

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, Dedes. 2010. *Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci Pada Teknik Buang Bulu yang Berberda*.
- Anggrahini,S., 1994. *Hati-hati Boraks dan Arsen dalam Makanan Kita*. Kedaulatan Rakyat 6 September 1994.
- Burhanuddin. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Jakarta. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi aksara.
- Dewanti, Tri. 2009. *Sodium Tripoli Phosfat (STPP) Sebagai Pengganti Garam Bleng pada Krupuk Puli*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Haryadi, 1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Lembaga Penelitian UGM. Yogyakarta
- Indraswari, H. 2007. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta : Kanisius.
- Izzafarm, 2011. *Kerupuk Tradisional*. Jakarta : Kanisius.
- Jumini, 1989. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Pati sebagai Bahan Dasar dan Lama Pengeringan terhadap Sifat-sifat Kerupuk dan Penambahan Kandungan Minyaknya*. FTP UGM Yogyakarta.
- Kurniadi, Hery. 2013. *Upaya Peningkatan Kualitas Pencacahan Udang Rebon Menjadi Terasi dengan Aplikasi mesin Extruder*. Karya Tulis Ilmiah. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Koswara, S. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- Lubis, N.L. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnnis SPP) dan Daya Terimanya*. Skripsi .Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Murdawati, C.J., 1995. *Pengaruh Lama Perebusan dan Penambahan Natrium Bikarbonat pada Pembuatan Emping Melinjo*. Skripsi. FTP Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta.
- Novi. *Membuat Kerupuk Genar Tanpa Bleng*.
[Http://ilikesunflower.Wordpress.com/2010/05/22/](http://ilikesunflower.Wordpress.com/2010/05/22/)
tanggal 30 Oktober 2014 diakses
- Syamsiah, I. S dan Tajuin, 2003. *Khasiat an Manfaat Bawang Putih*. Jakarta. AgroMedia Pustaka

Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Wiryadi, R., 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepg Coklat (Theobroma cocoa)*.