

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. <http://Menarailmuku.blogspot.com/2012/11/klasifikasi-dan-deskripsi-manihot.html>. Diakses pada tgl 13 Agustus 2016.
- Andarwulan, N, F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta PT. Dian Rakyat, 327 hal.
- Afdahlia, M. 2013. Pengaruh Penambahan Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) pada Pembuatan Kerupuk Nasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas andalas. Padang. 49 hal.
- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist. Washington DC. USA; Assosiation Official Analysis Chemist.*
- Aristyowati, D. 2010. Pengaruh Jumlah Penambahan Rumput Laut (*Euचेuma Cottini*) dan Variasi Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. Tepung Singkong (SNI 01-0297-1996). BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. Kerupuk Udang SNI01-2714-2009. Jakarta.
- Buckle, KA, Edward, R.A, Fleet, G. H dan Wooton. 2009. Ilmu Pangan . UI-press. Jakarta.
- Darwis. V, C. Muslim, A. Askin. 2009. Analisa Usaha Tani dan Pemasaran Ubi Kayu serta Teknologi Pengolahan Tapioka di Kabupaten Pati Jawa Tengah. Bogor. 20 hal.
- deMan, J.M 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Produk Fermentasi Ikan Garam. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Djatkiko, A,W., 2008. Buah dan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang elah direbus untuk dibuat kolang-kaling. Jawa Barat. [File:///E/ Aren](File:///E:/Aren). Wikipedia. Bahasa indonesia, ensiklopedia. Bebas. Html [20 Februari 2016].
- Mangunjaya. Z, Nasution, I, Sailah dan S. Ma'arif. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapangan Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor.

- Ernetti. 1990. Mempelajari Penggunaan Tepung Singkong (*Manihot utilisima Pohl*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fatty, A. R. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-bola Tempe. Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Febriani, C, A. 2013. Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) Dalam Pembuatan Flake yang Diperkaya dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Harri, L. 2009. Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Karakteristik *Non-Flaky Cracker*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 54 hal.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta. PT Dian Rakyat. 264 hal.
- Muchtadi, D. Palupi, N.S. Astawan, M. 1992. Petunjuk Laboratorium Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Bogor: IPB Press. 245 hal.
- Irawan. B, E. Rahmayani dan J. Iskandar. 2009. Studi Variasi, Pemanfaatan, Pengolahan dan Pengelolaan Aren di desa Rancakalong, Kecamatan Racakalon, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. [Skripsi]. Jawa barat: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Padjadjaran.
- Istanti I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ketaren, S. 1986. Peranan Lemak dalam Bahan Pangan. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kooiman, P., 1971, *Structures of The Galactomannan Seeds of Annona muricata, Arenga saccharifera, Cocos nucifera, Convolvulus tricolor, and Sophora japonica*, *Carbohyd. Res.*, 20: 329 – 337.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Lutony, T.I. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Jakarta. Penebar Swadaya. 154 hal.
- Murtiningsih dan suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal 132

- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang- Kaling. <http://tabloidsinartani.com>. [10 Januari 2016].
- Richana, N. 2012. Ubi Jalar dan Ubi Kayu : Botani Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen. Penerbit Nuansa. Bandung.
- Rosiani, N. 2011. Pembuatan Kerupuk Dengan Fotrifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Kaya Antioksidan. [Skripsi]. Surakarta. 47 hal.
- Rusmianto. 2007. Penambahan Isolat Protein Kadele Pada Pembuatan Dendeng Jantung Pisang Batu (*Musa Brachycarpa* Back. [Skripsi]. IPB
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta. 143 hal
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta
- Soesmarno, 2009. Kerupuk Udang. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Suarman, W. 1996. Kajian pembuatan dan kerupuk secara mekanis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sudarmadji, S, Haryono, B dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. 160 hal.
- Sunanto, H. 1993. Aren Budidaya dan Multigunanya. Penerbit Kanisius (anggota IKAPI). Yogyakarta. 78 hal.
- Ulul Albab, S.dan Susanto wahyono H. 2016. *Pengaruh Proporsi Mocaf Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes – Albab, dkk Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 2 : 515-524,*
- Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolang-Kaling (*Arrenga pinnata*, Merr) Sebagai Bahan Substitusi Rumpu Laut (*Eucheuma cottonii*) Dalam Pembuatan Serbuk Agar-Agar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 42 hal.
- Wibowo, L dan Evi, F. 2012. Pengolahan Rumpu Laut (*Eucheumacottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. Volume 8 No 2 Hal101-09. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta. Lily Publisher. 104 hal.

- Widyaningtyas, M dan H. Wahono. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxi Methyl Cellulose, Xanthan Gum dan Keragenan*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ace Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423
- Wijandi, S., Said, G., dan Wiriatmadja. D. Muchtadi. Setirhajati, H. Syarif dan Krissupiyatnti. 1975. *Industri Pengolahan Kerupuk di Siduarjo, Jawa Tengah*. Kerjasama Direktorat Aneka Industri dan Kerajinan dengan. *Teknologi Hasil Pertanian*. IPB
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Wuri, V.K. 2016. *Pembuatan fruit Leather Dari Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) dan Buah Nanas (*Ananas comusu*)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 44 hal.
- Yenrina, R, Yulian., Rasymida. D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 122 hal.

