

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, H. 1999. *Praktek Penggunaan Garam Beryodium Pada Rumah Tangga Ibu Hamil di Kecamatan Bogor Utara Kotamadya Bogor*. [Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor. 334 Hal.
- Agrasasmita, TU. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. [Skripsi]. FTP. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 334 Hal.
- Aminah S dan Hersoelistryorini. 2012. Karakteristik Limia Tepung Kecambah Serealia dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blanching. *Jurnal LPPM UNIMUS*. Hal 209-217
- Anonim. 2017. *Macam-macam Zat Aditif pada Makanan dan Kegunaannya*. www.artikelsiana.com [09 Oktober 2017].
- [BSN] Badan standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 3549:2009. Tentang Syarat Mutu Tepung Beras. BSN. Jakarta.
- [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 01-4307-1996. Tentang Syarat Mutu Kerupuk Beras. BSN. Jakarta.
- [BSN]. Badan standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 19-2897-1992. Tentang *Cara Uji Cemar Mikroba*. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 01-2891-1992. Tentang *Cara uji makanan dan minuman*. BSN. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A.Edwards, G.H.Fleet, and M.Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta. Hal 45 – 46.
- Cakrawati D dan Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung. 234 Hal.
- Effendi, S dan Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Penerbit LP3ES. Jakarta. Hal 95-100.
- Figoni, P. 2008. *Exploring The Fundamental of Baking Since 2nd Ed*. John wiley & Sons, Inc. New Jersey. PP 35-38.
- Hubies, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 27-36.
- Jumigan. 2009. *Analisis Laporan Keuangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 239 Hal
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 Hal.

- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 243-246.
- [KOPERINDAG] *Dinas Koperasi UMKM Perindustrian dan Perdagangan Kota Pariaman*. 2017. Sentral Industri Kecil dan Menengah Kota Pariaman. Sumatera Barat.
- Martono, N. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Rajagrafindo Persada. Jakarta. Hal 105-110.
- Marliyati, SA. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung. 190 Hal.
- Nasution, S. 2006. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. Ed 1 Cet.8. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 53-62.
- Nazir. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor. Hal 420-427.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 17-20.
- Setyaningsih.D., A.Apriyanto, M.P.Sari 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB. 180 Hal.
- Siwi,BH;danD.S.Damardjati. 1986. *Perkembangan dan Kebijaksanaan Produksi Beras Nasional*. Makalah yang disampaikan pada Konsultasi Teknik Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non Nasi. Jakarta. 23 Hal.
- Sudarmadji,S.2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 137 Hal.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung. Hal 247-252.
- Suarni dan IU Firmansyah. 2005. *Beras Jagung: Prosessing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Bogor.
- Winarno, F,G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama . Jakarta. 287 Hal.
- Winarno, F.G dan S Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor. Hal 45-78.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 Hal.