

DAFTAR PUSTAKA

- Agariya, A. K., Johari A., Sharma, H. K., Singh, D. 2012. *The role of packaging in brand communication. International journal of scientific and engineering research.*
- 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.*
- Bartono, P. H. dan Ruffino, E. M. 2006. *Dasar-Dasar Food Product.* Yogyakarta: ANDI.
- Bogor: PAU Pangan Dan Gizi IPB Press.
- 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. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Jenie, B. S. L., Fardiaz, S. 2015. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan.* Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Judoamidjojo, R. M. 2009. *Teknik Penyamakan Kulit untuk Pedesaan.* Bandung: Angkasa.
- Kotler, P. 2013. *Manajemen Pemasaran.* Edisi kesebelas, Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia.
- 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.*
- Mareta, S. 2012. *Teknologi Pengemasan Pangan.* Bogor: Jurusan Teknologi

Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor

Nasution, A. H. 2006. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.

Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam*

Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
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).

Rangkuti, F. 2010. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia.

Rauf, R. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Santoso, H. B.

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*

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*. Soemarmo. 2009. *Kerupuk Udang*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB Press.

Surono, I. S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*.

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. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Winarno, F.G. dan Rahman, A. 2004. *Protein Sumber dan Peranannya*

Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Yogyakarta: Deeplusih.