

DAFTAR PUSTAKA

Amstrong. Gary & Philip, Kotler. 2002. Dasar-dasar Pemasaran. Jilid 1, Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta : Penerbit Prenhalindo

Ayi. 2008. *Pembuat rempeyek yang dipasarkan dipasar, dan menerima pesanan*. Desa. Wanasari Kec. Wanaraja Kab. Garut.

Danarti dan Najiyati, sri. 1997. *Palawija budidaya dan analisis usaha tani*. Jakarta: Penebar swadaya.

Deman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung

E.rubatzky, Vincent dan masyamaguchi. 1998. *Sayuran dunia: Prinsip, produksi dan gizi*. Bandung : ITB press

Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara

Ferguson. 2002. *Medicinal Use of Citrus Sciences Departemenr , Cooperative extension services Institute of Food Agricultural Science. Gainesville* : University of Florida

Hambali, suryani dan wahyu purnama. 2005. *Membuat keripik sayur*. Jakarta: Penebar swadaya.

Herdiyanto, 2013. *Pewarna Alami Pada Makanan*.
<http://herdianto87.blogspot.com/2013/05/pewarna-alami-pada-makan.html/>

Diakses 14 September 2014 09.20 WIB

Kamarijani, suyitno. 1996. *Dasar-dasar pengemasan*. Jakarta: Rineka cipta

Kartasapoetra,G.1991. *Budidaya tanaman berkhasiat obat*. Jakarta : Rineka cipta

Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Kotler, Philip. 1990. *Manajemen pemasaran, analisis, perencanaan dan pengendalian*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip dan Keller, Lane Kevin. 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi Ketiga Belas*. Jakarta: Erlangga
- Lies, suprpti. 2005. *Aneka olahan pepaya mentah dan mengkal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Muchtadi, Tien dan A. fitriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung : Alfabeta
- Mudjajanto, E.S dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Peneber Swadaya
- Muhlisah, Fauziah. 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon*. Yogyakarta : Kanisius
- Muhlisah,fauziah. 2000. *Aneka makanan ringan*. Jakarta : Kanisius.
- Pitojo, setijo. Dan Zumiaty. 2009. *Pewarna nabati makanan*. Yogyakarta : Kanisius
- Purwono MS dan purnamawati heni. 2008. *Budidaya 8 jenis tanaman pangan unggul*. Jakarta : Penebar swadaya.
- Pereira, Isaac. 2012. *Proses Pembuatan Rempyek Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Tulungrejo Kecamatan Bumiaji BATU.Proposal Praktek Kerja Lapang*. Malang : Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Universitas Tribhuwana Tungadewi
- Rismunandar. 1996. *Rempah-rempah komoditi ekspor Indonesia*. Bandung: Sinar baru algesindo
- Rukmana, rahmat. 1994. *Bawang merah, budidaya dan pengolahan paska panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Rukmana, rahmat. 1997. *Ubi kayu, budidaya dan paska panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Santoso, hieronymus budi. 1998. *Bawang putih*. Yogyakarta: Kanisius
- Setiadi, J. Nugroho. 2008. *Perilaku konsumen: Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Jakarta: Kencana
- Sunanto, hatta. 1994. *Budidaya kemiri komoditas ekspor*. Yogyakarta: Kanisius

Tursilawati, R.A. 1999. Pengurangan Absorpsi Minyak Pada Pembuatan Tempe Chip : Pengaruh Penggunaan Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) dan Pengenceran Adonan Tepung Pelapis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian UNSOED. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan)

Wikipedia. 2014. *Rempeyek*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Rempeyek>.
Diakses 14 September 2014

Wikipedia, 2014. Beras. <http://id.wikipedia.org/wiki/Beras>. Diakses 1
Oktober 2014

Winarno,FG.1991. *Kimia pangan dan Gizi*. Gramedia pustaka utama

Winarno F,G. 2002. *Kimia, Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka
Utama