

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia A. 2000. Kajian pengemasan kerupuk mentah siap goreng selama penyimpanan [skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N, F., Kusnandar dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. hal.328
- Anindita WS, Sukardi dan Santosa RS. 2013. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan telur asin dan lama pengukusan pada pembuatan kerupuk telur terhadap daya pengembangan dan tingkat kerenyahan. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1): 307-313.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Akbar, F. 2013. Proposal Proyek Usaha Mandiri. Politeknik Pertanian Universitas Andalas. Palembang
- Asmir S. 2016. Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Udang Rebon Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Jom Faperta. 3(2)
- Brooker .2004, Jurnal "Mengukur Faktor-faktor Pengeringan dalam proses pengeringan".
- Cho SM, Gu YS, and Kim SB. 2005. Extracting optimization and physical properties of yellowfin tuna (*Tunnus albacares*) skin gelatin compared to mammalian gelatins. Food Hydrocolloids. 19(2): 221– 229
- Engelen, A dan Angelia,O.I. 2018. Kerupuk Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculental L. Schoott.*) Jtech 5(2), 34 – 43
- Ginting. P., Ginting. S., dan Limbong N.S. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Talas dan Konsentrasi Baking Soda Terhadap Mutu Kerupuk Talas. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Fakultas Pertanian. 1(4)
- Hartono H, Keong Sawah Hama yang ada Manfaatnya , 2012, di akses tanggal 07 Agustus 2019, (<http://www.hardiyantohartono.com/sekilas/keong-sawahhama-yang-ada-manfaatnya>).
- Hambali E, Fatmawati, dan Permanik R. 2005. Membuat Aneka Bumbu Instan Kering. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hendinik, B. dan Yuliani, F. 2011. Pembuatan Soda Kue dari Abu Kulit Buah Randu. Program Diploma III Teknik Kimia. Universitas Sebelas Maret

- Herpandi, Widiastuti I, Wulandari, dan Sari C.A. 2019. Efektifitas Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*) Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(2): 263-272.
- Huda N. , Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). Asian Journal of Food and Agro-Industry. 3(05): 473-482
- Handerson dan Perry, 2003. Laporan "Penelitian Aplikasi Sistim Kontrol Suhu Pada Pengeringan Buah Salak"*
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Panel Gizi Makan, 35 (1):13 - 22.
- Istanti, I. 2005. 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.
- Jamilah B, Mohamed A, Abbas KA, Rachman RA, Karim R, and Hashim DM. 2009. Protein-starch interaction and their effect on thermal and rheological characteristics of a food system: a review. J Food Agriculture and Environment. 7 (2): 169-174.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com
- Kusumaningrum I, Asikin NA. 2016. Pemanfaatan Tulang Ikan Belida Untuk Fortifikasi Kalsium pada Olahan Kerupuk. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Mulawarman.
- Kusnandar, F., Andarwulan, N., dan Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat
- Lestari, D.W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Universitas Brawijaya. Malang
- Listiana T. 2011, Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dengan Bahan Pengisi Pati Temu Ireng, Skripsi, Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Lingga, L. 2012. Terapi Bawang Putih Untuk Kesehatan. Jakarta : Elex Media Komputindo
- Marsyha. D. D., 2016. Bubur Bayi dengan Substitusi Tepung Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Proposal Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Mulyana, Wahyono, dan Indria. 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit: Tepung Tapioka) dan Penambahan Air terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):113–120.
- Mulyadi, A.F. 2013. Pemanfaatan Air Rebusan Kupang Putih (*Corbula faba Hinds*) pada Kerupuk Di Kecamatan Mulyorejo Kota Surabaya (Kajian Proporsi Air Rebusan dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi NaHCO₃). *Teknologi Industri Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Mujumdar AS, Devahastin S. 2001. Fundamental principles of drying. In: Mujumdar AS (ed). *Handbook of Industrial Drying*, 2nd Edition, Marcel Dekker, New York.
- Mustofa K.A dan Suyanto A. 2011. Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Onggok Singkong dengan Variasi Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2(3) : 1-14
- Nifah. K. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung (Tapioka-Tempe) dan Metode Pembuatan Adonan Terhadap Sifat Organoleptik dan Fisik Kerupuk Tempe. *e-Journal boga*. 4(3) : 57-14
- Nurchotimah. 2002. Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Sebagai Bahan Baku Tambahan Kerupuk [skripsi]. Bogor : IPB, Fakultas Peternakan
- Hambali E, Fatmawati, Permanik R. 2005. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Hidayat N dan Daniati P.A.W., 2005. *Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Nurainy. F., Sugiharto. R., dan Sari. W. D. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. 20 (1)
- Nurwahyuningsih, V. 2010. Pemanfaatan Air Rebusan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Sebagai Bahan Pembuatan Kerupuk. Skripsi. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Nugroho, B.A dan Haryanto S. 2006. *Sehat dan Bugar Secara Alami*. Jakarta: PT Niaga Swadaya
- Noisoe, H. and Inggrid U. 2009. Te acid and alkaline solubilization process for the isolation of muscle proteins: state of theart. *Food and Bioprocess Technology*.2(1): 1-27

- Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila amapullacea*) pada pembuatan nugget sebagai alternatif makanan berprotein tinggi desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. (Skripsi yang tidak dipublikasikan) Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Pamungkas O.W, Jariyah dan Rosida., 2016. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Simulasi Talas (Kajian Proporsi Talas) : Tepung Tapioka dan Penambahan NaHCO_3 . Jurnal Rekapangan. Fakultas Teknologi Industri 11(2).
- Qostari. S. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka dan Soda Kue Terhadap Hasil Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias Sp*). _E-journal Boga. 5(1) : 265-273
- Ratnawati. R. 2013. Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rika D. 2015. Penambahan Tepung Tapioka terhadap Kerupuk Ampas Susu Kedelai. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Malang
- Rohaendi, D. 2009. Seri UKM Daerah: Memproduksi Kerupuk Sangrai. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sartika, D.A.R., 2006. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (*Deep Frying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans.FKM-UI. Depok. [18 September 2011].
- Silitonga. J.M., 2012. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tahu dan Baking Soda Terhadap Pembuatan Kerupuk Tahu. Skripsi. Universitas Sumatera. Sumatera
- Susilawati, N. S., dan Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda [Cassava (*Manihot Esculenta*) Physical and Chemical Properties of Different Plantation Location and Harvesting Ages]. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, Vol 13 (2) : 59-72.
- Siregar, N. M. A. 2013. Analisis Kandungan Logam Berat Pb dan Cd pada Keong Tutut di Waduk Saguling, Jawa Barat. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiat, D., Andarwulan, N. dan Kusnandar, F. 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilis Crantz*) Asal Lampung. 5(1): 93-105
- [SNI]Standar Nasional Indonesia 01-2713. 2009. Kerupuk Ikan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.

- Sumarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya: Malang
- Sugito dan Hayati, 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan pada pembuatan pempek gluten. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya: Sumatera Selatan.
- Susilawati, N. S., dan Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda [Cassava (*Manihot Esculenta*) Physical and Chemical Properties of Different Plantation Location and Harvesting Ages]. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 13 (2): 59-72.
- Susilo, H. 2001. Pembuatan Kerupuk Kerang Hijau (*Mytilus viridis L.*) menggunakan telur itik sebagai bahan tambahan (skripsi). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor
- Suprapti M. 2008. Kerupuk udang. www.google.co.id. [17 Mei 2009].
- Tanjung, I.S., Prastiwi, D.A., Nurmaghfiroh.,Wulandari, R., dan Kurniawan, E.K. (2013). Bakso tutut: sumber protein baru penggemar bakso. (Laporan akhir program kreativitas mahasiswa) Bogor: IPB.
- Tarigan, B.R. 2008. Pemanfaatan Tepung Keong Sawah sebagai Substitusi Tepung Ikan dalam Ransum terhadap Performans Kelinci Lepas Sapih. Skripsi. Fakultas Pertanian. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Tobing. A, Hayatinufus, L. 2010. Modern Indonesian Chef. Jakarta: Dian Rakyat
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta
- Wahyono, R dan Marzuki. 2010. Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wardhono W, 2012, Pengaruh Rasio Penggunaan Daging Tutut dan Daging Sapi terhadap Sensori Bakso Tutut, Skripsi, Universitas Bandung Raya.
- Widiastuti I.A. 2015. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan ISSN: 2302-6936. 4(1): 16-28
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zulfahmi AN., dan Swastawati F. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4) : 133-139.