

DAFTAR PUSTAKA

- Bargumono, H.M., dan W. Suyadi. 2013. “9 Ubi Utama Sebagai Pangan Alternatif”. Fakultas Pertanian. Yogyakarta: Leutika prio.
- Caniago, M., D.I Roslim, dan Herman. 2014. “Deskripsi Karakter Morfologi Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*)”. Pekanbaru: Kampus Bina Widya. 1(2): 613-619.
- Dinas Pertanian dan Pangan. 2019. “Data Pertanian, Perkebunan dan Peternakan”. Kabupaten Banyuwangi. <https://www.banyuwangikab.go.id/profil/pertanian.html>. [13 November 2020].
- Duke J.A., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. “*Handbook of Medical Species*”. CRC Press.
- Firdaus I. 2020. “Uji Daya Hasil dan Deskripsi 17 Klon Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) di Desa Muara Putih, Natar, Lampung Selatan”. Sripsi. Lampung: Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Hafzah, M.J. 2003. *Bisnis Ubi Kayu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hayatinufus, A.L., dan Tobing. 2010. *Modern Indonesian Chef*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ketaren. 1996. “*Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*”. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kotler, P. dan G. Armstrong. 2008. “*Prinsip-Prinsip Pemasaran*”. Edisi ke 12 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Lestari N.D. 2018. “*Produksi Keripik Talas Rasa Balado Pedas Bertingkat*”. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
- Lestari, S., Y. Astuti dan S. Muttakin. 2015. “*Keripik Kangkung Rasa Paru Sebagai Produk Olahan Guna Meningkatkan Nilai Tambah*”. Banten: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).
- Majewski M. 2014. “*Allium sativum: Facts and Myths Regarding Human Health*”. Journal National Institute Public Health. 65 (1): 1-8.
- Malichati, A. R., dan A. C. Adi. 2018. “*Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu Untuk Mencegah Anemia*”. DOI : 10.2473/amnt.v2il.2018, 74-82. [30 Agustus 2020].

- Malingan, J.M., M. Nurcholis, T. Estiasih, E. Saparianti, E. Zubaidah. 2011. "*Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa*". Dalam Makalah Pengabdian Masyarakat di Bandulan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Oktaningrum, G. N., A. Indrie dan E. Retno. 2013. "*Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong*". Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Putri, A.R. 2012. "*Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypica)*". Skripsi. Makasar (ID): Universitas Hasannudin.
- Rosmawaty R., W.O. Yusria, dan S. Wiyati. 2013. "*Pengolahan Keripik Singkong Aneka Rasa Berbasis Pangan Lokal di Kabupaten Konawe Selatan*". Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo". Hal. 212 - 216.
- Setiawan, A.C. 2019. "*Pengendalian Mutu Bahan Baku Pembuatan Keripik Singkong di PT Boga Makmur Gracia Boja-Kendal*". Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Shinta, D.S., D. Susilowati dan T.K Buhasor. 1995. "*Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Secara Berulang Terhadap Mutu Keripik Ubi Kayu*". Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Kecil hasil Pertanian.
- Siswanto W, dan S.A. Mulasari. 2015. "*Pengaruh Frekuensi Penggorengan Terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Fortifikasi Vitamin A*". Dalam Jurnal KESMAS, 9. Hal. 139-146.
- Soebiyakto, G., dan Alfiana. 2017. "*Kelompok Usaha Kripik Singkong di Kelurahan Pagentan*". Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat. Malang: Universitas Widyagama". Vol. 1 (1). ISSN: 2550-0821.
- Sriyono. 2012. "*Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacum Fryer*". Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Thanatuksorn, P., K. Kajiwara, dan T. Suzuki. 2007. "*Characterization of deep-fat frying in a wheat flour-water mixture model using a state diagram*". Journal Science Food Agriculture. 87: 2648-2656.
- Waluyo, N. dan S. Rismawita. 2015. "*Bawang Merah yang di Rilis oleh Balai Penelitian Sayuran*". Iptek Tanaman Sayuran No. 004, Tanggal diunggah 21 Januari 2015.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.

- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriano, H. 1984. “*Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*”. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian: Jakarta.
- Wiyono, L.V. 2017. “*Pengawasan Mutu Seasoning Pada Mie Instan di PT Indofood CBP Sukses Makmur TBK*”. Semarang: Divisi Noodle.