

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M. 2011. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- AKG. 2013. Permenkes RI NO 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- AOAC. 2007. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1999. Syarat Mutu Kerupuk SNI 01-0222-1999. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. Tepung Sagu SNI 3729-2008. Jakarta.
- Budijanto S., Yuliyanti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3) : 177-186.
- Cheow, C. S., Yu, S.Y., Howell, Man, Y.C. dan Muhammad, K. 1999. Effect Of Fish, Starch Dan Salt Contents On The Microstructure Dan Expansion Of Fish Crackers ('Keropok'). *Journal of the Science of Food dan Agriculture*. 79(6): 879-885.
- Fadila, I. 2011. Potensi Sagu dalam Upaya Diversifikasi Pangan. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Hayati, H. 2006. Karakterisasi Fisikokimia Produk Makaroni Hasil Substitusi Tepung Sagu Terhadap Tepung Terigu Dengan Penambahan Protein Dari Tepung Tempe. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Jading A., Tethool E., Payung P., Gultom S. 2011. Karakteristik Fitokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya dan Biomassa. *Reaktor* 13(3): 155-164.
- Kassama, L.S. 2003. Pore Development In Food During Deep-Fat Frying. *Thesis*, Department of Bioresource Engineering Macdonald Campus of McGill University Ste Anne-de-Bellevue Quebec H9X 3V9. Canada.

- Kartika, S. E., Pratiwi, RD., Pujirahayu, A., Alhidayat, F., Sholihah, M. 2009. Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Menjadi Soya Bean Nugget Sebagai Upaya Pemberdayaan Perempuan. Surakarta: IPA UNS.
- Kemal, D. 2011. Pembuatan Kerupuk Udang Sidoarjo. Yogyakarta: Kanisius.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Pers.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Erlangga.
- Laiya N, Harmain R. M., Yusuf N. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu . *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(5): 81-87.
- Masturi, A., Lestari dan R. Sukadarwati. 1992. Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian, Semarang
- Moreira, R.G., X. Sun, and Y. Chen. 1997. Factors Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep-fat Frying. *J. Food Engineering*. 31:485-498.
- Muchtadi, D., Nurheni, S.P dan Astawan, M. 1992. Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Muchtadi, T.R dan Fitriyono, A. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip & Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muliawan, D., 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air Terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Nurainy, F. dan O. Nawansih. 2006. *Uji Sensori*. Buku Ajar. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Pakaya, S. T., 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 2(4): 174 - 179.
- Panikulata. 2008. Potensi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Subtituen Tepung Terigu pada Produk Kacang Telur [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*L. Schot) Menjadi Keripik Dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Pulungan, H., J.E. van Eys, dan M. Rangkuti. 1984. Penggunaan ampas tahu sebagai makanan tambahan pada domba lepas sapih yang memperoleh rumput lapangan. *Ilmu dan Peternakan*. 1(7): 331-335.

- Rahayu, L.H., R.W. Sudrajat., dan E. Rinihapsari. 2016. Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu- Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 7(3): 68-76.
- Rosiani, N. 2011. Laporan Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Kaya Antioksidan. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Singhai, R. S., John F Kennedy, Sajilata M Gopalakrishnan, Agnieszka Kaczmarek, Charles J Knill, and Putri Faridatul Akmar. 2008. "Industrial production, processing, and utilization of sago palm-derived products." *Carbohydrate Polymers* 72: 1-20.
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Terbuka..
- Sukatno, Mirdhayati, Febrina. 2017. Penggunaan Tepung Sagu dalam Pembuatan Rendang Telur dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Kimia. *Jurnal Peternakan*. (14): 18-24.
- Sulistiani. 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Sunarti. TC. 2013. Pemanfaatan Beras Pecah dan Penambahan Tepung Lokal untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Beras, E. *Jurnal Agroindustri Indonesia*. 2(1): 22-29.
- Susanti, M.R. 2007. Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus*) [Skripsi]. Yogyakarta: Institut Sains dan Teknologi AKPRIND.
- Suprapti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Syahrial S, Hamzah F, Herawati N. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kerupuk Jom *Faperta* 3(1): 34-41.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Tarwiyah, K. 2001. Kerupuk. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Industri Sumatera Barat. Teknologi dan Industri, Sumatera Barat.
- Widati, A.S., Mustakim, S. Indriana. 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*. 2 (1):47-56.

- Widyaningrum, M. L. dan Surhatiningsih. 2014. Pengaruh Penambahan puree bit (Beta vulgaris) terhadap sifat organoleptik kerupuk. *Jurnal Boga*. 3 (1): 233-238.
- Widyaningtyas, M., Wahono, H. S. 2015. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl, Cellulose, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 417-423.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum.
- Wulandari, Z. 2002. Sifat Organoleptik, Sifat Fisikikimia dan Total Mikroba Telur Itik Asin Hasil Penggaraman dengan Tekanan [Tesis]. Bogor: IPB.
- Yustina dan Abadi. 2012. Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan Pangan. Madura.

