

DAFTAR PUSTAKA

- Amelya, N. 2018. Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Karak Kaliang di Kota Payakumbuh. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 66 Hal
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01 Hal. 7-14
- Andarwulan. 1997. Pengaruh Lama Penggorengan dan Penggunaan Absorben terhadap Mutu Minyak Goreng Bekas Penggorengan Tahu Tempe. *Buletin Teknologi Industri Pangan* Vol 8, No. 1. Hal 40-45
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 43-48
- Asmawit dan Hidayati. 2014. Pengaruh Suhu Penggorengan dan Ketebalan Irisan Buah Terhadap Karakteristik Keripik Menggunakan Penggorengan Vakum. Pontianak : *Jurnal Litbang Industri Pangang* 4 (2) : 115-121
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia No. 01-4305-1996. *Syarat Mutu Keripik Singkong*. <http://websitesni.bsn.go.id> (diakses pada 22 Maret 2018)
- Giatman, M. 2006. *Ekonomi Teknik*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal. 31-90
- Ibrahim, Y. H. M. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rinneka Cipta. Jakarta. Hal. 177-213
- Ismed. 2016. Analisis Proksimat Keripik Wortel (*Daucus carota*, L.) pada Suhu dan Lama Penggorengan yang Berbeda Menggunakan Mesin *Vacuum Frying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 20 No. 2 Hal 25-32
- Kementrian Pertanian. 2016. *Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Ubi Kayu*. Jakarta : ISSN 1907-1507 57. Hal 46-50
- Ketaren, S. 2012. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Penerbit UI Press. Hal 64-65
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 187-188
- [LITBANGTAN] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. *Agroinovasi Sinar Tani* No. 3404 Tahun XLI. Hal 2-3
- Masniah dan Yusuf. 2013. Potensi Ubi Kayu sebagai Pangan Fungsional. *Prostiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Hal 580-587

- Muchtadi, R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta cv. Hal 279-291
- Muhandri, T. dan O. Rezki. 2016. Perbaikan Mutu dan Perbaikan Instruksi Kerja pada Pembuatan Keripik Sanjai Balado Nina di Bukittinggi. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol. 2 (1): 1-7
- Murtianingsih dan Suryani. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal 132
- Nazir. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta. Hal 122-326
- Ningsih, S. S. 2017. Perbandingan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) dengan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) terhadap Karakteristik Kerupuk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 56 Hal
- Nugroho, A. 2017. *6 Keripik Asli Minang*. <http://travelingyuk.com/keripik-asli-minang/25836> (diakses pada 16 April 2018 pukul 8.00)
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum, dan N. Caesariana. 2015. Penetapan Kadar Asan Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W. Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 1(1), 25 - 30
- Nurdjannah, S., Susilawati dan M. R. Sabatini. 2007. Prediksi Kadar Pati Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) pada Berbagai Umur Panen menggunakan Penetrometer. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol. 12 No. 22 Hal 65-74
- Pasaribu, A. M. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis – Konsep dan Aplikasi*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal 53-59
- Potter, M. E. 1985. *Keunggulan Kompetitif : Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggulan*. Free Press. Bandung.
- Rasyid, H. N. 2004. *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. Jakarta. Hal 67-69
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV. Andi Offset. Yogyakarta. Hal 168-169
- Richana. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu: Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Penerbit Nuansa. Bandung. Hal 57-88
- Rosanna, Y. 2015. Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 26(1) : 72 - 79
- Rukmana, R. H. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Kasinius. Yogyakarta. Hal 11 - 66
- Saleh, N., A. Taufiq, Y. Widodo, dan T. Sundari. 2016. *Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia*. IAARD Press. Jakarta. Hal 19-54

- Salim. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal 17-29
- 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
- Setyaningsih, D., Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 50-55
- Soeharto. 1999. *Manajemen Proyek (dari Konseptual sampai Operasional)*. Erlangga. Jakarta. Hal 76-172
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Minuman*. Liberty. Yogyakarta. Hal 99 – 105
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 87-89
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta. Bandung. Hal 72-143
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. Vol. 3.2.2013: 77-88
- Susilawati, S. Nurdjanah, dan S. Putri. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Petanian* Vol. 13 No. 2 Hal 59-67
- Thamrin, M., A. Mardhiyah dan S. E. Marpaung. 2013. Analisis Usahatani Ubi Kayu (*Manihot utilissima*). *Jurnal Agrium* Vol 18 No 1 Hal 57-64
- Tumbel, N., dan S. Manurung. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 9 No. 1 : 9-22
- Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis : Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif Edisi 3*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 177-215
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 228-230
- Yokohama. 2012. *Analisis Keripik*. www.academi.edu/8534537/Analisis-KERIPIK (diakses pada 16 April 2018 pukul 8.15)