

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. Resep Kerupuk Tepung Beras dan Tapioka. <https://cookpad.com/id/resep/11281250-kerupuk-tepung-beras-dan-tapioka>. Diakses: 24 Maret 2021.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Syarat Mutu Kerupuk Beras (SNI 01- 4307-1996)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI 3451-2009)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Dharma, M.A., K.A. Nocianitri, dan N.L.A. Yusasrini. 2020. *Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh*. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 9 (1) Hal. 88-95.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Hartati, F.K. *Alternatif Pengganti Boraks Pada Pembuatan Kerupuk Puli*. Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya.
- Karjo, S.K., T.I.P. Suseno, dan A.R. Utomo. 2015. *Pengaruh Proporsi Beras dan Maizena terhadap Sifat Fisikimia dan Organoleptik Kerupuk Puli*. Dalam *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (1) Hal. 1-9.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Laiya, N., R.M. Harmain, dan N. Yusuf. 2014. *Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu*. Dalam *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2 (2).
- Lathifah, N.U. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti "Bleng" (Boraks) Dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Karak*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Lilir, F.B., C.K.M Palar, dan N.N. Lontaan. 2021. *Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Proses Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi*. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. 41 (1) Hal. 214-222.
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kuantitas Pati Kentang Varietas Granola. Dalam Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9 (2).
- Nanin, W. 2011. *Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning*. Fakultas Pertanian Universitas sebelas Maret.
- Safitri, D.N., Sumardianto, dan A.S. Fahmi. 2019. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Bahan Dalam Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Kerupuk Kulit Ikan Nila*. Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan 1 (1) Hal. 47-54.
- Prayitno, S. dan Susanto, T. 2001. *Kupang dan Produk Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rohimah I. 2012. *Analisis Energi Dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning Dan Ikan Lele*. Skripsi. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Rahmawati. 2012. *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Ratnawati, R. 2013. *Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ridwan, R. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) terhadap Kualitas Kerupuk Getas*. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang.
- Rosa, R, Bandara N.M. dan Nunes M.L. 2007. *Nutritional quality of African Catfish Clarias gariepinus (Burchell 1822): a Positive Criterion for The Future Development of The European Production of Siluroidei*. International Journal of Food Science and Technology 42(3) Hal. 342-351.
- Subhan. 2014. *Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon*. Dalam Jurnal Fikaratuna 6 (2) Hal. 290-303.

- Suhartatik, N dan Y.W Wulandari. *Studi Pembuatan Karak Tanpa Boraks di Desa Mojopuro-Wonogiri*. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi.
- Suryani, D.A.L. 2001. *Kualitas Kerupuk Rambak Kulit Kambing Peranakan Etawah (PE) dan Peranakan Boer (PB) Ditinjau dari Kadar Air, Daya Kembang, Rasa, dan Kerenyahan*. Skripsi.Malang: Universitas Brawijaya.
- Wardhani, T., dan F.D Anggraeni. 2018. *Iptek Bagi Masyarakat Kelompok Usaha Krupuk Puli di Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan 9 (1) Hal. 51-58.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.