

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D.; Masdiana C.P.; Mani, E.S dan Khothibu, U.A. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan Dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu Yang Berbeda*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Hlm: 18-22.
- Aristawidya, Y. 2020. *Produksi dan Pemasaran Abon Ikan Kuniran*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Arrosyid, F.; Sigit, P.; Bara, Y dan Windi, A. 2018. *Kajian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Keripik Simulasi Berbahan Dasar Ikan Bandeng (Chanos Chanos) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Sebagai Makanan Ringan Sumber Protein*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 9, No. 2.
- Astawan, M.W. dan Astawan, M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-0222-1999. Tentang Syarat Mutu Kerupuk. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bhakti, R.K dan Aryanto, B.S. 2019. *Strategi Komunikasi Pemasaran dalam Pembentukan Awareness*. Solo: Universitas Negeri Surakarta.
- Cantika, C dan Supriyadi. 2019. *Analisis Tantangan dan Peluang Bisnis Ranggining di Kecamatan Ciparay*. Prosiding dari Festival Riset Ilmiah Manajemen dan Akuntansi di Bandung. Hlm: 833-843.
- Damayanti, E. dan Mudjajanto, E. S. 1995. *Teknologi Makanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Menengah, Pendidikan Menengah Kejuruan, Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II. Jakarta.

- Deanisa, S. 2021. *Perancangan Buku Ilustrasi Ragam Soto Nusantara*. Jurnal Tugas Akhir. Yogyakarta: Fakultas Seni Rupa. Institut Seni Indonesia
- Dewi, R.A. 2019. *Pelestarian rengginang sebagai makanan tradisional khas Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung*. (Doctoral dissertation). [Tesis]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Fiertarico, H.B.; Helmi, H dan Fitra M.J. 2019. *Karakteristik Rengginang Dengan Penambahan Surimi Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Pada Komposisi Yang Berbeda*. Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Vol. 14, No. 1. Hlm: 45-53.
- Hariyadi, P. 1984. *Mempelajari Kinetika Gelatinisasi Pati Sagu (Metroxylon sp)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Herudiansyah, G.; Mister, C dan Reza, P. 2019. *Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir*. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol. 1, No. 2. Hlm: 84-89.
- Hidayat, K. dan Yaskun, M. 2019. *PKM UMKM Rengginang*. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Sains (SNaTekS) ISBN: 978-623-91277-6-3. Hlm: 323-325.
- Istiqomaturrosyidah dan Erni, S.M. 2021. *Inovasi Rengginang Sebagai Pangan Sumber Serat dengan Penambahan Rumput Laut Undaria Pinnatifid*. Jurnal Ilmu Teknologi Pangan. Vol.7 No.1. Hlm: 812- 820.
- Jamaludin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.

- Kotler, P dan Amstrong, G. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Edisi ke 12 Jilid 1. Erlangga: Jakarta.
- Kusumaningrum, I. 2009. *Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut (Eucheuma cottoni)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Mulawarman. Vol.4 No.2
- Larasati, D. 2016. *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus Nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam*. Artikel. Bandung: Universitas Pasundan.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan*. [Tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana. IPB.
- Lombard, D. 1996. *Nusa Jawa: Silang Budaya, Jilid III*. Jakarta: PT Gramedia.
- Mardiah, S. Nurhayati, L. Amalia. 2018. *Upaya Mengurangi Bau Khas Pada Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Sebagai Pewarna Alami Makanan*. Jurnal Pertanian. Vol. 9, No. 1. Hlm: 17-22.
- Muchtadi, D. dan S. K. Betty. 1980. *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Hasil Pertanian 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan.
- Munarko, H dan Sugiyono. 2018. *Pengaruh Beberapa Bahan Baku Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Rengginang Singkong*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 30 No.1. Hlm: 20-27.
- Navarone, O. 2003. *Analisis Pengaruh Tingkat Kesuksesan Produk Baru dalam Peningkatan Kinerja Pemasaran*. Jurnal Sains Pemasaran Indonesia. Vol. 2, No. 1. Hlm: 111-122.
- Ningsih, I.N. 2017. *Analisis Usaha Rengginang Ikan Jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.

- Nisa, R.U.; Wisnu, C dan Thomas G. 2016. *Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus communis) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) dan Suhu Pemanggangan terhadap Karakteristik Cookies*. Artikel Cookies Sukun Kacang Hijau, Vol. 1, No. 1. Hlm: 2.
- Nurhadi, A. 2019. *Analisis Strategi Pemasaran Makanan Tradisional (Studi Kasus Industri Rengginang Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung)*. Jurnal Rengginang Jurnal Pemasaran Pemasaran Rengginang Jurnal Ubi Cilembu.
- Prihantoro. 2003. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Purwanti, Y.I.; Muhammad M.F, dan Haryono. 2018. *Pengaruh Komposisi Campuran Perasan Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) dan Jeruk Nipis (Citrus Aurantiifolia) terhadap Kadar Minyak dan Lemak Pada Limbah Cair Dapur*. [Tesis]. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes.
- Rochmanica, A. 2020. *Analisis Usaha Rengginang Nano-Nano di Desa Kejapanan Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan*. Laporan Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Romadhon, R.C. Lapoan Tugas Akhir. 2020. *Produksi dan Pemasaran Telur Asin Rasa Bawang Putih (Allium Sativum L.)*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Rosiani, N.; Basito dan Esti, W. 2015. *Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 8, No. 2. Hlm: 84-98.
- Santoso, H.B. 2000. *Bawang Putih*. Edisi ke-12. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saptariana; Meddiati F.P dan Titin A. 2014. *Peningkatan Kualitas Produksi Rengginang Ketan Menggunakan Teknologi Pengering Buatan*. Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran. Vol. 12, No. 1. Hlm: 10-15.
- Sari, D. 2010. *Kriuk Gurih Kerupuk Rengginang*. [Http://www.detikfood.com/kriuk-gurih-kerupuk-rengginang](http://www.detikfood.com/kriuk-gurih-kerupuk-rengginang). [Diakses pada tanggal: 26 Agustus 2021].
- Setyawan N dan Widaningrum. 2013. *Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura*. Bogor: Balai Besar Litbang Pasca panen Pertanian. Hal 33-35.
- Steenis, Van. C. G., 1992. *Flora untuk sekolah di Indonesia*. Jakarta: Paradya Paramitha.
- Sugiharto, D.P dan Nanang, P. 2017. *Pengusaha Mikro Rengginang Desa Tempursari Kecamatan Donomulyo Kabupaten Malang*. Jurnal Ilmiah Penabdian Pada Masyarakat. Vol. 1, No. 2. Hlm: 66-67.
- Sumiati, T. 2008. *Pengaruh Pengolahan terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (Tilapia mossambica)*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Suprpto. 2008. *Karakteristik, Penerapan dan Pengembangan Agroindustri Hasil Pertanian di Indonesia*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Suriani. Tanpa Tahun. *Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (Oryza sativa glutinosa)*. Fakultas SAINTEK. Makassar: UIN Alauddin.
- Sutedja, A. 2021. *TINJAUAN PUSTAKA. Tabel 1. Syarat Mutu Kerupuk Ikan SNI No Jenis Uji Satuan Persyaratan 1*. <https://adoc.pub/tinjauan-pustaka-tabel-1-syarat-mutu-kerupuk-ikan-sni-no-jen.html>. [Diakses pada 26

Agustus 2021].

Syamsiah dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Taufiq, A. 2020. *Sejarah Soto, Kuliner Berkuah Yang Memiliki Rasa Unik*. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/03/11/sejarah-soto-kuliner-berkuah-yang-memiliki-rasa-unik>. [Diakses pada 3 April 2021].

Welis, W dan Muhamad S. R. 2006. *Gizi Untuk Aktifitas Fisik dan Kebugaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Widiyastuti, S. 2017. *Analaisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan*. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Pengetahuan. UIN Syarif Hidayatullah.

Wijaya, I.M.A.S dan Komang A.N. 2008. *Penentuan Masa Kadaluwarsa Rengginang dengan Menggunakan Metode Labuza*. Jurnal Agrotekno Vol. 14 No. 1. Hlm: 24-29.

Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Jakarta: Departemen Perindustrian.

Yuki Andrianto. 2014. *Makanan Sehat*. Bandung: Panca Anugrah Sakti.

Yuyun, A dan Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta Selatan: AgroMedia Pustaka.