

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, E.N., & Hidayati, I. (2017). Analisis proksimat pada tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). *Klorofil: Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 1(1), 32.
- [AOAC]. 2007. Association of official analytical chemists. official methods of 2010, Review on In-vitro Antioxidant Methods : Comparisons, Correlations, and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*: 1276-1285 analysis of the association of official analytical chemists, 18th edn.
- Anonim. 1999. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Jenderal Kesehatan Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). (2012). Data Kandungan Gizi
- Badan Standarisasi Nasional.1990. .Mutu Kerupuk. SNI 0272-1990 . Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, and Gnanaprakash K. A., Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. Diakses 2 Oktober 2013.<http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf>
- Betung (*Dendrocalamus asper*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI Darussalam.
- Dewita, S. & Desmelati 2018. Functional characteristics of cookies containing snakehead (*Ophiocephalus striatus*) fish protein concentrate fortified with *Chlorella* sp. *International J. of Oceans and Oceanography*. 12(1): 43-52.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala
- Faridah, A., S. B. Widjanarko, A. Sutrisno, dan B. Susilo. 2012. Optimasi Produksi Tepung Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*, 13(2): 158–166.
- Jamaluddin, Budi Rahardjo, Pudji Hastuti&Rochmadi.2011. Model Matematika Optimasi Untuk Perbaikan Proses Penggorengan Vakum Terhadap Tekstur Kerupuk Buah.*Jurnal Teknik Industri*.Vol 12 (1):82-89
- Jayanti, A.E. 2009.Pemanfaatan Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) dalam Kerupuk Berkalsium dari Cangkang Rajungan (*Portunus* sp.). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Bogor.
- Ketaren, S.1986. Pengantar Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. UI-Press.
- Koswara, Sutrisno.(2009).Pengolahan Aneka Kerupuk (On-Line). Tersedia:<http://Ebookpangan.com>. Akses 7 Oktober 2017

- Korbafo, E., Naisali, H., & Metboki, B. (2022). Pelatihan Pembuatan Kipasta (Keripik Ampas Tahu) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Masyarakat Desa Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 664-669.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Lubis, D. A. 1964. Kacang Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Tanah dan Hasil Ikutannya Sebagai Makanan Ternak di Indonesia. *Warta Penelitian Pertanian* 2 : 1-2
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang. Makanan: Jakarta Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Vol: 1 No: 1. Juli 2016 Hal: 25-31.
- Mahfuz, Husni, Herpandi, and Ace Baehaki. 2017. Analisis kimia dan sensoris kerupuk ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca (ERK). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6 (1): 39–46.
- Nanin, W. 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning. Fakultas Pertanian Universitas sebelas Maret.
- Probosari, E. (2019). Pengaruh protein diet terhadap indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 7(1), 33–39.
- Praptiningsih, Y., Tamtarin, dan S. Djulaikah. 2003. Pengaruh proporsi tapioka tepung gandum dan lama perebusan terhadap sifat-sifat kerupuk tahu. *Jurnal FTP. Universitas Jember. Jember. Republik Indonesia, Jakarta.*
- Ramlah, Soekendarsi. E., Hasyim Z. & Hasan M.S. (2016). Perbandingan kandungan gizi ikan Nila *Oreochromis niloticus* asal danau Mawang Kabupaten Gowa dan danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makasar*, 1 (1): 39- 46.
- Siragih, S.R. & Sinaga, K. (2019). Prospek pengembangan kewirausahaan olahan ikan Nila kawasan danau Toba di Desa Sirukkungan Kecamatan Ajibata Kabupaten Toba Samosir. *Jurnal EK&BI*. 2 (2): 221 – 230.
- Sari, R. K., Prayudi, A., & Anasrullah, R. 2020. Program Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Aneka Rasa dari Ampas Tahu di Desa Tanjung Sari Timur Kecamatan Manggarai Kabupaten Situbondo. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 103–111. <https://doi.org/10.36841/integritas.v4i1.360>
- Suprapti, Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan pemanfaatannya. Yogyakarta : Kanisius. Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Kerupuk. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*

Tri dan Augusto, W.M. 1990. Tepung Tapioka (Perbaikan). Subang: Washington DC

Wulandari, F. 2015. Uji Fisik Dan Organoleptik Pakan Ikan Yang Menggunakan Tepung Gaplek Sebagai Bahan Perekat (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO).

Yuli D,N,S. 2016. Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Kerupuk Hasil Pengolahan Ampas Tahu Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan