

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredjan J.T, Zatnika a., Purwoto H, dan Istini S, 2009. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Aristyowati, D. 2010. *Pengaruh Jumlah Penambahan RumputLaut (Eucheuma cottini) Dan Variasi Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk*. [Skripsi]. JurusanTeknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jember
- Buckle, K. A., R. A. Eddwards., G. H. Fleet., dan M. Wotton. 1998. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia – Press. Jakarta.
- Handoko, 2008. Pengaruh konsumsi gel dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap hiperkolesterolemia darah tikus wistar. Malang : *jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Perikanan Unibraw. Malang
- Herawati, H. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Ungaran : *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian* . Jawa Tengah
- Hudaya. N . R, 2008 Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. [Skripsi] Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Indriani H, Sumiarsih, 2001. *E Rumput Laut*. Penebar Swadaya Jakarta
- Istanti, I 2005. Pengaruh lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik kerupuk ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*)[skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor
- Junianto, 2012. *Modul Manajemen dan Teknologi Produksi Kerupuk Ikan* Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan , Universitas Padjajaran, Bandung.
- Juita, Y. 2008. *Formulasi Tablet Tepung Lidah Buaya. Formulasi Tablet Tepung Lidah Buaya*. [http://juita .wordpress.com/](http://juita.wordpress.com/).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014. *Data statistik hasil rumput laut tahun 2014*. Kementerian kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).

- Koswara, S. 2009 . Pengolahan Aneka Kerupuk . *ebookpangan.com*. Akses pada tanggal 02Februari 2016.
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut(*Eucheuma cottonii*). Samarinda : *Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman*.
- Kusnandar, F., 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lavlinesia.1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik Dan Kerenyahan KerupukIkan*. [Tesis].Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lestari,Angka Sri, dkk. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Cetakan Pertama. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Menteri Kesehatan R.I., 2008. *Bahan Tambahan Pangan yang Diperbolehkan*. Jakarta
- Mirzard. 2009. *Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kaleng*. <http://mirzads.wordpress.com/>. Akses pada tanggal 02 Februari 2016.
- Mulyana, dkk 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit. Malang : *Alumni jurusan teknologi hasil pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang*. Malang
- Nurhayati, A. (1995).*Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan*. [Skripsi] . Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Poncomulyo, taurino dkk. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut* 7Agromedia Pustaka. Depok
- Puspitasari D, 2008. *Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut(Eucheuma Cottoni)Pada Pembuatan Bakso*. [Skripsi] . Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Rosida, 2001. *Tepung Pra-masak : Kandungan Pati Resisten, Sifat-sifat Digesta Tikus, dan Sifat organoleptik Crackers yang dihasilkan*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana, UGM, Yogyakarta

- Rusmono, M.1983. *Mempelajari pengaruh derajat kehalusan pulp dan jumlah air pengekstrak terhadap mutu tepung tapioka*. Skripsi: FakultasTeknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Santoso J, Yumiko Y, Takeshi S. 2003. Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweeds. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 11: 45-51.
- Setiawan, H.1988. *Mempelajari Karakteristik Fisiko Kimia Kerupuk Dari Berbagai Taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang Dan Tepung Jagung* .[Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sirait, C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Diktat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Siregar, C.J.P. dan S. Wikarsa. 2010. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Kedokteran EGC. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 1994. SNI. 01-2713-1999 *Kerupuk Ikan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia.1994.SNI.01-3924-1994Tapioka. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Sofyan, A. 2013. Studi Pengaruh Zat Pengembang dan Penambahan Ikan Pada Pembuatan Kerupuk Ikan Ubi Jalar , Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU: *J.Rekayasa Pangan dan Pert.,Vol. I No. 2*. Medan
- Smith, P.S. (1982). *Starch derivatives and their uses in foods*. Dalam: Van Beynum, G.M.a. dan Rolls, J.a. (ed). *Food Carbohydrate*, hal 431-503. aVI. Publ. co. Inc., Westport, connecticut.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi I. Cetakan Pertama. Liberty. Yogyakarta
- Swinkels, 1985.Source of Starch, Its Chemistry and Physics. Di dalam : G.M.A.V. Beynum dan J.A Roels (eds.). *Starch Conversion Technology*.Marcel Dekker, Inc., New York.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta

- Syamsuar.2007. *Karakteristik Karagenan Rumput Laut Eucheuma cottonii Pada Berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi*[www.damandiri.or.id/file/samsuaripbba B₁.pdf](http://www.damandiri.or.id/file/samsuaripbba%20B1.pdf).
- Tarwotjo, C. C. 1998. *Dasar – Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo Gramedia Widiasarana. Jakarta.
- Wahyuningtyas, N, Basito, dan Atmaka W, *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning.*, [Skripsi] Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. : PT Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan*. Bogor : *Pusat Pengembangan Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno FG, Fardiaz. S dan Fardiaz D 1996 *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. Fardiaz, S., Fardiaz, D., 1973. *Air untuk Industri Pangan*. Fatameta-IPB. Bogor.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Jakarta : Balai Pengembangan Makanan Phyto kimia, *Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian*.
- Winamo, F.G. 1988. Flavor bagi Industri Pangan. Bogf! M-Bflo Press:pp.1.15-45,84-115
- Wiriono, H. 1999. *Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Departemen Perindustrian Balai Industri Hasil Petanian. Balai Pengembangan Makanan dan Phytokimia. Jakarta.