

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta: 13-23
- Agung, M. Y. 2008. Kadar chromium darah dan urine masyarakat yang Mengonsumsi dan tidak mengonsumsi krupuk rambak. Buletin Human Media. Vol 03, No 01, Maret 2008. (65-69).
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. PUA, IPB. Bogor
- Aulia. 2015 . Prosedur pembuatan kerupuk kulit. Komunikasi pribadi.
- Badan Pusat Statitik. 2014. Sumatera Barat dalam Angka. Provinsi Sumatera Barat.
- Budiyanto, D. 1984. Pengaruh Umur terhadap panjang, lebar dan ketebalan kulit sapi PO jantan kering. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Christianto , Danny , S.T. dan Kris Pusporini, S. t. MT.2004 . “ Panduan Dasar Mikrokontroller MCS 51 ” ; Surabaya ; Innovative Electronics .
- Effendi,S.2012.Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Faridah, D. Nur., H. D Kusumaningrum., N. Wulandari dan D. Indrasti. 2006. Analisa Laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Gaman, P.M , 2000. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Ed-2. Gajah Mada University Press.
- Gazali, 2013, Ilmu Pangan, Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Kulit. Diakses pada tanggal 09 November 2015 pada pukul 20.23 WIB.
- Hardiman, 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta.
- Hasibun Rosdaneli, 2005. Proses Pengeringan. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Sumatra Utara.
- Hudaya, 2013. Teknologi Pangan dan gizi, green word. Diakses pada tanggal 09 November 2015 pada pukul 20.45 WIB.
- Judoamidjojo, R. M. 1984. Teknik penyamakan Kulit untuk Pedesaan. Angkasa. Bandung.
- Judoamidjojo. 2009. Topografis Kulit. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga Jakarta.
- Juliana, Somnaikubun, G.B.A. 2008 Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Siput Laut (*Littoraria scabra*).

- Juliyarsi, I, D. Novia and S, Melia 2015. Study: *Method of crispy skin dryer at home industry. Presented at 3rd International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy, Nong Lam University. Ho Chi Minh. Vietnam.*
- Kanagy, J.R. 1997. *Physical and performance properties of leather* : Huntington, New York.
- Ketaren S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press. Hlm 27-181
- Mujumdar, A. 2006. Pemilihan Dan Perancangan Alat Pengering. *Handbook of Industrial Drying, CRC Press Online. Surabaya*
- Nasution A. H., 2006. Manajemen Industri. Nadia Lula. 2006. Kandungan non nutrisi dan bilangan peroksida kerupuk kulit 'Kerupuk Jangek'. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Andi Offset, Jogjakarta
- Neuma, H.J. 1972. Dehydrated Celery: Effect of Predrying Treatment and Rehydration Procedure are Reconstitution. *J.Food.Sci.73:437-441*
- Palupi W D E. 1986. Tinjauan Literatur pengolahan Daging. LIPI, Jakarta.
- Pertiwiningrum, A. 1991. Pengaruh cara pengawetan dan perbedaan lama penyimpanan terhadap kualitas kulit kaki ayam ras tipe pedaging, Buletin Peternakan. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purnomo E, 1987. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan kulit. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo, E. 1987. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 1 Desember 2015.
- Rahadian, A. 2013. Pengaruh Kecepatan Aliran Udara pada *Active Solar Dryer* dengan Suhu Pengaruh Terhadap Pengeringan Gambir. Tugas Akhir Universitas Andalas. Padang.
- Rahmawan, 2001. Prinsip Dasar Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Bogor. IPB. Bogor.
- Ranganna S. (1986). *Handbook of Analysis and Quality Control for fruit and Vegetable Products*. Tata Mc Graw- Hill Publishing Company, New Delhi, India. Pp. 124-125.
- Setijahartini, S .1985. Pengeringan Agro Industri. Jurusan Teknologi Industri Pertanian .IPB. Bogor.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Jogjakarta.
- Soepartono. (2000). Media Pembelajaran jakarta: Depdiknas
- Stevenson, F.T. (1982) Humus Chemistry. John Wiley and Sons, Newyork
- Sudarmadji dan A R Elviana, 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan daging.
- Sudarmadji,S.2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta. <http://risnafranisa.blogspot.com>. Diakses tanggal 1 Desember 2015.
- Susanto, D. 1995. Pengorganisasian Masyarakat Memperkenalkan Kebiasaan Makan yang Baik. Makalah disampaikan dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
- Sutejo, A dan W. Damayanti. 2002. Rambak Kaki Ayam. PT Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Sutrisno, K. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk Kulit. Jurusan Teknologi Pengolahan Bahan Pangan Dan Gizi, IPB. Bogor.
- Syarief, R., S. Sauntausa, St. Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB
- Triatmojo. S. 2000. Kualitas Kerupuk Kulit Stratum Papilare dan Retikulare. Jurnal Agrosain 13(2), Mei 2000. 211-224. J. Ilmu- Ilmu Peternakan 21 (3):18-29.
- 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.
- 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.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.<http://www.goodreads.com/book/show/6044215-kimia-pangan-dan-gizi>. Diakses tanggal 1 Desember 2015
- Winarno, H. 1984. Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Wulanriky. 2011. Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengering. <http://wulanriky.wordpress.com/Penetapan-Kadar-Air-Metode-Oven-Pengering-aa/>. Diakses tanggal 16 November 2013.

Zaelanie Kartini, MP,Rahma Nurdiani, Spi MappSc,Ir. Sridayuti.2004. Diktat
Matakuliah Teknologi Hasil Perikanan I Fakultas Universitas Brawijaya Malang

