

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, Y. 2015. Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika, Veht*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pembuatan Kerupuk Singkong (*Manihot utilissima*). Universitas Andalas: Padang. Hal 4 – 5, 24
- Afdahlia, M. 2013. Pengaruh Pertambahan Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* Linn) pada Pembuatan Kerupuk Nasi. [Skripsi]. Universitas Andalas: Padang
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisa Pangan. Dian Rakyat: Jakarta. Hal 66 - 194
- Anonim. kaltim.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=178&Itemid=59 akses 30 oktober 2016
- Anonim. 2017. [http:// Sumbar.bps.go. id/link table dinamis/view/id/84](http://Sumbar.bps.go.id/link-table-dinamis/view/id/84). Akses 20 Desember 2017 8:36
- Arikunto, S. 1989. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis. Bina Aksara: Jakarta. Hal 91 – 94
- Astawan, M. 2009. A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga. Dian Rakyat. Jakarta
- Asoka, M., J.M.V. Blanshard, dan J.E Rickard. 1992. Effect of Cultivar and Growth Season on The Gelatinization Properties of Cassava (*Manihot Esculenta*) Starch. J.Sci. Food Agric. 59 : 53-58
- Badan Ketahanan Pangan Sumatera Barat. 2015. Data Base Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2014: Padang. Hal 54, 69, 84, 107 dan 129
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan: Jakarta Selatan. Edisi 4-10 Mei 2011 No.3404.Tahun XLI. Hal 2 – 5
- Beynum, G.M.A dan J.A Roels. 1985. Starch Conversion Technology. Marcel Dekker Inc. New York
- [BSN]. Badan Standar Nasional Indonesia. Standar Nasional Indonesia. 2009. Kerupuk Udang SNI 01-2714-2009. Jakarta
- Efendi, H.C. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Umbi-Umbian serta Aplikasinya pada Kue MANGkok. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Gardjito, M., Anton, D., Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara: Jakarta Kencana Prenada Media Group. Hal 150-160

- Giatman, M., 2006. Ekonomi Teknik. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta. Hal 67 – 90
- Hidayat, B. Kalsum, N. Surfiana. 2009. Perbaikan Karakteristik Tepung Ubi Kayu Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun 1. Politeknik Negeri Lampung. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol 14 No.2
- Istianti, L. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus Pardalis*) yang dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari [Skripsi] Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Jumingan, 2009. Studi Kelayakan Bisnis Teori Pembuatan Proposal Kelayakan. Bumi Aksara: Jakarta. Hal 238 - 240
- Kementan, 2015. Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Ubi Kayu: Jakarta. ISSN 1907-1507 57 hal 46 – 50
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Pers. Jakarta
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 Hal
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. EbookPangan. Hal 3 – 5
- Martono, N. 2011. Metode Penelitian Kualitatif. PT. Rajagrafindo Persada: Jakarta. Hal 135 – 150
- Muchtadi, D. Palupi, N, S. Astawan, M. 1992. Petunjuk Laboratorium Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Gizi Pangan Olahan. Bogor. IPB Press. 245 Hal
- Murtianingsih dan suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal 132
- Nazir, M. 2005. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia: Jakarta. Hal 48 – 50
- Ningsih, S.S. 2017. Perbandingan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dengan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata Merr*) Terhadap Karakteristik Kerupuk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Perez., E., E., W.M. Breene dan Y.A. Bahnassey. 1998b. Variation in The Gelatinization Profiles on Cassava Sagu and Arrowroot Native Starches as Measured With Different Thermal and Mechanical Methods. Starch/Strake 50 : 70-72

- Polnaya, F.J, R. Breemer, G.H. Augustyn, H.C.D. Tunumury. 2015. Karakteristik Sifat-sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi, dan Sagu. Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura. Agrinimal Vol.5 no 1 Hal 37-42
- Putri, A. 2016. Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tapioka dan Bubuk Melinjo (*Gnetum gnemon*, L). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Putri. P.G. 2016. Pengaruh Penambahan Campuran Ubi Jalar Ungu dan Tepung Sagu Terhadap Pembuatan Beras Analog Ubi Kayu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Richana, N. 2013. Ubi kayu dan Ubi Jalar. Nuansa Cendekia: Bandung. Hal 56 – 70
- Rosiani, N. 2011. Pemuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe Vera) Kaya Antioksidan.[Skripsi]. Surakarta 47 Hal
- Salamah, E. Maratun R.S. Sri, P. 2008. Diversifikasi Produk Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus Sp*) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.Bogor. Vol XI No.1 Hal 57-60
- Santosa. 2010. Evaluasi Finansial untuk Manager, dengan Software Komputer. IPB Press: Bogor. Hal 18 – 25
- Setiawan, E. 2002. Diversifikasi Produk Tradisional Kerupuk Getas dari Ikan Lele (*Clarias batracus L.*) dan Ikan Layur (*Trichiurus SP*). [skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Subagio, A. 2008. Proses Produksi Mocal. Http// Tepung Mocal. Ning. Com diakses pada 23 November 2017
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian: Yogyakarta. Liberty Yogyakarta. Hal 99 - 105
- Sundari, T. 2010. Pengenalan Varietas unggul dan Teknik Budidaya Ubi Kayu (materi pelatihan agribisnis bagi KMPH). Balai Penelitian Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian: Malang. Hal 2 – 4
- Sugiarto., Dergibson. S., Lasmono, T.S., Deny, S.O. 2001. Teknik Sampling. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. Hal 40 – 41
- Sugiyono, 2007. Metode Penelitian Bisnis. Alfabeta: Bandung. Hal 73 – 79, 4 - 13
- Susilawati., Siti, N., Sefanadia, P., 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Universitas Lampung: Lampung. Vol.13 (2) Hal 59-72

- Syaputra. A. 2015. Identifikasi Proses Pengolahan dari Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Industri Kacang Goreng Dikenagarian Sundata. Kecamatan Lubuk Sikaping. Kabupaten Pasaman. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Taggart. P. 2004. Starch as in Ingridient : Manufacture and Application. CRC. Press. Boca Raton. Florida
- Thamrin, M., Ainul M., Samsul E. M., 2013. Analisis Usaha Tani Ubi Kayu (*Manihot utilissima*). Agribisnis. UMSU: Medan. Hal 60-61
- Ulul Albab, S. dan Susanto, W,H. 2016. Pengaruh Proporsi Mocaf Terhadap Sifat Kerupuk Cekeremes – Albab,dkk. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 4 No. 2 : 515-524
- UU No 13. Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan
- Wahyudi. 2009. Karakteristik Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Varietas Mentega untuk Pemuatan *Edible Film* dengan Penamabahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Wibowo, L. dan Evi, F. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Euchemacottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. Vol. 8 No. 2 Hal 1-9 Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak
- Wibowo, L. dan Evi, F. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheumacottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. Volume 8 No 2. Hal 101-109. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak
- Wijaya. R. 2004. Perencanaan Industrialisasi Pedesaan Gula Merah (Gula Saka). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno.F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hal.
- Yenrina, R., Yuliana., Dini, R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand: Padang. Hal 27 – 28