

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Maltose*. <http://ipdia.blogspot.com/2013/08/maltosa.html>. [13 mei 2014].
- Assauri, Sofyan. 1993. *Manajemen Produksi dan Operasi*: Edisi revisi. Jakarta : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional . 1996. *SNI NO 01-4269-1996. Syarat Mutu Keripik Nangka*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Fortuna. 2013. *Gel Silica kecil Tapi Fungsinya Besar*. <http://cahayafortuna.blogspot.com/2013/05/gel-silica-kecil-tapi-fungsinya-besar.html>. [13 mei 2014].
- Muchtadi, TR. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Edisi ke-3. Institut Pertanian Bogor.
- Munir, M. 2012. *Mari Mengenal Lebih Dekat Mesin Spinner*. <http://www.situsmesin.netsitusmesin/item/55567-mari-mengenal-lebih-dekat-mesin-spinner&source=s&q>. [1 Juni 2014].
- Nofrianti, R. 2013. *Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2.No. 1. Program Pasca Sarana program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Dipublikasikan. <http://journal.ift.or.id/files/21vi%2520METODE%2520FREEZING%2520BIKIN%2520KERIPIK%2520MAKIN%2520RENYAH.pdf&source=s&q>. [20 Mei 2014].
- Pantan, S. R..2012. *Studi Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Kualitas Cabai Kering*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius
- Suprapti, L.. 2004. *Keripik, Manisan Kering Dan Sirup Nangka*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suryawati, A. 2013. *Sortasi dan Grading merupakan proses Yang Penting*. <http://Ayusuryaa.Blogspot.Com/2013/03/Sortasi-Dan-Grading-Merupakan-Proses.Html>. [1 juni 2014].
- Susanto T,dan Nyoman Sucipta 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. CV.Famili Blitar.

Wahono T. 2002. *Laporan Penelitian GMP dan HACCP untuk Industri Berskala Kecil dan Menengah (IKM)*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.