

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1979. Official Methods of Analysis of The Assosiation of Official Analytical Chemist. Assosiation of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- AOAC, 1990. Official Methods of Analysis, 15 ed. Association Official Analytical Chemists, Arlington, VA.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penerbit Swadaya. Depok.
- \_\_\_\_\_. 2009. Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- deMan, J. 1997. Kimia Makanan Edisi Kedua (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.
- Djarmika, D.H., Farlina, Sugiharti E. 1986. Usaha Budidaya Ikan Lele. CV Simplex. Jakarta.
- Dwiyanti, Elliza Rachma, Simon Bambang Widjanarko, Indria Purwantiningrum. 2015. Pengaruh Penambahan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) pada Pembuatan Kerupuk Puli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4) pp.1521-1530.
- Haryadi, 1990. Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk. Lembaga Penelitian UGM. Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 1994. Physical Characteristic and Acceptibility of Kerupuk Crackers from Different Starches. *Indo Food & Nutr. Pro.* 1 (1), pp. 23-26.
- Hijrati, N. 2014. Variasi Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti “Bleng” (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk Gendar Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, dan Masa Simpan. Program Studi Gizi Poltekkes Yogyakarta. Yogyakarta .
- Huda, N., Aminah, A., Babji, A. S. 2001. Substitution of Tapioca Flour with Surimi Powder in Traditional Crackers (Kerupuk Palembang). *16<sup>th</sup> Scientific Conference Nutrition Society of Malaysia*. Kuala Lumpur.
- Huda, N., Boni I, and Noryati, I. 2009. The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers. *International Food Research Journal* 16, pp. 159-165.

- Istanti, I. 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.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supartono, W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM Yogyakarta.
- King, A. M. 2002. Development and Sensory Acceptability of Crackers Made From The Big-Eye Fish (*Brachydeuterus auritus*). *Food and Nutrition Bulletin*, 23, pp. 317-320.
- Kithikorn, S. dan Parichat Hongprabhas. 2012. Influence of Amylose and Endosperm Proteins on Air Cell Distribution in Rice Cracker. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 5(04), pp. 345-354.
- Koswara, Sutirno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Diakses dari <http://www.Ebookpangan.com> pada 29 April 2016
- Kristamtini, Setyorini Widayanti dan Siti Rahayu. 2011. Respons Padi Lokal Mentik Wangi Terhadap Pendekatan Teknologi SRI (System Of Rice Intensification) dan PTT (Pengelolaan Tanaman Terpadu). *Widyariset* 14(3), pp. 565-570.
- Kyaw, Z.Y., Yu, S.Y., Cheow, C.S. and Dzulkifly, M.H. 1999. Effect of steaming time on the linear expansion of fish crackers ('keropok'). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 79, pp. 1340-1344
- Lavlinesia. 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [Thesis]. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Nanin, W. 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk dengan Substitusi Pisang Kapok Kuning [Karya Tulis Ilmiah]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Neiva, Cristiane Rodrigues Pinheiro, Thais Moron Machado, Rubia Yuri Tomita, Érika Fabiane Furlan, Marildes Josefina Lemos Neto, Deborah Helena Markowicz Bastos. 2011. Fish Crackers Development From Minced Fish and Starch: An Innovative Approach to A Traditional Product. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 31(4), pp. 973-979.
- Okereke dan Onunkwo, 2014. Acceptance Of Fish Crackers Produced From Tilapia and Catfish. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology*

and Food Technology (IOSR-JESTFT), 8(11) Ver. II (Nov. 2014), pp. 45-48.

Peranginangin, R., Fawzia, Y. N., Sugiyono and Mulyanah, I. 1997. Food Additives and Effect of Thickness on Fish Crackers Quality. In Kuang H. K., Kim, L. L. and Yong, L. P. (Eds). *Proceeding of the seminar on the advances in fish processing technology in Southeast Asia in relation to quality management*, pp. 106-114. Singapore.

Poedjaji, Anna. 1994. Dasar-dasar Biokimia. UI Press. Jakarta.

Radiyah, Tri dan Augusto, W.M. 1990. Tepung tapioka. *BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI*, pp. 10-13. Subang.

Ristek. 2001. Kerupuk. <http://www.ristek.go.id>. Diakses pada 29 April 2016 pukul 14.41 WIB

Saeleaw dan Schleining, 2010. Effect Of Blending Cassava Starch, Rice, Waxy Rice and Wheat Flour on Physico-Chemical Properties Of Flour Mixtures and Mechanical and Sound Emission Properties of Cassava Crackers. *Journal of Food Engineering*, 100, pp. 12–24.

Santoso, B.. 1994. Petunjuk Praktis Budidaya Lele Dumbo dan Lokal. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Setyaji, H., Viny Suwita, dan A. Rahimsyah. 2012. Sifat Kimia dan Fisika Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14(1), pp. 17-22.

Setyowati, A. 2010. Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC (Carboxy *Methyl Cellulose*) Pada Pembuatan Karak. *Jurnal AgriSains*, 1(1), pp. 41-49

Singh, R.K., U.S. Singh, G.S. Khush. 2000. Aromatic Rice. New Delhi: Mohan Primlani for Oxford & IBH Publishing Co. Pvt. Ltd. Janpath.

Siswanto, Budi Rahardjo, Nursigit Bintoro, Pudji Hastuti. 2012. Pemodelan Matematik Perubahan Parameter Mutu Selama Penyimpanan dan Sorpsi-Isotermis Kerupuk Goreng Pasir. *Agritech*, 32(3), pp 265-274.

Soemarno, 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk – Produknya. Universitas Brawijaya. Malang.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmanto, S., Djagal Wiseso Marseno, Umar Santoso, Tranggono, Murdijati Gardjito. 2000. Lecture Note Kimia Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Widjanarko, S.B., Erryana Martati, Pritta Nouvellia Andhina. \_\_\_\_\_. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5( 3), pp. 106 – 115

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.