**DAFTAR PUSTAKA**

Afrianto, Eddy, (1993). **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**, Kanisius, Yogyakarta

Amalia, Restu, (2007). **Pengaruh Suhu Pengeringan dan Perbandingan Ubi Jalar *Ipomea batatas* *L.*) dengan Tapioka (*Manihot esculenta*) terhadap Karakteristik Candil Kering**, Universitas Pasundan, Bandung.

Ambarsari, Indrie, (2009). **Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar**, <http://www.Pustakadeptan.go.id>. Akses : 10 Agustus 2012.

AOAC, (2005). **Official Methode of The Official Analytical Chemical**, Washington DC.

Arpah, Muhammad, (1993). **Pengawasan Mutu Pangan**, Tarsito, Bandung.

Badan Pusat Statistik, (2006). **Food Crops Ststistics**, <http://www.bps.go.id>. Akses : 10 Agustus 2012.

Buckle, K.A., Edwards., R.A., Fleet, G.H. and Wootton, M., (1987), **Ilmu Pangan**, Penerjemah Hari Purnomo, Penerbit Universitas Indonisia, Jakarta.

Cahyadi, Wisnu, (2008). **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**, Edisi kedua, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.

Detik, food, (2012). **Jinten dapat Menangkal Masuk Angin**, <http://www.food.detik.com/read/2012/05/29/jinten-dapat-menangkal-masuk-angin>. Akses : 15 Oktober 2012.

Gaspersz, Vincent, (2006). **Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan**, Cetakan Ketiga, Penerbit Tarsito, Bandung.

Ginting, Sadar, (2010). **Pemanaatan Ubi Jalar sebagai Bahan Pembuat Biskuit untuk Alternati Makanan Tambahan Anak Sekolah Dasar di Desa Ujung Bawang Kecamatan Dolok Silau Kabupaten Simalungun**, Skripsi Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.

Hasyim, Ahsol. Dan M. Yusuf, (2008). **Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras**, Dimuat dalam Tabloid Sinar Tani 5 Agustus 2008.

Herlina, N, (2002). **Lemak dan Minyak**, <http://www.wikipedia.org/wiki/minyak-goreng>. Akses : 18 Oktober 2012.

Herudiyanto, MS. dan Hudaya, S, (2008). **Teknologi Pengolahan Roti dan Kue**, Widya Padjajaran, Bandung.

Juanda, D. dan Cahyono, B, (2000). **Ubi Jalar**, Kanisius, Yogyakarta.

Kartika, Bambang. (1988). **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Lavlinesia, (1995). **Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan**, Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Lingga, Pinus, (1992). **Bertanam Umbi-umbian**, Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.

Lusiani, Dinne, (2011). **Perbandingan Ubi Ungu Kukus (*Ipomoea batatas)*****Dengan Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr*)** **dan Waktu Penyangraian Pati Ganyong Terhadap Karakteristik *Flakes* Ubi Ungu**, Universitas Pasundan, Bandung.

Meyer, L.H. (1973). **Food Chemistry**. Affiliated East West Press Pvt, Ltd. New York.

Muchtadi, TR., Palupi, NS., Astawan, M. (1988). **Teknologi Pemasakan Ekstrusi**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono, (1992). **Ilmu Pengetahuan Pengantar Bahan Pangan**, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Praistama, Ihfan, (2012). **Mempelajari Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus altilitis*) dengan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Cookies* Sukunn(*Artocarpus altilis*)**, Universitas Pasundan, Bandung.

Rahmawati, Sarti, (2008). **Pengaruh Lama Perendaman Dalam Air Kapur dan Suhu Penggorengan Terhadap Karakteristik Keripik Kulit Ubi Kayu (*Manihot esculenta*)**, Universitas Pasundan, Bandung.

Rukmana, Rahmat, H, (1997). **Ubi Kayu Budisaya dan Pasca Panen**, Cetakan Pertama, Kanisius, Yogyakarta.

Rosmiyati, (2001). **Pengaruh Jenis Bahan Pengembang dan Ketebalan Adonan Terhadap Karakteristik Kerupuk Kepala Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)**, Universitas Pasundan, Bandung.

Salamah, Ella. (2008). **Diversifikasi Produk Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus sp*)**. Departemen Teknologi Hasil Perairan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sanusi, A. (2006). **Formulasi Sagu Instan Sebagai Makanan Tinggi Kalori**, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Sholeh, Mohammad. (2009). **AMPHP / AMPP**, <http://www.mohammadsholeh>.

wordpress.com. Akses : 19 Agustus 2012.

Siaw, Cl., AZ, Idrus., YS, Yean. (1985). **Intermediate Technology for ish Crackers (keropok) production).** J. Food Tech 20:17-21.

Standar Industri Indonesia, (1990). **Tepung Terigu dan Tepung Tapioka**, SII-1990 RI, Departemen Perindustrian.

Standar Nasional Indonesia, (1992). **SNI** **Kerupuk 01-2713-1992**, Departemen Perindustrian, dan Perdagangan, Jakarta.

Soekarto, Soewarno. (1985). **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Suarman, W. (1996). **Kajian Pembuatan dan Kerupuk Secara Mekanis**. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sudarmadji, Slamet (1998). **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Susanty, R. (2002). **Kajian Dekstrinasi Pati Garut dan Gelatinisasi Tepung Terigu untuk Pengembangan Makanan Pendamping Air Susu Ibu dan Makanan Sapihan**, Tesis Program Pascasarjana IPN, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Tababaka, Rikah. (2004). **Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp*) Sebagai Bahan Tambahan Kerupuk**. Departemen Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor

Team Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (1981). **Komposisi Ubi Jalar Putih**, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.

Team Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (1992). **Komposisi Ubi Kayu**, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.

Wenny. (2009). **Buku Resep Sedap-52**. **Sagu Keju**, http://wennyazki.blogspot.com. Akses 09/08/2010.

Waluya, Mokhamad Lulu. (1990). **Mempelajari Pembuatan Kerupuk Ikan Cucut (*Carcharhinus limbatus*).** Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Institut Pertanian Bogor.

Widiani, Riska. (2012). **Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Terigu dengan Tapioka dan Sodium Tripolophosphat dengan Sodium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Kerupuk Pangsit.** Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.

Wijandi, S., B Djatmiko, Y., D, Muchtadi. (1975). **Pengolahan Kerupuk di Sidoarjo**. Kerjasama Aneka Industri Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATIMEWA-Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno, FG, (1982).  **Kimia Pangan dan Gizi**, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, FG., (1997). **Kimia Pangan dan Gizi.** Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wirakartakusumah, Aman. (1992). **Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan**. Institut Pertanian Bogor.

Wiriano, H. (1984). **Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk Balai Pengembangan Makanan Phytokimia**. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.

Zulfiani, R. (1992). **Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadp Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng**. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.