

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta Hal 13-20
- Anonim, 2004. *Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan : Kerupuk*. Internet explorer. www.iptek.net.id
- Amerine, M.A., R.M., et al, 1965. *Principle of Sensory Evaluation of Foods*. Academic Press, New York –London.
- Aurand, L. W. and A. E. Woods, 1973. *Food Chemistry*. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Bambang Djatmiko dan Saniah Tahir, 1985. *Mempelajari pembuatan dan karakteristik kerupuk dari Tepung sagu*. Proceeding Diskusi Pangan VI. BBIHP. Departemen Perindustrian RI
- Bambang Haryono, 1978. *Pengamatan Komposisi Kimia Kerupuk Udang Guna Mencari Sifat-Sifat Mutunya*. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian FTP UGM. Yogyakarta.
- Deman, J. M., 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung
- Ellinger, R. H., 1972. *Phosphate in Food Processing*. In CRC Handbook of Food Science. Vol II. The Macmillan Company Collier-Macmillan Limited. London.
- Fennema, O. R., 1976. *Principle of Food Science*, Part 1. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York.
- FG-Winarno, 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Haryadi, 1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Lembaga Penelitian UGM. Yogyakarta.
- Haryadi, 1996. *Variasi Pengukusan dan Proporsi Penambahan Udang pada Pembuatan Kerupuk*. Lembaga Penelitian UGM. Yogyakarta.
- Heid, JL dan Joslyn, M.A, 1967. *Fundamental of Food Processing Operation Ingredients, Methods and Packaging*. AVI Publishing.
- Jujun-Julianty, et al, 1994. *Egg White Powder in Extruded Fish Crackers*. International Journals of Food Science and Technology 29:315-320.
- Juliano, B.O., 1972. *A Simplified Assay for Milled Rice Amylose*. Cereal Science. Inc. Westport. Connecticut. Vol. 16.
- Jumini, 1989. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Pati sebagai Bahan Dasar dan Lama Pengeringan terhadap Sifat-sifat Kerupuk dan Penambahan Kandungan Minyaknya*. FTP UGM Yogyakarta.
- Johnson, A. H. , and M.Peterson, 1971. *Encyclopedia of Food Technology*. The Avi Publishing Company, Inc., Wesport, Conneticut.
- Katz, E.F. and Labuza, T.P., 1981. *Effect of Water Activity on The Sensory Crispyness and Mechanical Deformation of Snack Food Product*, Journal Food Science. 46: 403-405.
- Koswara, S. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [tesis]*. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Lineback and Inglett, 1982. *Food Carbohydrate*. The Avi Publishing Company, Inc., Wesport, Conneticut.

- 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 Chemistry*. Reinhold publishing Company, New York.
- Meilgaard, M.G.V Civile. BT Carr, 1991. *Sensory Evaluation Techniques* 2nd Ed. CRC Press, Inc. Boca Raton.
- Meliana-Budiman, 1985. *Pengaruh Rasio Udang dan Tapioka Terhadap Sifat-Sifat Kerupuk Udang*. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian FTP UGM. Yogyakarta.
- Mesda-BR-Meliala, 2002. *Pencampuran Tepung Kasava dan Gluten serta Penambahan Kalsium Hidroksida Sebagai Pengganti Bleng dalam Pembuatan Mie Kasava Basah*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian FTP UGM. Yogyakarta.
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold publishing Company, New York.
- Peleg, M. and E.B. Bagley, 1983. *Physical Properties of Food*. Institute of Food Technologist. St Chicago. Illinois.
- Rachmat, 1997. *Usaha Mengurangi atau Mengganti Penggunaan Garam Bleng Pada Pembuatan Lempeng Gendar yang Disederhanakan*. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian FTP UGM. Yogyakarta.
- Renawati, 1989. *Komposisi Kimia Bleng*. Akademi Kimia Analisa Bogor. Bogor
- Sofos, J.N., 1986. *Use of Phosphate in Low Sodium Meat Product*. Food Technology. 40 (9): 52-69.



- Sri-Rahardjo, 1994. *Kajian Sensoris Bakso yang dibuat dengan Penambahan Boraks atau Poliphosphat Selama Penyimpanan*. Laporan Penelitian FTP UGM Yogyakarta.
- Syukur, D.A., 2006. *Bahaya Formalin dan Boraks*.
<http://disnakkeswanlampung.go.id>. Diakses 2 Februari 2016.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta