

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2005). Usaha Kerupuk Udang. <http://www.swabisnis.8m.com> 20 Maret 2009.
- Anonim. (2007). Kerupuk. Universitas Kristen Petra. <http://digilib.petra.ac.id> 8 April 2010.
- AOAC. (1995). Official Method of Analysis of AOAC International 16<sup>th</sup> edition, Vol II. Published by AOAC International. Arlington Virginia, USA.
- Astawan, M. & M. W. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Bogor.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet; dan M. Wooton. (1987). Ilmu Pangan (Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono). UI-Press. Jakarta.
- Boskou, D. and I. Elmadfa. (1999). Frying of Food : Oxidation, Nutrient and Non-Nutrient Antioxidant, Biologically Active Compounds and High Temperatures. Technomic Publishing Company, Inc. USA.
- Desroiser, N. W. (1977). The Technology of Food Preservation. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Djaafar, Titiek F., Siti R., dan R. Mudjisihono. (2000). Teknologi Pengolahan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Fellows, P. (2000). Food Processing Technology : Principles and Practise 2<sup>nd</sup> edition. CRC Press LLC. USA.
- Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry 2<sup>nd</sup> edition. Department of Food Science University of Wisconsin – Madison Marcel Dekker, Inc. New York and Basel.
- Gaman, P.M. and K.B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi edisi kedua (Terjemahan oleh Ir. Murdijati Gardjito, Ir. Sri Naruki, M.S., Ir. Agnes Murdiati M.S. dan Ir. Sardjono M.S.). UGM Press. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S; Sri Naruki; Sri Satyanti; Hastini Rahayu dan Diana Riptakasari. (1999). Perubahan Kelarutan Protein, Kandungan Lisin (Available), Metionin dan Histidin Bandeng Presto Selama Penyimpanan dan Pemasakan Ulang. Agritech Vol. 19 No. 2 halaman 78-82.

Haryanto, B & Philipus Pangloli. (1992). *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.

Jose, C. (2003). *Potensi Tanaman Sagu dan Pemanfaatannya untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Universitas Riau, Pekanbaru.

Matz, S. A. (1972). *Bakery Technology and Engineering*, 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.

Mohamed, S.; Norakiah A. and Mangayar K. M. Physical Properties of Keropok (Fried Crips) in Relation to The Amylopectin Content of The Starch Flours. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 49 : 369-377.

Noranizan, M. A.; M. H. Dzulkifly; A. R. Russly. (2010). Effect of Heat Treatment on the physico-chemical properties of starch from different botanical sources. *International Food Research Journal* 17 : 127-135.

Nurosis, M. J. (1993). *SPSS for Windows Base System User's Guide*. Release 6.0. SPSS. Inc. USA.

Nurul, H.; Boni I. dan Noryati I. (2009). The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers. *International Food Research Journal* 16 : 159-165.

Palupi, N. S.; F. R. Zakaria dan E. Prangdimurti. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan. Bogor.

Parker, R. O. (2003). *Introduction to Food Science*. Delmar. A Division of Thomson Learning, Inc. Albany. New York.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science* 5<sup>th</sup> edition. CBS Publisher and Distributors. New Delhi.

Rahardjo, Ag. P. dan Haryadi. (1997). Beberapa Karakteristik Kerupuk Ikan yang Dibuat dengan Variasi Rasio Ikan Nila / Tapioka dan Lama Perebusan Adonan. *Agritech* Vol 17 No. 2 Halaman 1-5.

Ratnaningsih; Budi R. dan Suhargo. (2007). Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dengan Metode Deep Fat Frying. *Agritech*, Vol 27 No. 1 halaman 28-32.

Resurreccion, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing For Product Development*.

Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture, Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Sarwono, B. (1996). Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Toledo, R. T. (1997). Fundamental of Food Process Engineering second edition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.

Tongdang, T., Mutita M., Janphen C. (2008). Effect of Sago Starch Additional and Steaming Time on Making Cassava Crackers (Keropok). Wiley InterScience. Thailand.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

