

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N. & Anjani G. 2015. *Sistem Produksi Dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Apriani, R. N. 2009. *Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel Dan Kadar Air Tepung Jagung Serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Arsa Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Denpasar: Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana.
- Bestari, D. M. & Pujonarti, S. A. 2013. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*. Jakarta: Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Cahyani, W. 2010. *Substitusi Jagung (Zea mays) Dengan Jali (Coix Lacryma-jobi L.) Pada Pembuatan Tortilla*. Surabaya: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Choliq, A. 2008. *Aktivitas Enzim Protease Dari Mucorjavanicusyang Ditumbuhkan Pada Media Tepung Singkong {Mannihot Utilissima}1 [The Activity Of Protease Enzyme From Mucor Javanicus Grow In Cassava Flour Media]*. Bogor. Bidang Mikrobiologi, Pusat Penelitian Biologi-LIPI.
- Dari Ekstrak Etanoltempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (Glycine Soja), Koro Hitam (Lablab Purpureus. L.), Dan Koro Kratok (Phaseolus Lunatus. L.)*. Surakarta: Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret.
- Dewi, E. N. 2011. *Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus Trewavas) Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda*.

Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro, Semarang.

Fathiarisa, N. A. 2016. *Studi Pembuatan Tortilla Chips Berbahan Dasar Tempe Sebagai Olahan Snack Food*. Bogor: Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Fatty, A. R. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi Dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Ilmu Gizi.

Ginting, P. et al. 2013. *Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Dengan Tepung Tempe Dan Konsentrasi Baking Soda Terhadap Mutu Kerupuk Talas*. Medan: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU.

Hidayat, M. T. 2008. *Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Tortilla Corn Chips Dengan Penambahan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Huda Syamsul. 2010. *Karakteristik Fisik Tortilla Corn Chips Yang Disuplementasi Tepung Putih Telur Selama Penyimpanan*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Ihda, N. H. 2011. *Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Kedelai (Glycine max) Dengan Variasi Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi (Kulit Ari Kedelai Millet (Pennisetum spp.), Dan Sorgum (Sorghum bicolor))*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Jelita, K. 2011. *Verifikasi Metode Analisis Serat Pangan Dengan Metode Aoac Dan Asp Terhadap Parameter Repeatability, Selektivitas, Dan Ruggedness*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Kumalaningsih, S. et al. 2005. *Perancangan Unit Pengolahan Keripik Tortila Jagung (Corn Tortilla Chips) Dalam Skala Industri Kecil*. Malang: Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP-Unibraw.

- Lange BBC Manfred. 2004. *Bread International*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.
- Maria, K. E. 2009. *Kajian Peran Yeast Dalam Pembuatan Tempe*. Lampung: Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UNILA.
- Minerva, E. M. 2013. *Pengaruh Perbedaan Campuran Tepung Suweg Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang Dan Daya Terima Kerupuk*. Surakarta: Program Studi Diploma Iii Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mutiara, R. B. S. 2016. *Komposisi Tepung Jagung (Zea Mays L) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius. Sp) Terhadap Karakteristik Mi Jagung*. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Nuralifah, W. 2016. *Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Gelatin Ceker Ayam Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar*. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Nurhayati, A. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan*. Bogor. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- PUSIDO Badan Standarisasi Nasional. 2012. *Standart Tempe Kedelai*. Jakarta: Gd. Manggala Wanabakti Blok IV, Lt.3, 4, 7, 10.
- Rani, H. et al. 2013. *Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai Optimization Process Soybean Flouring*. Lampung: Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung.
- Setiawan, M. P. G. 2013. *Studi Pengaruh Zat Pengembang Dan Penambahan Ikan Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Ubi Jalar*. Medan: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU.

- Siregar, N. E. et al. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih (Kalsium Hidroksida) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. Medan: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.
- Sudaryati, HP. et al. 2012. *Kajian Substitusi Ampas Tahu dan Penggunaan Natrium Bikarbonat Pada Pembuatan Tortilla*. Surabaya: Progdi Tek.Pangan,FTI UPN “Veteran” Jatim.
- Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wahyuni, L. 2008. *Komposisi Kimia Dan Karakteristik Protein Tortilla Corn Chips Dengan Penambahan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Widoyo, S. 2010. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar Dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai (Glycine Sp.)*. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Yudana, I dkk, 2003. *Kreatif dan Cerdas Dengan Musik*. Cetakan Pertama. Jakarta Puspa Suara.