

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical. Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- Arba, Ikhsana. 2020. *Pengaruh Ketebalan Kerupuk Karak yang Disubstitusi Jagung (Zea mays L.) Pratanak Terhadap Volume Pengembangan dan Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Bantacut, T., Firdaus, Y. R., & Akbar, M. T. 2015. Pengembangan Jagung untuk Ketahanan Pangan, Industri dan Ekonomi Corn Development for Food Security, Industry and Economy. *Jurnal Pangan*, 24(2), 135-148.
- Bangun P. Nusantoro, Haryadi, Nursigit Bintoro, dan Purnama Darmadji, 2003. Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya. *Jurnal Agritech Vol.25 No.3:148-153*.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish.
- De Garmo, E. D. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering economis*. New York: Mc Millan Publishing Company.
- Dewi, M. S. (2010). *Kajian aktivitas antioksidan dan kadar antikolesterol pada angkak dengan variasi varietas beras unggulan (IR 64) dan beras lokal (rojo lele dan merah putih)*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Hamid, Abdul. 2021. *Pengaruh Suhu Penggorengan Kerupuk Karak Dengan Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Pratanak Terhadap Sifat Tekstural Dan Penerimaan Konsumen*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- Harper, J.M. (1981). *Extrusion of Food Volume I*. CRC Press, Inc Boca Raton-Florida.
- Hartono, Mela Feliciana. 2013. *Sifat fisikokimia dan organoleptik flake dengan proporsi tepung beras ketan hitam pregelatinisasi (Oryza Sativa Glutinosa L.) dan tapioka*. Undergraduate thesis. Surabaya: Widya Mandala Catholic University.
- Hutching, J. B., 1999. *Food Colour and Appearance*. Second Edition. Aspen. Publication, Inc.Gaithersburg, Maryland.

- Karindahang, M. 2015. *Optimasi Proses Penggorengan Emping Jagung: Kajian Waktu dan Cara Penggorengan*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: UI-Press.
- Koswara, S., 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan. <http://www.Ebookpangan.com>. Diakses tanggal 20 November 2020.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori Dan Praktek)*. Ebookpangan. <http://www.Ebookpangan.com>. Diakses tanggal 24 Januari 2021.
- Lindani, A. 2016. *Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode Moisture Analyzer Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di Pt Mondelez Indonesia Manufacturing*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Lindent G, Lorient D. 1995. *New Ingredient in Food Processing (Biochemistry and Agriculture)*. New York: CRC Press.
- Mohamed, S.; N. Abdullah and M. K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of The Starch Flours. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 49.369-377
- Nuralifah, W. 2016. *Kajian variasi perbandingan tepung tapioka dengan gelatin ceker ayam dan suhu pengeringan terhadap karakteristik kerupuk gendar*. Doctoral dissertation. Bandung: Fakultas Teknik Unpas.
- Pakpahan, N., & Nelinda, N. 2019. Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 28-38.
- Permata, D. A., & Putri, H. 2019. Pembuatan Kaldu Sapi Instan dengan Pemanfaatan Oxtail dan Brokoli (*Brassica oleraceae*, L.). *Agroteknika*, 2(1), 20-30.
- Purwanti, M., & Kadirman, K. 2018. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 127-136.
- Putra, A. B., Haryati, S., & Fitriana, I. 2018. Substitusi Ubi Ungu Dalam Pengolahan Kerupuk Gendar Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*

- Rahman, Taufiq. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Jagung Pratanak Terhadap Tekstur dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Karak*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rohman, Fathur. 2015. *Studi Fermentasi Pembuatan Etanol Dari Tongkol Jagung Oleh Rhizopus oryzae*. Other thesis, Malang: University of Muhammadiyah Malang.
- Rosiani, N., Basito, W. E., & Widowati, E. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (Aloe vera) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Sitorus, R. 2009. *Makanan Sehat dan Bergizi*. Bandung: CV Yrama Widya Bandung.
- Sunaryo, M. (2006). *Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap Karakteristik Mutu dan Minimalisasi Waste Selama Proses Produksi Snack Taro Net di Pt. Rasa Mutu Utama, Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1997. Perbandingan Pengaruh Kadar Air Krupuk Mentah pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro, *Prosiding Seminar Tek. Pangan, Bogor, IPB*, 458-470.
- Subiyantoro, S. 2001. *Mengenal Lebih Jauh Tentang Garam*. Banyuwangi: BPPP Banyuwangi, JaTim
- Surjoseputro, S., & Epriliati, I. 2016. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 43-52.
- Tahir S. 1985. *Mempelajari pembuatan dan karakteristik kerupuk tepung sago (Metroxylon sago R)* [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Tofan. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Ul-Lathifah, N. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Karak*. Doctoral dissertation. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yulianiari, N. P. 2020. *Pengaruh Perbandingan Daging Keong Mas (Pomacea canaliculata) Dengan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Keong Mas*. Doctoral dissertation. Denpasar: Poltekkes Denpasar.

Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press

Zayas J.F. (1997) *Water Holding Capacity of Proteins*. In: *Functionality of Proteins in Food*. Berlin, Heidelberg: Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-642-59116-7_3