

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, Y. 2015. Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Pembuatan Kerupuk Singkong (*Manihot utilissima*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Afdahlia, M. 2013. Pengaruh Penambahan Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) pada Pembuatan Kerupuk Nasi. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Aliudin dan Dian, A. 2012. Nilai Tambah Emping Melinjo Melalui Teknologi Produksi Konvensional Di Desa Menes Kecamatan Menes Kabupaten Pandeglang. *Jurnal AGRIKA*. 12 hal.
- Ammar, A., Hui, Z., Azhari, S., Moses, V.M.C., Shamoan, M dan Zang, D. 2016. *Proximate Composition, Functional Properties, Amino Acid, Mineral and Vitamin Contents of A Novel Food: Alhydwan (Boerhavia Elegana Choisy) Seed Flour*. *Journal of Food Chemistry*. 28 Pages.
- Ariyani, M. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk. [Skripsi] Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Bhat, R. Nabilah, Y. 2014. *Evaluating Belinjaw (Gnetum gnemon, L) Seed Flour Quality As A Base For Development of Novel Food Products and Food Formulations*. *Journal of Food Chemistry*. 156:42-49. 8 pages.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2007. *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan*. BPS, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. *Standar Nasional Indonesia*. 2009. *Kerupuk Udang SNI 01-2714-2009*. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Produk Fermentasi Ikan garam*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Komposisi Kimia Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.

- Djumali, Z., Nasution, I., Sailah dan Ma'arif, M.S. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eriska, Elisa, F., Nurwitri, C.C. 2009. Pemanfaatan Tepung Kulit Melinjo Sebagai Sumber Serat Dalam Pembuatan Biskuit. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 7:No 1. 23 hal.
- Fang, Y.C dan Rajeev, B. 2016. *Functional, Physicochemical And Sensory Properties Of Novel Cookies Produced By Utilizing Underutilized Jering Legume Flour*. Food Bioscience Journal. 32 Pages.
- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hayati, H. Karakterisasi Fisikokimia Produk Makaroni Hasil Substitusi Tepung Sagu Terhadap Tepung Terigu Dengan Penambahan Protein Dari Tepung Tempe. [Skripsi] Universitas Andalas. Padang.
- Hudaya, S dan Daradjat, I.S.S. 1980. Dasar-dasar Pengawetan I. Edisi Pertama. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jayanti, A.E. 2009. Pemanfaatan Flavor Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Dalam Pembuatan Kerupuk Berkalsium Dari Cangkang Rajungan (*Portunus sp*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koeswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebook Pangan.
- Lestari, S., Malaka, R dan Garantjang, S. 2013. Pengawetan Telur Dengan Penambahan Ekstrak Daun Melinjo (*Gnetum Gnemon, L*). [Tesis]. Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Muchtadi, D., Nurheni, S.P dan Astawan, M. 1992. Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Fitriyono, A. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nontji, A. 1986. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Nurhayati, A. 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapid an Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, M., Yuko, N., Clement, A., Tomoko Y., Teruyoshi, M dan Hitoshi, T. 2010. *Antioxidant and DNA Damage Prevention Activities of The Edible*

Parts of Gnetum gnemon and Their Changes Upon Heat Treatment. Food Science Technology Journal. 16(6) Page: 549-556. 8 pages.

- Siregar A.S., Siswoyo T.A., Sukowardojo, B. 2013. Karakteristik Perubahan Protein Biji Melinjo Pada Awal Perkecambahan. Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. Vol 1:22-24. 3 hal.
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. IPB Press. Bogor.
- Soemarmo. 2009. Kerupuk Udang. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Press. Bogor.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produknya. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Tagor, M.S., Melanie, C., Ermiziar dan Raskita. 2009. Studi Kandungan Karotenoid, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Melinjo (*Gnetum gnemon*, L.). Prosiding Simposium: Jakarta 3-4 November 2009. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Tatefuji, T., Miyako, Y., Shinobu dan Ken, H. 2014. *Safety Assessment of Melinjo (Gnetum gnemon, L) Seed Extract: Acute and Subchronic Toxicity Studies.* Journal of Food and Chemical Toxicology. 67:230-235. 6 pages.
- Tim Penulis Penebar Swadaya. 1982. Bertanam Melinjo. PT Penebar Swadaya.
- Wahyuningtyas, N., Basito dan Windi A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3:76-85. 10 hal.
- Wijana, S., Irnia, N dan Elina, H. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 10.2:97-105. 9 hal.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., Djoko H dan Nuri, A. 1989. Prinsip-prinsip Teknik Pangan. Bahan Pengajaran Depdikbud. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuksel, F dan Ahmed, K. 2015. *Utilization of Stale Bread in Fried Wheat Chips: Response Surface Methodology Study for the Characterization of Textural, Morphologic, Sensory, Some Physicochemical and Chemical Properties of Wheat Chips.* Journal of Food Science and Technology. 67:89-98. 10 pages.

Yenrina, R dan Krisnatuti, D. 2008. Diet Sehat Untuk Penderita Asam Urat. Tim Penebar Swadaya. Jakarta.

