

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. 2007. Pengaruh Gorengan dan Intensitas Penggorengan Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *J. Pilar Sains* 6 (2) : 45-50
- Adha, Y. 2015. Penambahan Sari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Sebagai Sumber Antioksidan pada Pembuatan Kerupuk Singkong. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 9-32
- Afdahlia, M. 2013. Pengaruh Pencampuran Biji Melinjo (*Gnemon Linn*) pada pembuatan Kerupuk Nasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 3-7
- Aisyah, S., Yulianti, E., dan Fasya, A. G. 2010. Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) pada Proses *Bleaching* Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (*Moringa oliefera*, Lamk) Dengan Aktivasi NaCl. Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Uin Maliki Malang. Malang. 1 (2): 53-103
- Alfin, I. P. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Sebagai Sumber Antioksidan Kerupuk Durian (*Durio zibethinus*, Murr). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 20-38
- 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
- Anonim. 2016. Kerupuk Jagung Membuka Peluang Usaha Industri Rumah Tangga. (<http://bisnisukm.com/kerupuk-jagung-membuka-peluang-usaha-industri-rumah-tangga.html>) [30 Oktober 2016]
- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC : AOAC International
- Arief, R. W., Yani, A., Asropi., dan Dewi, F. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”. Banjarbaru. Hal: 611-618
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia No. 01-4305-1996. Syarat Mutu Keripik Singkong. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Standar Nasional Indonesia. 2009. Kerupuk Undang SNI 01-2714-2009. Jakarta
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Luas Panen Jagung Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (Ha), 2000 – 2014. Sumatera Barat.
- \_\_\_\_\_. 2016. Luas Panen Jagung Menurut Provinsi (ha), 1993-2015. Indonesia
- Budiman, H. 2013. *Budidaya Jagung Organik, Varietas Baru Yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta

- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Chafid, M. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Jagung*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta
- Damongilala, L. J. 2009. Kadar air dan total bakteri pada ikan roa (*Hemirhampus sp.*) asap dengan metode pencucian bahan baku berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2): 190-198
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Edriana, N. 2004. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma domestica Vahl*) Dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1 – Diphenyl - 2 – Picrylhydrazyl). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. Hal: 2
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Fisher, N. M., dan Goldsorthy, P. R. 1996. *Fisiologi Tanaman Budidaya Tropik*. Diterjemahkan oleh Tohari. UGM Press. Yogyakarta. Hal: 282
- Fitriani., dan Nugraheni. 2015. Daun Kunyit. [Makalah]. Politeknik AKA Bogor. Bandung
- Hartono., Nurwati, I., Ikasari, F., dan Wiryanto. 2005. Pengaruh Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*, Val) terhadap Peningkatan Kadar SGOT dan SGPT Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) akibat Pemberian Asetaminofen. *Jurnal. Jurusan Biologi FMIPA UNS*. Surakarta. 3 (2): 57-60
- Haryati. 2015. *Rempah-Rempah dan Bahan Penyegar*. Pendidikan Teknologi Agroindustri. Bandung
- Hurryah. 2015. Pembuatan Pangan Darurat dalam Bentuk Dodol Bar Berbahan Lokal. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 22-23
- Huang, Y.C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538
- Imelda, W. 2017. Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa glotinoso*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) Terhadap Karakteristik *Cake*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 22
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 33-57
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta

- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. 41 hal.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto., dan Fitria. 2005. Perancangan Unit Pengolahan Keripik Tortila Jagung (*Corn Tortilla Chips*) dalam Skala Industri Kecil. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (1) : 7-16
- Kusbiantoro, D., dan Purwaningrum, Y. 2018. Pemanfaatan Kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. *Jurnal Kultivasi* Vol. 17 (1) : 544-549
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. Dian Rakyat
- Lestari, Y. P. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. *Moech*) dan Proporsi Daging dengan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *e-journal Boga*. 5 (1) : 37-45
- Maulita, A. F. 2017. Pengaruh Marinasi Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Terhadap Kadar Air, Nilai PH, Kadar Lemak dan Kadar Protein Daging Itik. [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal: 5
- Muchtadi, D., Nurheni., dan Astawan, M. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor
- Muchtadi, T. R., dan Fitriyono, A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung
- 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. Hal: 26-38
- Nintami, A. L., dan Rustanti, N. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumuasaki*) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition Collage* Vol 1. No. 1. Hal 382-387.
- Pratikno, H. 2010. Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (*Gallus Sp*). [Jurnal]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purba, E. R., dan Martosupono, M. 2009. Kurkumin Sebagai Senyawa Antioksidan. Fakultas Sains dan Matematika UKSW Salatiga. Prosiding Seminar Nasional dan Pendidikan Sains IV, No. 3: 607-621
- Putri, A. 2016. Karakterisasi Fisikokimia Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tapioka dan Bubuk dan Melinjo (*Gnetum gnemon*, L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 27-33

- Putra, M. R. A., Nopianti, R., dan Herpandi. 2015. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 4 (2): 128-139
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rachman, F., Logawa, E. D., Hegartika, H., Simanjuntak, P. 2008. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tunggal dan Kombinasinya dari Tanaman *Curcuma sp.* *Jurnal*. Universitas Pancasila. Jakarta.
- Rahayu, W. P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11 (2): 42-48
- [RAM] Redaksi AgroMedia. 2007. Memanfaatkan Pekarangan untuk Tanaman Obat Keluarga. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Riyani. 2007. Teknologi Produksi dan Karakterisasi Tepung Jagung Varietas Unggul Nasional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rukmana, R. 1997. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius. Yogyakarta
- Sari, M. 2009. Pengaruh Penggunaan Daun Kunyit, Daun Ruku-ruku dan Daun Mangkokan pada Pengolahan Pindang Presto Ikan Kembung terhadap Mutu Organoleptik dan Daya Awetnya. [abstrak]. Di dalam: Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Sari, W. P., Faridah, A., dan Yuliana. 2015. Kualitas dan Daya Terima *Sala Lauak* Dengan Penambahan Bayam dan Ikan Segar Sebagai Makanan Anak Balita. [Artikel]. FT Universitas Negeri Padang. Padang
- Selman, J. D., dan Hopkins, M. 1989. Factors Affecting Oil Uptake During the Production of Fried Potato Product. Di dalam E. J Pinthurus, P. Weinberg dan I. S. Saguy. 1995. Oil Uptake In Deep Fat Frying as Affected by Porosity. *J Food Sci*. 60. (4): 767-769
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Tjokrodikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia. Jakarta
- [TKTM] Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Jagung*. Nuansa Aulia. Bandung
- Wahyuni, H., Baidar., dan Syarif, W. 2015. Standarisasi Resep *Sala Lauak* di Kanagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. *e-Journal UNP*. Padang. Hal: 8-10
- Winarno. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Winarti, C., dan Nurdjannah, N. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24 (2): 47-55
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta
- Yasni, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Press. Bogor.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang
- Yuksel, F., dan Ahmed, K. 2015. Utilization of State Bread In Fried Wheat Chips: Response Surface Methodology Study For the Characterization of Textural, Morphologic, Sensory, Some Physicochemical and Chemical Properties of Wheat Chips. *Journal of Food Science and Technology*. 67: 89-98. 10 pages

