

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., Masdiana, C.P., Manik, E., Khothibul, U. 2008. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol.5 No.1. ISSN:1978-0303.
- Astawan, M.W. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Bartono, P. H. dan Ruffino, E. M. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Hakim, L. 2020. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Daun Gedi. *Skripsi Teknologi Hasil Pertanian*. Semarang: Universitas Semarang.
- Istanti, L. 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.
- Judoamidjojo, R. M. 2009. *Teknik Penyamakan Kulit untuk Pedesaan*. Bandung: Angkasa.
- Laiya, N., Rita ,M.H., Nikmawatusanti, Y. 2013. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo*.
- Nasution, A. H. 2006. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselematan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rakhmawati, N. dan Hadi, W. 2015. Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Vol. VI No. 1, (79-87).
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Santoso, H. B. 2002. *Budi Daya Sengon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiawati, B. 2016. Proporsi Tepung Mocaf dan Tapioka Dalam Pembuatan Kerupuk Moromi Sebagai Makanan Camilan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*

Vol. 23, No. 2. (47-60).

- Soekarto. 2010. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi IPB Press.
- Soemarmo. 2009. Kerupuk Udang. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB Press.
- Surono, I. S. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deeplusih.
- Sutejo, A. dan Damayanti, W. 2002. Rambak Cakar Ayam. Surabaya: PT Trubus Agrisarana.
- Suwarastuti, A. dan Dwiloka, B. 2011. Dasar-Dasar Teknologi Hasil Ikutan Ternak. Fakultas Peternakan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Widati, A.S. dan Mustakim, S. I. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. JITEK (Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2007. Vol.2, No.1. (47-56).
- Winarno, F.G. dan Rahman, A. 2004. Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Rosiani, N., Basito B., Esti W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 8, No. 2. (84-98).