

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, R.W. 2012. Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan. Makassar: Universitas Hassanudin fakultas Pertanian.
- Arland, 2007. Tanaman Singkong, (online), (http://profiles.yahoo.com/arland_98, diakses 10 Oktober 2009).
- Apriyani, L. 2005. Pengaruh Jenis Umbi dan Penambahan Konsentrasi Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Keripik Simulasi Umbi. Skripsi. Unila. Lampung. Hal: 5-13.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). Program Sarjana Strata-1 Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Farrel, K. T. 1990. *Spice, Condiments and Seasoning. 2nd edition. New York : Nostrand Reinhold.*
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Jurnal SAGU edisi maret Vol. 7 No. 1 Hal. 32 – 37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau
- Harahap, S. 2014. Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka dengan Tapioka dan Jumlah Sodium Bikarbonat Terhadap Mutu Kerupuk. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, (on line), volume 2, no 2.
- Hazelton, J.L., Desrochers, J.L. dan Walker, C.E. 2003. *Chemistry of Biscuit Making*. Di dalam: Benjamin Caballero, Luiz. C. Trugo, dan Paul M. Finglas. *Enchyclopedia of Food Science and Nutrition*, vol.2. USA: Academic press
- Isnanto, T.B. 2012. Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri (*Ophiocephalus striatus*) Kaya Protein. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nurainy, F., Nurdjanah, S., Nawansih, O. Dan Hidayat, R. 2013. Pengaruh Konsentrasi CaCl_2 Dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Organoleptik Keripik Pisang Muli (*Musa Paradisiaca* L.) Dengan Penggorengan Vakum (*Vacuum Frying*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol. 18, No.1.

- Rukmana. 1997. Ubi jalar-Budidaya dan pasca panen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaji, H., Suwita, V. dan Rahimsyah, A. 2012. Sifat Kimia dan Fisika Kerupuk Opak Singkong dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. Vol. 14 No. 1 Hal. 17-22
- Sudha, M.L., Vetrinani, R. dan Leelavathi, K. 2007. *Influence of fiber from different cereals on the rheological characteristics of wheat flour dough and on biscuit quality*. Food chemistry, Elsevier science vol 100, No 4: 1365-1370.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI2714.1:2009 Kerupuk Udang-Bagian1: *Spesifikasi*. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Susilowati. 2008. Pengukuran Status Gizi Dengan Antropometri Gizi. http://www.eurekaindonesia.org/wp-content/uploads/antropometri_gizi.pdf. 10 November 2010.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan. Bandung : Penerbit Alumi.
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam. Jurusan Teknologi jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Purwanto, I. 2008. *Manajemen Strategi*. Bandung: Yrama Widya.
- Wargiono, J., Barret, dan Diane M. 1987. Budidaya Ubikayu. Yayasan OborIndonesia dan PT. Gramedia, Jakarta.
- Whistler, R.L. J.N., BeMiller dan E.F. Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto. Tokyo.
- Winarno. 2004. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.