

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, Dedes. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu yang Berberda*.
- Burhanuddin. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Jakarta. Badan riset kelautan dan perikanan.
- Cahayadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi aksara.
- DKBM. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Untuk Kalangan Sendiri*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ham, Mulyono. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Hijrati, Nur. 2014. *Variasi Penambahan Tepung Tapioka Sebagai Pengganti "Bleng" (Boraks) Dalam Pembuatan Kerupuk Gendar Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Masa Simpan*. Prgram Studi Gizi Poltekkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Indraswari, H. 2007. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta. Kanisius.
- Johny, R dan Djumidi. 2000. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta. Departemen Kesehatan.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Kartika, dkk. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta. UDM
- Kurniadi, Hery. 2013. *Upaya Peningkatan Kualitas Pencacahan Udang Rebon Menjadi Terasi dengan Aplikasi Mesin Extruder*. Karya Tulis Ilmiah. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Lubis, N.L. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnuis SPP) dan Daya Terimanya*. Skripsi . medan : Universitas Sumatera Utara.
- Meilgaaard, dkk. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston : CRC

- Nanin, Wahyuningtiyas. *Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning*. Karya Tulis Ilmiah. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Novi. *Membuat Kerupuk Gendar Tanpa Bleng*. Diakses : 30 Oktober 2014. <http://ilikesunflower.Wordpres.Com/2010/05/22/sunflo-bisa-bikin-kerupuk-gendar-ranpa-bleg-neh/#comments>.
- Nurhayati, A. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rahayu, dan Winarni, 1997. *Pengujian Panelis* . Bumi Aksara. Jakarta
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Jakarta. Penebar swadaya
- Saparinto, C. Dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Suprpti, Lies. 2009. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta. Kanisius
- Syamsiah, I. S dan Tajudin, 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta. AgroMedia Pustaka
- Wagiyono. 2003. *Menguji kesukaan Secara Oeganoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Wiryadi, R., 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepg Coklat (Theobroma cocoa)*.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama