (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle* L.) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi.fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau.Pekanbaru.
- Pandoyo, S. T. 2000. Pembuatan kerupuk Pepaya Dengan *Vaccum Frying* Kajian Lama Perendaman Dalam Larutan  $\text{CaCl}_2$  dan Lama Pembekuan Terhadap Sifat Fisiko-kimia dan Organoleptik.Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.
- Payne, W.J.A. and R.T. Wilson. 1999. An Introduction to Animal Husbandry in theTropics. 5th Edition. Blackwell Science Ltd, London.
- Prayitno, S. 2002, Fungsi Air Kapur Dalam Pengolahan Makanan. [www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-Dalam Pengolahan-Makanan](http://www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-Dalam-Pengolahan-Makanan), diakses 20 september 2015.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UIPress, Jakarta.
- Purnamasari, E.2013.Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam Yang Direndam Jus Daun Sirih dengan Konsentrasi Konsentrasi dn lama perendman Berbeda. Skripsi.Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Rahmani, Y dan Martati. 2007. Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik produk ikan asin gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 8(3) : 142-152.
- Rasyaf, M. 2003. Beternak Ayam kampung.Penebar swadaya, Jakarta.
- Rose, S.P. 1997. Principle of Poultry Science. Centre for Agriculture and BioscienceInternational, New York.
- Salahuddin. A. 2011. Proses Difusi, Osmosis, Permeabilitas dan Semi Permeabilitas<http://klanapujangga.wordpress.com/2011/03/31/prosesdifusiosmosispermeabilitas-dan-semi-permeabilitas/>. Diakses 4 Agustus 2015.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.
- Scott, T.D. 1994. Distribution specification and bioavailability of heavy metals and soil of Oklahoma.M.S.thesis.Oklahoma State Universitate.

- Setyaningsih, E., E. Purwani dan D. Sarbini. 2012. Perbedaan Kadar Kalsium, Albumin dan Daya Terima Pada Selai Ceker Ayam dan Kulit Pisang dengan Variasi Perbandingan Kulit Pisang Yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sizer & Whitney. (2007). Nutrition: Concepts and Controversies. AS: Thomson Wadsworth.
- Soekarto, S.T dan Hubeis, M 1993. Metodologi Penelitian Organoleptik. Program Studi Ilmu Pangan, IPB, Bogor.
- Standar Nasional Indonesia 1996. Kerupuk Kulit. SNI 01-4308-1996. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sudarmadji, S.B. Haryono dan Suhardi, 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sugeng, H., P. Suptiah dan D. S. Wahyuni. 2004. Pengaruh penambahan daging lumat ikan nilam (*Osteochilus hasselti*) pada pembuatan simping sebagai makanan camilan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 7(1) : 44-55.
- Suprpto, 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubi Jalar (Ipoema Batatas L) Dari Tiga Varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Sumanto, E. Juarini, S. Iskandar, B. Wibowo dan Santoso. 1990. Pengaruh perbaikan tata laksana terhadap penampilan usaha ternak ayam buras di Desa Pangradin. J. Ilmu dan Peternakan. 4 (3) : 322-328.
- Sutejo, A dan W. Damayanti. 2002. Kerupuk Kaki Ayam. PT Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Thenawijaya, M., 1990. Dasar-Dasar Biokimia. Andi Yogyakarta, Yogyakarta.
- Widati, A.S., Mustakim dan Sri Indriana. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Kulit Sapi. JITEK (Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2007. Vol.2, No.1.(47-56).

- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Verheul, M., S.P.F.M. Roefs and C.G. de Kruif. 1998. *Kinetics of heat-induced aggregation of  $\beta$ -lactoglobulin*, J of Agric and Food Chem., (46), 896–903.
- Vindha, Y. C. 2007. Studi Ukuran dan Bentuk Tubuh Ayam Kampung, Ayam Sentul Dan Ayam Wareng Melalui Analisis Komponen Utama. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zhang, Y., W.Liu, G.Li, B.Shi, Y.Miao and X.Wu. 2007. Isolation and partial characterization of pepsin-soluble collagen from the skin of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*). Food Chemistry, (103), 906–912.