

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Arifuddin. 2007. Kualitas organoleptik kerupuk kulit cekar ayam dengan menggunakan jenis larutan perendaman dan jenis cakar ayam yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Astawan, M. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Cayana dan Sumang. 2008. Pengolahan rambak cakar ayam sebagai makanan ringan. *Jurnal Agrsistem* Vol. 4 No. 1. 28-38.
- Djojowidagdo, S. 1993. Sifat-sifat kulit perkamen kerbau selama penyimpanan 12 minggu dalam kelembaban dan suhu yang berbeda. *Skripsi* Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Haryadi. 1990. Pengaruh amilosa beberapa jenis pati terhadap pengembangan , higrokopitas dan sifat inderawi kerupuk. Laporan Penelitian. Fakultas teknologi Pertanian. UGM, Yogyakarta.
- Herudiyanto, M., D.M. Sumanti. dan R. N. Ahadyah. 2007. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan natrium metabisulfit terhadap karakteristik tepung bawang merah (*Allium ascalonicum l*) varietas sumenep. *Jurnal Teknotan* Vol. 1.
- Judoamidjojo. 2009. Topografis Kulit. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga, Jakarta.
- Kanagaraj, J., T. P. Sastry. and C. Rose. 2005. Effective preservation of raw goat skins for the reduction of total dissolved solids. *Journal of Cleaner Production* 13 959-964.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kumalaningsih. 1986. Kimia dan Analisa Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kurnianingtyas, F. N. R. 2004. Penggunaan natrium metabisulfit untuk mencegah pencoklatan kerupuk teras udang. *Skripsi*. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian Unverstas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lastari, A. N., R. B. K. Anandito. dan Siswanti. 2016. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan lama perendaman terhadap karakteristik tepung kecambah kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 5 No 2.

- Latapi, G. 2006. Influence of pre-drying treatment on quality and safety sun-dried tomatoes. part ii. effect of storage on nutrtonal and sensory quality of sun-dried tomatoes preteated with sulfur, sodium metabisulfite, or salt . J.Food Sci. 71(1):32-37.
- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan , Swiss Development Cooperation, Jakarta.
- Matondang, S. 1991. Pengeringan Biji-biji Hasil Pertanian. FP-USU. Medan.
- Muin, A.N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan lama perendaman dalam larutan asam cuka (CH_3COOH) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Murtidjo, B. A. 1990. Sapi Potong. Kanisius, Yogyakarta.
- Mustika, D.C. 2012. Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan. Alfabeta, Bandung.
- Nastiti, M. A., Y. Hendrawan. dan R. Yulaningsih. 2014. Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan suhu pengeringan terhadap karakteristik tepung ampas tahu. Jurnal Bioproses komoditas Tropis Vol.2 No. 2.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Pertiwiningrum, A. 1991. Pengaruh cara pengawetan dan perbedaan lama penyimpanan terhadap kualitas kulit kaki ayam ras tipe pedaging, Buletin Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Prabasini, H., D. Ishartati. Dan D. Rahadian. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 2.
- Purnomo, E. 1987. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit, Yogyakarta.
- Purwanto, C. C., D. Ishartani. Dan D. Rahadian. 2013. Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurnal Teknosains Pangan Vol.2 No.2.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. jurusan teknologi pangan dan gizi fakultas teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Roberts, A. C. Dan D. J. McWeeny. 1972. Review the uses of sulphur dioxide in the food industry. International journal of food science and technology. Volume 7, Issue 3.
- Saiful, A. 2016. Pengaruh lama pengeringan kulit sapi terhadap kualitas kerupuk jangek dengan solar tunnel dryer terhadap kadar protein, kadar lemak, uji tekstur, dan uji organoleptik di irt aulia. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Sediaoetama, A.D. 2004. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Tono. dan M.S. Puspita. 2010. Analisis Sensori untuk Pangandan Agro. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suhardi. 1996. Analisis Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudarminto. 2000. Pengaruh lama perebusan pada pembuatan rambak sapi. Jurnal Makanan Tradisional.
- Suprihatin., I. Y. B. Lelana. dan N.Ekantari. 2012. Pengaruh natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) warna gelatin kulit kakap merah. Jurnal Perikanan Vol. 14 No. 2.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. Cara Uji Mutu Kerupuk Kulit. SNI 01-4308-1996. BadanStandarisasi Nasional, Jakarta.
- Steel, R. G. D. Dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri . PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Susanto,T. dan B. Saneto.1994. Teknologi Pengolahan hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu, Surabaya.
- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Triatmojo, S., A. Pertiwiningrum., 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.

- 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* 47-56.
- Widiyowati, I . I. 2007. Pengaruh lama perendaman dan kadar natrium metabisulfit dalam larutan perendaman pada potongan ubi jalar kuning (*ipomoea batatas* (l.)lamb) terhadap kualitas tepung yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 2 No. 2.
- Yenrina, R.,Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisa Bahan Pangan*. Penalah Anwar Kasim. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Pers Padang. Padang.

