

DAFTAR PUSTAKA

- Anngela, O. (2020). “Validasi Metode Penetapan Kadar Boraks Pada Kerupuk Puli Yang Dijual Di Pasar Tradisional Desa Ngunut Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis”. Jurnal Sains Dan Kesehatan.
- Aisyah, E. N. 2012. “Perubahan Kandungan Mineral dan Vitamin A Ikan Cobia (*Rachycentron canadum*) Akibat Proses Pengukusan”. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Mahendra, A (2019) “Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Jenis Manis Di Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan”. Skripsi Lampung. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Anonim. 2018. *Ikan Segar*. SNI 8646:2018. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2015. *Mononatrium Glutamat*. SNI 8067:2015. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 1996. *Tepung Tapioka*. SNI 01-345-1996. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 1992. *Bawang Putih*. SNI 01-3160-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 1995. *Garam*. SNI 01-3743-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Afifah, D. N., dan Anjani, G. (2008). “Sistem produksi dan pengawasan mutu kerupuk udang berkualitas ekspor”. Seminar Nasional PATPI 2008.
- Arief, R. W., Yani, A., Asropi, Dewi, F. 2014. : Andi Noor Asikin dan Indrati Kusumaningrum, (2016). Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng Yang Difortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Belida
- Dewi Surawan, F. E. (2007). “Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna”. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2(2), 78–84.

- Elisabeth, R., Diyah, E. L., dan Kawkab, M. (2016). The study of topaz pra irradiated viewed from the safety aspect of the reactor operation.
- Hestiwi, E. (2020). Produksi Dan Pemasaran Kue Kecipir Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Dan Pandan.
- Irawan, Y. dk. (2017). “*Kerupuk Sayur Dengan Variasi Konsentrasi Bubur Sawi Hijau (Brassica rapa) Dan Rasio Tepung Terigu-Tapioka*”. Teknologi Dan Industri Pangan, 2(1), 1–7.
- Kawiji. (2009). “*Kajian Karakter Sensoris Dan Ekonomi Pada Kerupuk Sayur*”. II(2), 87–93.
- Ladamay, N. A., dan Yuwono, S. S. (2013). “*Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proposi CMC) [In Press Januari 2014]*”. Vol 2 (1), Hal 67–78.
- MOULIA, Mona Nur, et al. “*Antimikroba ekstrak bawang putih*”. Jurnal Pangan, 2018, Vol 27.1: Hal 55-66.
- Martunis. 2012. “*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*”. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol.4 No.3,2012.
- Nadya, Y., dan Yusnawati. (2018). *Analisa Kelayakan Usaha Kerupuk Ikan Kota Langsa*. Jurnal Teknik Industri, Vol 21(01), Hal 1–10.
- Purwaningsih, D. (2021). Produksi Dan Pemasaran Kerupuk Puli Lele.
- Sebayang, BR. L. 2012. “*Perubahan Kandungan sam Lemak dan Kolesterol Ikan Cobia (Rachycentron canadum) akibat pengukusan*”. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Siti, 2018 . “*Efektifitas Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Boiler*”. Lampung : Universitas Lampung.
- Sukotjo, H., dan Radix, S. A. (2010). “*Analisa Marketing Mix-7P (Produk, Price, Promotion, Place, Partisipant, Process, dan Physical Evidence) terhadap Keputusan Pembelian Produk Klinik Kecantikan Teta di Surabaya*”. Jurnal Mitra Ekonomi dan Manajemen Bisnis, Vol 1(2), Hal 216-228.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. (2006). Bahan tambahan pangan. Kanisius.
- Tjiptono, F., (2008), Strategi Pemasaran, Edisi Ketiga, Andi, Yogyakarta.

Warisno dan Dahana, K. (2010). Peluang usaha dan budidaya cabai. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta..

Winarno, F.G. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.