

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S.2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hardin. 2013. *Angka Kecukupan Gizi*. <http://AKG2013-Hardin-Final-Edit-bersama.pdf>
- Istanti,I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus pardalis)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Mardjudo,A dan Agus. R.A.R. 2014. *Usaha Perikanan Ikan Teri (Stolephorus,Spp) dengan Alat Tangkap Bagan Tancap di Desa Bukit Aru Indah Kecamatan Sebatik Timur Kabupaten Nunukan Provinsi Kalimantan Utara*. Jurnal Ilmiah
- Mubarok, N. 2009.*Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Kerupuk Ikan di Sentra Produksi Kerupuk Desa Kenanga Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat*.Skripsi.Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ningsih, Widia. 2009. *Evaluasi Senyawa Fenolik Pada Biji, Kecambah Dan Tempe Kacang Tunggak*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Permana,A.Z.,dkk. 2012. “*Fortifikasi Tepung Cangkang Udang Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Cone Es Krim*”. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.Vol.3, No.4.
- PERSAGI.2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.

- Resiandini, Dicky. 2012. *Pengaruh jumlah daging belut (Monopterus Albus) dan penambahan puree wortel (Daucus Carota) pada hasil jadi kerupuk*. Skripsi yang tidak dipublikasikan. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Sastra, Windo. 2008. Fermentasi Rusip. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1999. *Kerupuk Ikan*. Departemen Perindustrian. Jakarta. SNI 2713.1-2009
- Suseno. 2004. *Pengaruh Penambahan Daging Lumut Ikan Nilem (Ostheochilus Hasselti) pada Pembuatan Simping Sebagai Makanan Camilan*. Bulletin Teknomolgi Hasil Perikanan Vol VII No 1 Tahun 2004
- Wahyuningtias,N.,Basito.,dan Windi.A. 2014. “*Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning*”. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.3 No.2.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama