

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim A, 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 727/Menkes/IX/1988*. Diakses 1 April 2016
- Anonim B, 2009. *Syarat Mutu Tepung Beras SNI 3549-2009*. Diakses 1 April 2016.
- Anonim B, 2009. *Syarat Mutu Tepung Tapioka 01-3729-1995*. Diakses 1 April 2016.
- Anonim B, 1999. *Kadar Air Kerupuk Ikan 01-2713-1999*. Diakses 1 April 2016.
- AOAC, 2005. *Official of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. Arlington: AOAC Inc.
- Astawan, M dan Wahyuni, A. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta : Akademi Prassindo.
- Astawan. 2004. *Proses Pengolahan Beras untuk Mendapatkan Mutu yang Baik*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Astawan, 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- De Man. J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third edition* , Gaithersburg: An Aspen Publication.
- Djuariah, D., dan Sumiati, E. 2003. *Perbaikan Teknologi Biji Botani Bawang Merah Dengan Teknik Polinasi Artificial*. Laporan Hasil Penelitian BALITSA
- Didinkaem, 2007. *Bahan Beracun Lain Dalam Makanan*. Pikiran Rakyat, 26 Januari 2008.
- Hartati dan Prana. 2003. *Analisis Kadar Pati dan serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas*. Jurnal Natur Indonesia 6 (1):29-33

- Haryadi., 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Huda, N., Abdullah, A. dan Babji, A.A., 2001, *Substitution of Tapioca Flour with Surimi Powder in Traditional Crackers (Kerupuk Palembang)*, 16th Scientific Conference Nutrition Society of Malaysia, Kuala Lumpur.
- Hughes, C., 1996. *The Additives Guide*. John Wiley & Sons, New York.
- Indraswari, H. 2003. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Indraswari, Hanny.2003. *Teknologi Pengolahan Pangan Kerupuk Puli Masa Kini*. Jakarta: Penerbit Aksara.
- Istanti, Iis. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Juliano, B.O., 1993, *Rice in Human Nutrition*, Collaboration IRRI dan FAO, Roma. Belitz, H.D. dan Grosch, W. (1987). *Food Chemistry* . 2 nd Ed. Springer. Page 232.
- Juliano, B. O. 1994. *Criteria and test for rice grain quality*. In: *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota
- Kartika, B., B. Hastuti., W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Khamid. 2006. *Pengawetan pangan/makanan dengan teknik alami*, (http://www.himasaiifi.com/2010/11/normal-0-false-false-false-en-us-x-none_12.html, Diakses 2 April 2015).
- Kumalaningsih.1986. *Kimia dan Analisa Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Larsen H, Per L, Marit R. 2005. Sensory Changes in Extruded Oat Stored Under Different Packaging, Light, and Temperature Conditions. *J Food Quality Pref*. 16:573-584.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [tesis]*. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Leach, H.W., L.D. McCowan dan T.J. Schoch, 1959, *Cereal Chem*, 36 : 534.

- LIPI. 2010. *Hasil Identifikasi Bawang Merah*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Mahdar, D., 1990. *Pembuatan Bleng Cair. Laporan Kunjungan ke Kabupaten Purwodadi dan Kodya Solo*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. Westport: The AVI Publishing Co.Inc.
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muliawan, D. 1991. *Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Depdiknas.
- Randle, M.H. 1997. *Onion Flavor Chemistry and Factors Influencing Flavor Intensity*. J. Department of Horticulture, University of Georgia, Athens.
- Rahayu, E.S. dan Margino. 1997. *Bakteri Asam Laktat Isolasi dan Identifikasi*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Soemarmo. 2005. *Kerupuk Udang*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Hal 176 – 313. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Syarief, R dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Totok dan R.S. Utari. 2005. *Uji Daya Hasil Galur Potensial F6 Keturunan Persilangan Padi Mentikwangi x Poso Dibanding Tetuanya dalam rangka Perakitan Padi Gogo Aromatik*. Fakultas Pertanian Unsoed.
- Vepriati,N. 2007. *Surveilans Bahan Berbahaya pada Makanan di Kabupaten Kulon Progo*. Kulon Progo : Dinkes Kulon Progo.

Whistler dan Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto. Tokyo.

Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. 1997. *Keamanan Pangan*, Bogor: Naskah Akademis Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-XI. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zulfiani, R. 1992. *Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng [skripsi]*. Bogor: urusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.