

## DAFTAR PUSTAKA

- Ir. Sutrisno KM. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com. Hal. 3-12. Dalam jurnal ebookpangan.
- Raudah Imantari. 2019. *Kerupuk Keriting Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Microwaveable*. Hal. 4 dan 19. Dalam jurnal skripsi Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Brilyan HP dan Choirul A. 2017. *Pengaruh Proporsi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Bawang*. Hal 101. Dalam e-jurnal boga, volume 5, no.3.
- Hikmah P. 2011. *Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang Dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam*. Hal. 1-2, 13, dan 36-40. Dalam jurnal skripsi UNNES.
- Riski Nur ID, Syafiq N dan Sumadji. 2018. *Packing Process Dalam Pelatihan Kemandirian UKM Kerupuk Bawang Sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran Produk*. Dalam jurnal J-Adimas, volume 6, no.2. Hal. 57.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Hal 12. Dalam jurnal Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Ivani Putri Tarwendah. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Dalam jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.5 No.2:66-73. Hal 67.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA. Hal 408.
- Amerine, M, Pangborn, R, and Roessler, E. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press, New York. Hal 8.