

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a. 1982. *Karak Nasi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor*. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Anonim b. 2011. *Spatial Database Analysis Facilities (SDAF)*. Laboratorium Analisis Lingkungan dan Permodelan Spasial Departemen Konservasi Sumberdaya Hutan Konservasi Sumberdaya Hutan dan Ekowisata Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Afoakwa, E. O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. Willey-Blackwell : United Kingdom.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Astawan. 2003. *Komplentasi Kedelai dengan Beras Untuk Pembuatan Tempe*. Teknik Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Astawan, M. dan A.L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4307-1996: *Kerupuk Beras*.
- De Man, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Penerbit ITB : Bandung
- Direktorat Gizi Depkes RI, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Fennema, O.R., 1996. *Principle of Food Science*. Marcel Dekker Inc : New York
- Gaman. M. 1992. *Ilmu Pangan, Penghantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi II. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty : Yogyakarta.
- Haryadi, Sutardi dan Murdijati Gardjito. 1989. *Pembuatan Makanan Kecil dari Tepung Sagu dan Waluh*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.

- Haliman, R.W. dan Adijaya, D. 2005. *Udang Vannamei*. Penebar Swadaya : . Jakarta
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi : Yogyakarta.
- Indraswari, H., 2003. Dalam : *Materi pelatihan program Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Judul " Pembuatan Bakso Ikan dalam Rangka Penerapan Teknologi Pengolahan Ikan Pasca Musim Panen " di Kecamatan Tanjungsari Gunungkidul*. Yogyakarta
- Indraswari, H., 2007. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Kanisius : Yogyakarta.
- Jujun Julianty, P. Belo, E. Smithand L, McProud. 1994. *Egg White Powder In Extruded Fish Cracker*. International Journal of Food Science and Technology. 29: 315-320.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. <http://www.eBookPangan.com>. Diakses tanggal 28 Mei 2016.
- Mahdar, D. 1990. *Pembuatan bleng cairan*. BBPIHP : Bogor
- Matz, S. A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Matz, S. A., 1992. *Food Texture*. The AVI Publishing Co.Inc.Westport.
- Mujiman, A, dan Suyanto, R. 2003. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Nanin, Wahyuningtiyas, 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta
- Paran. 2009. Dalam Hayati, Nur. 2008. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan*. Skripsi. Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor : Bogor.

- Purwaningsih, E. 2007. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat kedelai*. Ganeca Exact : Jakarta.
- Ririn, A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. <http://repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 27 Mei 2016
- Saparinto, C. dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Singgih. 1997. Variasi Lama Perebusan dan Proporsi Penambahan Udang Pada Pembuatan Kerupuk. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM: Yogyakarta.
- Soejoeti Z, dan Soebanar, 1988. *Inferensi Bayesian*. Karunia Universitas Terbuka : Jakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1985. *Ilmu Gizi*. Jilid I. Penerbit Dian Rakyat : Jakarta.
- Suismono, A.S., Indrasari, S.D., Wibowo, P. dan Las. 2003. *Evaluasi Mutu beras Berbagai Varietas Padi di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Padi : Sukamandi.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor : Bogor. 8-9.
- Wibowo, S. 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Rahayu, E dan Berlian, N. 2004. *Bawang Merah*. PT Penebar Swadaya : Depok.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yu, S.Y., J.R. Mitchell and A. Abdullah, 1981. Production and Acceptability Testing of Fish Crackers(Keropok) Prepared by the Extrusion Method. *Journal of Food Technology*. 16: 51-58
- Yu, D. Y., E, C, Yech and T. Matchiro. 1994. Utilization of Protein from Fishball Processing Washwater in Fish Crackers (Keropok). *Journal of Food Processing and Preservation*. 18: 453-459