

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Thamrin. 2013. Manajemen Pemasaran. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Adha, Y. 2015. Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika, Veht*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pembuatan Kerupuk Singkong (*Manihot utilissima*). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. 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
- 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
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Tanaman Hortikultura. Padang. 416 hal.
- [BSN]. Badan Standar Nasional Indonesia. Standar Nasional Indonesia. 2009. Kerupuk Udang SNI 01-2714-2009. Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2004. Air dan Air Limbah-Bagian 8 : Cara Uji Timbal (Pb) dengan Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) . BSN-2004: Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2002. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.
- DeMan, M John. 1997. Kimia Makanan. Bandung: ITB
- Gardjito, M., Anton, D., Harmayani, E. 2013. Pangan Nusantara: Jakarta Kencana Prenada Media Group. Hal 150-160
- Fardiaz, S. 1993. Analisa Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 306 hal.
- Kementrian Pertanian, 2015. Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Ubi Kayu: Jakarta. ISSN 1907-1507 57 hal 46 – 50
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. EbookPangan. Hal 3 – 5

- Purnomo, A. J. 2008. Penerapan Metode PFMEA Dalam Upaya menjaga Konsistensi Mutu Produk Chamshaft di P.T. Mesin Isuzu Indonesia. [Skripsi].
- Murtiningsih dan Suryanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Ramdhani, I.T. 2007. Penentuan Standard Operating Procedure (SOP) dan Standar Mutu Minuman Sinbiotik Cincu Hijau. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Richana, N. 2013. Ubi kayu dan Ubi Jalar. Nuansa Cendekia: Bandung. Hal 56 – 70
- S. Kataren. 1986. Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan. Jakarta : UI-Press
- Setyaningsih, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisa Sampel untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian: Yogyakarta. Liberty Yogyakarta. Hal 99 - 105
- Suherman Rosyidi. 2001. Pengantar Teori Ekonomi. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- 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
- Tjiptono dan Diana. 1995. Total Quality Management. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- US., EPA. 2007. Guidance For Preparing Standard Operating Procedure (SPOs). Office of Enviromental Information. Washington DC.
- Wakhinuddin, 2006. Standard Operating Procedure (SOP): Isi, Format dan Manajemen. Standard Operating Procedure. Diakses Tanggal 25 Maret 2018.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zulfani, R. 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola perkembangan Kerupuk Sagu Goreng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institiut Pertanian Bogor.