

## DAFTAR PUSTAKA

- Desti, Angga S., Wuryandari, T. dan Sudarno. 2014. *Penentuan Komposisi Waktu Optimal Produksi Dengan Metode Taguchi (Studi Kasus: Penelitian di Pabrik Kerupuk Rambak Stik Cap Ikan Bawang, Semarang)*. Jurnal Gaussian, vol. 3, no. 1, hal 11-20.
- Evans, James R., dan Lindsay, William M. 2007. *Pengantar Six Sigma: An Introduction to Six Sigma & Process Improvement*. Diterjemahkan oleh: Afia R. Fitriati. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Gu, Fu, Hall, Philip, Miles, Nicholas J., Ding, Qianwen, and Wu, Tao. 2014. *Improvement of mechanical properties of recycled plastic blends via optimizing processing parameters using the Taguchi method and principal component analysis*. Journal of Materials and Design, vol. 62, p. 189-198.
- Hartono, Moh. 2012. *Meningkatkan Kualitas Produk Plastik Dengan Metode Taguchi*. Jurnal Teknik Industri, Vol. 13, No. 1, Hal. 93-100.
- Haryadi.1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Laporan Penelitian, No. 30. Fakultas Teknologi Pertanian. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Istanti, Iis. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Jumiati, Mei, Santosa, R Sugeng Singgih dan Sukardi. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dengan Telur Asin dan Lama Pengukusan Pada Pembuatan Kerupuk Telur Terhadap Warna Kerupuk dan Kesukaan Produk*. Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1): 176-183.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Dalam: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>. Diakses pada 15 Agustus 2015, pukul 22.07 WIB.
- Kusuma, Gideon H, Ferryanto, S.G. 1999. *Perbaikan Kualitas Pada Proses dan Produksi Spun-Pile Dengan Menggunakan Metode Taguchi*. Jurnal Dimensi Teknik Sipil, vol. 1, no. 2 : 59-64.
- Mizuno, Shigeru.1994. *Pengendalian Kualitas Perusahaan Secara Menyeluruh*. Diterjemahkan oleh: Hermaya, T. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo.
- Mulyana, Susanto, W. H., dan Purwantiningrum, Indria. 2014. *Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air*

*Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 4 p. 113-120.

Mustofa, Kurnia A., dan Suyanto, Agus. 2011. *Kadar Kalsium, Daya Kembang, dan Sifat Organoleptik Kerupuk Onggok Singkong Dengan Variasi Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (Portunus pelagicus)*. Jurnal Pangan dan Gizi, vol. 02, no. 03

Nurhayati, Ari. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Nurika, Irnia, Deoranto, Panji dan Indriasari, Yuanita. 2008. *Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Tepung Tapioka Berbahan Baku Gaplek Dengan Pemutih Kaporit (Studi Kasus di Industri-Industri Kerupuk Kabupaten Kediri)*. Jurnal Teknologi Pertanian, vol. 9, no. 1, hal. 52-58.

Pamudji R., Agustinus dan Triwitono, Priyanto. 1997. *Proses Pengolahan Kerupuk Dengan Variasi Proporsi Tambahan Ikan Nila dan Lama Pemasakan Adonan*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Pancapalaga, Wehandaka. 2005. *Pengaruh Pemberian Kaldu Kupang Terhadap Kualitas Gizi dan Sensori Krupuk Kupang*. Jurnal Gamma, vol. 1, no. 1, hal. 59-67.

Rani, Monica V.P., dan Susanto, W.H. 2015. *Pengaruh Lama Pengukusan serta Proporsi Tepung Mocaf dan Pasta Labu kuning Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Kerupuk Cekeremes*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 3 p. 1062-1070.

Ratnawati, Rose. 2013. *Percobaan Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka*. Skripsi. Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Rohaendi, Dedi. 2009. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Soejanto, Irwan. 2009. *Desain Percobaan dengan Metode Taguchi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Unal, Resit and Dean, Edwin B., 1991. *Taguchi Approach To Design Optiization For Quality and Cost: An Overview*. Paper presented at the 1991 Annual Conference of the International Society of Parametric Anaysts.

- Wahyuningtyas, Nanin, Basito, dan Atmaka, Windi. 2014. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning*. Jurnal Teknosains Pangan, vol. 3, no. 2, hal. 76- 85.
- Zulfahmi, Nova A., Swastawati, Fronthea dan Romadhon. 2014. *Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, vol. 3, no. 4, hal. 133 – 139.
- Taguchi, Genichi, Chowdhury, Subir and Wu, Yuin . 2005. *Taguchi's Quality Engineering Handbook*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken. New Jersey.