

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes , A. 2010. *Tanaman obat Indonesia*. Salemba medika: Jakarta.
- Ahli pengobatan. 2014. *Dadap serep ciri-ciri tanaman, serta khasiat dan manfaatnya*. Di unduhdi [http://www.tonabat.com/dadap-serep-ciri-ciri-tanaman-serta-khasiat-dan-manfaatnya.tnggal 26 juli 2016](http://www.tonabat.com/dadap-serep-ciri-ciri-tanaman-serta-khasiat-dan-manfaatnya.tnggal%2026%20juli%202016).
- Anwar, Reskiati Wiradhika. 2012. *Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan*. Makassar: Universitas Hasanuddin Fakultas Pertanian
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2000. *Standar nasional Indonesia (SNI) 01-3556-2000 Garam Bahan Baku*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Direktorat Pangan Hortikultura. 2014. *Produksi Petai*. Direktorat Jendral Bina Produksi Hortikultura. Jakarta.
- DeMan. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB Bandung. Bandung.
- FSANZ. (2003). *Monosodium Glutamat A Safety Assesment. Food standards Australia New Zealand*. Canberra, Australia. <http://www.foodstandards.gov.au>.
- 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 ISSN 1906-3040.
- Kartika B., P. Astuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Peranan Lemak dalam Bahan Pangan. Teknologi Industri Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. e Book Pangan
- Kotler, Philip. 2009. *Manajemen Pemasaran* . Jakarta: Erlangga.
- Kumalaningsih. 1986. *Kimia dan Analisa Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang

- Lavlinesia.1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan KerupukIkan.Tesis. Pasca Sarjana, InstitutPertanian Bogor. Bogor.
- Lubis, Y.M, N. M. erfiza, ismaturahmi dan fahrizal. 2013. *Pengaruh konsentrasi rumput laut (euchema cottoni) dan jenis tepung pada pembuatan mie basah*. Rona teknik pertanian. Vol, 6 no, 1: 413-420.
- Luthan , D. 2004. *Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung tapioka*. Semarang: balai pengujian teknologi pertanian.
- Marihati dan muryati. 2008. *Pemisah dan pemanfaata bittern sebagai salah satu upaya peningkatan pendapatan petani garam*. Semarang: buliten penelitian dan pengembangan industry no. 2/ vol. 11/februari.
- Nurainy, F, Ribut, S, dan Dewi wulan, S. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Oestreatus) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein dan Organoleptik Kerupuk*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. 20:1.
- Orwa C, Mutua A, Kindt R, Jamnadass R, Siomons A. 2009. *Agroforestry database: a tree refrence and selection guide version 4.0*
- Pradipta, I. 2011. *Karateristik Fisikokimia dan Sensori Sack Bar dengan Penambahan SalakPondoh Kering*. Skripsi. Fakultas Petranian Universitas Sebelas Maret.Surakarta.
- Rahmawati, R. 2012. *Keampuhan bawang putih tunggal (bawang lanang)*. Yogyakarta: pustaka baru pres.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi mie*. Metagaf. Solo.
- Sitepoe. 1992. *Kolesterolfobia Keterkaitan dengan Penyakit Jantung*. Jakarta: Gramedia.
- Siti Aminah. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan dan Gizi. Semarang.
- Soermarno. 2007. *Rancangan teknologi proses pengolahan tepung tapioka dan produk produknya*. Megister teknik kimia. Malang: Universitas brawijaya.

- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka Dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm
- Susilo R, Gmelin R. 2012. *precursor of cyclic polysulphides in seed of p. speciosa*. *zeitschrift für naturforschung*. 1982;37: 584-586.
- Susanti, M.R. 2007. *Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (Trichiurus sp)*. Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Sumadi, B. dan Cahyono, B. 2005. *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah. Kanisius*. Yogyakarta.
- Tofan, 2008. *Sifat fisik dan organoleptik kerupuk yang diberi penambahan tepung daging sapi selama penyimpanan*. Skripsi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas perternakan. IPB. Bogor
- Utari, I. 2010. *Bawang putih sebagai obat paling mujarab bagi kesehatan*, gaster, vol. 7, no. 1, hlm, 547-554.
- Wibowo, S. 2005. *Budi daya bawang putih, merah dan bombay*. Jakarta: penebar swadaya. hal 17-23.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, C. dan Nurdjanah, N., 2005, *Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*, Jurnal Litbang Pertanian.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phtokimia. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian.