

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, Judih, A., dan F. Roger Harker, 2005. *Texture*. The Holticulture and Food Research Instead Of New Zealand.
- Aminah. 2010 . *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Semarang. Vol. 01 No. 01.
- Astuti,O.M. 2017. *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Marning Jagung di UKM “MANTAB” Boyolali* [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Dua Kelinci. (online),(<https://duakelinci.co.id/our-products/>), diakses tanggal 11 Januari 2019).
- Jacko,Yosua. 2018. *Proses Produksi dan Penambahan Lime Pada Produksi Krip Krip Tortilla di PT. Dua Kelinci* [Skripsi]. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Dalam Jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor*. hlm. 410–426.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. 260 Hlm.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu* [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Silalahi. 2017. *Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ*. Malang. Hlm. 41-50.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.