

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Amertaningtyas, D. (2011). Pengolahan Kerupuk “Rambak” Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21 (3): 18-29
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2015*. Jakarta: BPS-Statistics
- Bunawan, H., Dusik, L., Bunawan, S.N., & Amin, N.M. (2013). Botany, Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology of *Archidendron Jiringa* : A Review. *Global Journal of Pharmacology*, 7(4) : 474-478.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1979). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara
- Dharma, A.P. (1987). *Indonesian Medical Plants*. Jakarta: Balai Pustaka
- Erwin, L.T. (2008). *Kerupuk Bangka*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Fadiati, Ari. (1990). Kumpulan Resep Koleksi Pribadi
- Fadiati, A. & Widowati, M. (2009). *Pengaruh Perbedaan Persentase Tepung Komposit Terhadap Kualitas Hasil Pemasakan Kwetiau Instan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta
- Hayu, M. K., & Kristiastuti, D. (2015). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Puree Jengkol Terhadap Mutu Organoleptik Kerupuk. *jurnal Boga*, 4:122-128
- Hendra, D., Wulanawati, A., Gustina, K., & Wibisono, H.S. (2015). Pemanfaatan Arang Aktif Cangkang Buah Bintaro Sebagai Adsorben Pada Peningkatan Kualitas Air Minum. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 33:181-191
- Husni, M., Herpandi., & Baehaki, A. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk ikan yang Dikeringkan dengan Pengereng Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1:39-46.
- Indraswari, H.C. (2003). *Kerupuk Puli Masa Kini*. Yogyakarta: Kanisius
- Istanti, I. (2005). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*). Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Kurniawan, A., Wulandari, & S.Y., Supriyantini, E. (2012). Pengaruh Perebusan dengan Abu Sekam dan Waktu erendaman Air Terhadap Kadar HCN Pada Buah Mangrove *Avicenna marina*. *Journal Of Marine Research*, 1:80-87
- Kusumaningrum, I., (2009). Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4:67
- Marzuki. & Wahyono, R. (1996). *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Surabaya: Tribus Agrisarana
- Murdijati & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Nurhasni, Hendrawati, & Saniyyah, N. (2014). Sekam Padi untuk Menyerap Ion Logam Tembaga dan Timbal dalam Air Limbah. *Jurnal Valensi*, 4:36-44
- Nugroho, B.T.R. (2008). *Cara Membuat Kerupuk Enak*. Jakarta: Sahabat
- Paputungan, R., Nikmatin, S., Maddu, A., & Pari, G. (2018). Mikrostruktur Arang Aktif Batok Kelapa Untuk Pemurnian Minyak Goreng Habis Pakai. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6:69-74
- Pitojo, S. (1994). *Jengkol: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius
- Priadi, C.R., Anita., Sari, P.N, & Moersidik, S.S. (2014). Adsorpsi Logam Seng dan Timbal Pada Limbah Cair Industri Keramik Oleh Limbah Tanah Liat. *Jurnal Reaktor*, 15:10-19
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Penelitian*, 8:84-98
- Rostini, N. (2011). *6 Jurus Bertanam Cabai Bebas Hama & Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Roswaty, A. (2010). *All About Jengkol dan Petai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sabdacarakatama, Ki.(2009).*Sejarah Keraton Yogyakarta*. Yogyakarta : Narasi
- Setianingsih, E. (1995). *Petai dan Jengkol*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta

Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan & Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yuliana, P. (2014). Ekstraksi Senyawa Tanin dan Saponin dari Tanaman Serta Efeknya Terhadap Fermentasi Rumen dan Metanogenesis *in Vitro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

Zulfahmi, A.N., Swastawati, & F. Romadhon. (2014). Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri dengan Konsentrasi yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3:133-139

