

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A. B. 2010. Pengeringan dan Evaporasi. *Presentation on Theme* : adil@ipb.ac [Diakses 26 November 2015].
- Arniati. 2011. Kerupuk Kulit. Halal Guide Info. www.Ujecentre.com. [Diakses 3 Oktober 2015].
- Amertaningtyas, D. 2009. Pengolahan Kerupuk “Rambak” kulit Indonesia. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Asmi, N. N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan pH larutan perendam jeruk nipis (*Citrus Aurantifolia*) terhadap kuantitas dan kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Aulia. 2015. Prosedur pembuatan kerupuk kulit. Komunikasi pribadi.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Yogyakarta. 2008.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Sumatera Barat dalam Angka Provinsi Sumatera Barat.
- Buckle B. A. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Deman, M. J. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Ekechukwu, O. V. 1999. *Review of Solar-Energy System I: an Overview of Drying Principles and Their Energy Conversion & Management*. 40.593-613.
- Ekechukwu, O. V and Norton, B. 1999. *Review of Solar Energy System I: an Overview of Solar Drying Technology. Energy Conversion & management*. 40.657-667.
- Fajri, N. 2014. Analisis karakteristik pengeringan kerupuk kulit dengan pengering surya yang dilengkapi dengan tubin ventilator. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Haryadi. 1990. Ilmu Kimia Analitik Dasar. PT. Gramedia Jakarta. Jakarta.
- Mujumdar, A. 2006. Pemilihan Dan Perancangan Alat Pengering. *Handbook of Industrial Drying, CRC Press Online*. Surabaya.

- Matz, S.A. 1984. *Snack Food Technology*. The AVI Publishing Co. Westport. Connecticut.
- Juliyarsi I,D. Novia and S Melia. 2015. Study: *Method of Crispy Skin Drying with Tradisional and Solar Dryer at Home Industry. Presented at 3rdInternasional Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy, Nong Lam University Ho Chi Minh. Vietnam*
- Nasution A. H., 2006. *Manajemen Industri*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Nadia, L . 2006. Kandungan Non Nutrisi Dan Bilangan Peroksida Kerupuk Kulit 'Kerupuk Jangek'. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Volume 7, Nomor 2, September 2006, 111-120.
- Purnomo, E. 1987. *Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit*. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Panggara, H. 2008. Pengaruh lama pengeringan terhadap kadar protein ulat sagu (*R. Furrigineus*). *Jurnal bionature* edisi april. Vol 9 No. 1 Hal. 55-60. Jurusan biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Rahadian, A. 2013. Tugas Akhir Bidang Konversi Energi: Pengaruh Kecepatan Aliran Udara pada *Active Solar Dryer* dengan Suhu Pengaruh Terhadap Pengeringan Gambir. Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu, W. P., S. Ma'oen, suliantri dan s. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi produk perikanan*. PAU Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ryansyah A, A. Supriadi dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Indralaya.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknolgi Pangan dan Gizi Fakultas Teknolgi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Said, M. I . 2012. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Kulit (339 I 123)*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sani, M. 2001. *Upaya pengolahan ikan patin (Pangasius pangasius) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Setijahartini, S. 1985. *Pengeringan Agro Industri*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada *University Press*.
Jogjakarta.
- Sutrisno, K. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk Kulit. Jurusan Teknologi
Pengolahan Bahan Pangan Dan Gizi, IPB. Bogor.
- Soekarto, 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.
Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Setyaningsih, D, Tono dan M.S. Puspita. 2010. Analisis Sensori Untuk Pangandan
Agro. IPB. Bogor. IPB Press.
- Sutejo, A dan W. Damayanti. 2002. Rambak Kaki Ayam. PT.Trubus Agrisarana,
Surabaya.
- Soepartono, 2000. Media pembelajaran. Jakarta. Depdiknas.
- Susanto, D. 1995. Pengorganisasian Masyarakat Memperkenalkan Kebiasaan
Makan yang Baik. Makalah disampaikan dalam Widyakarya Nasional
Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Triatmojo, S., A. Pertiwinigrum, Y. Erwanto dan N. Kurniawati. 2008. Bahan
Ajar Teknologi Hasil Ikutan ternak (PTH3203). Laboratorium Teknologi
Hasil Ikutan dan Lingkungan. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas
Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G, Fardiaz. S dan Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan.
Fakultas Mekanisa Teknologi Tasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. PT
Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia pangan dan Gizi gramedia pustaka jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi gramedia pustaka jakarta.
- Widati, A. S. 2007. Pengaruh Lama pengapuran Terhadap Kadar air, kadar Protein,
kadar Kalsium, daya kembang dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak kulit
Sapi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Februari 2007.47-56.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida D. 2011. Metode Analisa Bahan Pangan.
Penalah Anwar Kasim. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
Universitas Andalas Pers Padang. Padang.
- Yurniati, N., D. Syamssuwida dan A, Aminah. 2007. Pengaruh penurunan air
terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni(diospyros

celebica bahk). Jurnal penelitian tanaman hutan tanaman edisi agustus vol. 5 no. 3 hal. 191-198. Balai pembenihan. Teknologi Pembenihan Bogor. Bogor.

Zulmawati, Y.2006. Identifikasi proses pengolahan kerupuk kulit di kabupaten tanah datar. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.

Zuhra, S. Dan C. Erlina. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. Vol 9. No. 1 Hal. 36-44. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala.

