

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1990. "Kerupuk. Standar Industri Indonesia SII 0272-90 Departemen Perindustrian Republik Indonesia".
- Anonim. 2016. "Mutu". <https://id.wikipedia.org/wiki/Kualitas> (Diakses 5 Maret 2018 pukul 14.00 WIB).
- Astawan, MW dan Astawan, M. 1989. "Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna". Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M dan Astawan MW. 1991. "Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna". Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan, M. 2003. "Membuat Mie dan Bihun". Penebar Swadaya. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia*. 01-2694-1992. "Surimi Beku". Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia*. 275474077/SNI-3451-2004. "Tapioka". Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, KARA dan Edward DH. 1987. "Ilmu Pangan (Terjemahan)". Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Damayanthi, E. 1998. "Biokimia Gizi Serealia". Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Desrosier, N. W. 1988. "Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo". Universitas Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi. 2004. "Daftar Komposisi Bahan Makanan". Depkes RI. Jakarta.
- Djumali, Z., Sailah, IN dan Ma'arif, MS. 1982. "Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebaran Teknologi Sistem Padat Karya". Fateta-IPB. Bogor.
- Eka, IS. 2013. "Pengaruh Penambahan Udang Rebon Dan Jamur Tiram Terhadap Hasil Jadi Kerupuk Udang Rebon". E-Journal Boga. Volume 2(1): 44-50.
- Endrah. 2010. "Analisa Kimia Sampel Air Sungai: Pengukuran Kualitas Air". Jakarta.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 1998. "Teknologi Pengolahan Pangan". Bumi Aksara, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1989. "Mikrobiologi Pangan". Pau Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology. Second edition. CRC Press. Boca Raton. Boston New York. Washington, DC.*

- Farrell, KT. 1990. *Spices, Condiment and Seasonings*. Van Nastrand Reinhold Publisher, New York.
- Graham, A. 2000. *System O Orthopaedic and Fracture, Seventh Edition*. Butterworth Scientific. London.
- Haryadi. 1994. "Pengaruh kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan, Higroskopis dan Sifat Uji Indrawi kerupuk". Laporan Penelitian Faperta Universitas Gajah Mada.
- Hastuti, RP. 2008. "Pengaruh Penggunaan Bubuk Bawang Putih (*Alium sativum*) dalam Ransum terhadap Performa Ayam Kampung yang diinfeksi Cacing *Ascaridia galli*". Skripsi. Program Studi Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hubeis, M. 1994. "Sistem Jaminan Mutu Pangan". Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi – IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor..
- Insani, LDD., Septiani MY., Saputra L dan Saifatah. 2011. "Sistem Jaminan Mutu Pada 3Q (*Quality Qontrol, Quality Assurance, Quality Manajement*)". Volume 1(12).
- Istanti, I. 2005. "Pengaruh Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*)". Skripsi. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Junais, I., Nurdin B dan Rindam L. 2010. "Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa". *A Study On The Strategy Of Quality Supervision And Control Of Ebi Furay Product At Pt. Bogatama Marinusa*.
- Kadarisman, D. 1994. "Sistem jaminan mutu pangan". Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB-PAU Pangan dan Gizi IPB dengan Kantor Menteri Negera Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan. Bogor.
- Kadarisman, D. 1996. "Program Perbaikan Mutu". Bahan Kuliah Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Fateta. IPB.
- Kartika, B., Hastuti P dan Supartono W. 1988. "Pedoman Uji Inderawi. Bahan Pangan". Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kramer, A dan Twigg BA. 1983. *Fundamental Of Quality Control For The Food Industry*. The Avi Pub. Inc., Conn. Usa.
- Lavlinesia. 1995. "Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan". Thesis. Pasca Sarjana. Instirut Pertanian Bogor: Bogor.
- Marliyati, SA. 1994." Pengolahan Pangan". PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

- Mayasari, R. 2015. "Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)". Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Medikasari. 2002. "Bahan Makanan Tambahan, Fungsi, dan Penggunaannya". Jakarta.
- Muchtadi, D., Muchtadi TR dan Gumbira E. 1979. "Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati". FATEMETA-IPB: Bogor.
- Noviani, A. 2010. "Analisis Usaha Industri Kerupuk Krecek Pati Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Klaten". Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyawan, W. 1999. "Fisik: Indonesia *Forum For Physis and Physis Management*". [Http://www.egroups.com/list/fisika_indonesia](http://www.egroups.com/list/fisika_indonesia) (Diakses tanggal 11 April 2018 pukul 18.00 WIB).
- Shahidi, F., Wanasundara PKJPD dan Wanasundara UN. 1997. *Changes in Edible Fat and Oils During Processing. J. Of Food Lipid 4: 199-231.*
- Siaw, CL., Indrus AZ and Yu SY. 1985. *Intermediate Technology For Fish Craker (Keropok) Production. Jurnal Food Tech. 20: 17-21.*
- Siahaan, D. 1988. "Mengkaji Pengaruh Suplementasi Protein Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Keripik Sagu". Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1992. "Ilmu dan Teknologi Daging". Gajah Mada University, Yogyakarta.
- Soekarto, ST. 1997. "Perbandingan Pengaruh Kadar Air Kerupuk Mentah Pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro". Prosiding Seminar Tek. Pangan 1997. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor: 458-470.
- Soemarmo. 2005. "Kerupuk Udang". Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Industri Indonesia . 1990. "Kerupuk". Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. "Kerupuk Udang". 01-2714-1992. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. "Tepung Tapioka". 01-3451-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suprpti, ML. 2005. "Teknologi Pengolahan Pangan Aneka Olahan Pepaya Mentah". Kanisius. Yogyakarta.

- Sutomo, B. 2012. "Sukses Wirausaha Kue Kering". Kriyapustaka. Jakarta.
- Sutrisno, K. 2009. "Teknologi Pengolahan Roti". Yogyakarta.
- Suarman, W. 1996. "Kajian Pembuatan Kerupuk Secara Mekanis". Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R dan Halid H. 1993. "Teknologi Penyimpanan Pangan". Arcan, Jakarta.
- Wahab, A. 1989. "Pembuatan Kerupuk Udang dari Bahan Sukun. Bahan Penelitian dan Pengembangan Industri". Surabaya.
- Wahyuni, M. 2007. "Kerupuk Tinggi Kalsium: Perbaikan Nilai Tambahlimbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna". [Online]. [Http://Ikanmania.Wordpress.Com/2007/12/30/Kerupuktinggi-Kalsium-Perbaikan-Nilai-Tambah-Limbah-Cangkang-Kerang-Hijau-Melalui-Aplikasi-Teknologi-Tepat-Guna/](http://Ikanmania.Wordpress.Com/2007/12/30/Kerupuktinggi-Kalsium-Perbaikan-Nilai-Tambah-Limbah-Cangkang-Kerang-Hijau-Melalui-Aplikasi-Teknologi-Tepat-Guna/) (Diakses 09 Maret 2018).
- Warintek, 2011. "Kerupuk". [Http://Www.Warintek.Ristek.Go.Id](http://Www.Warintek.Ristek.Go.Id) (Diakses 2 Maret 2018 pukul 17.00 WIB).
- Widyawati, A. 2014. "Proses Pembuatan Kerupuk Udang Aloha Baru Di PT. Legong Bali Nusantara Pandaan. Laporan Praktek Kerja Lapang. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Winarno, FG. 1997. "Kimia Pangan dan Gizi". PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. "Kimia Pangan dan Gizi". PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiratakusumah, MA., Hermanianto D dan Andarwulan N. 1989. "Prinsip Teknik Pangan". Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiriano, H. 1984. "Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk". Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Yu, SY., Mitchell JR and Abdullah. 1993. "Effect Of Rice Starch On The Linier Expansion Of Fish Crackers (Keropok)". *Tropical Science volume 33(3)*: 319-321.
- Zulviani, R. 1990. "Mempelajari Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pengembangan Kurupuk Sagu Goreng". Skripsi. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

