

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH dan Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan dari: Food Science. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fandy, Tjiptono. 2000. *Manajemen Jasa*. Edisi Kedua. Andy offset. Yogyakarta.
- Hubeis, M. 1994. *Permasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Kramer dan Twigg. 1983. *Mutu Produk Secara Organoleptik Diterjemahkan Oleh Adiano*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan Implementasi Dan Kontrol*, Jilid 1. PT. Prehalindo. Jakarta.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lavlensia. 1995. Kajian Beberapa Pengembang Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan. Tesis. Bogor: Program Pasca Sarjana Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian.
- Lawless HT, Heyman H. 1998. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Priwit. 2009. Rengginang Beras Ketan. <http://priwit.wordpress.com/2009/01/12/rengginang-beras-ketan/>. [26 Juli 2010].
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Wiriano H. 1984. *Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Jakarta: Balai
- Winarno FG. 1997. *Teknologi Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Pustaka Sinar Harapan.