

## 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 KhasanahIlmu*, 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. Bogor: FTP 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 Pemangangan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. 8, No. 2. (84-98).
- Husain, U. 1997. Studi Kelayakan Bisnis : Manajemen, Metode dan Kasus. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Husnan, S. 1995. Studi Kelayakan Proyek UPP. Yogyakarta: AM YKN.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Khotimah, dan Sutiono. 2014. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, Vol.8, Hal. 14 – 24.
- NiKetut, S. 2011. Buku EKONOMI TEKNIK. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Olivia, V.B. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Sepatu Dan Sandal di Bogor. *Jurnal Bina Akuntansi*, Vol.4, No.2, Hal. 101–149.
- Pahlevi, R., Zakaria, W. A., dan Kalsum, U. 2014. Analisis Kelayakan Usaha agroindustry Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol.2, No.1, Hal. 48 – 55.
- Yacob, I. 1997. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rineka Cipta.