

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, AA Gede. 1999. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Pengantar Ringkas. Singaraja: Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan Singaraja.
- Amertaningtyas, Dedes. 2011. *Pengolahan Kerupuk Rambah Kulit di Indonesia*. Malang. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Anonim. *Resep industri kerupuk dari tapioka*, diakses tanggal 1 juli 2018. <http://www.kursustristar.com/resep-industri-kerupuk-dari-tapioka/>
- Arikunto, Suharsimi. 2005. *Manajemen Penelitian*, Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Bidura, I G.N.G, dkk. 2008. *Limbah Pakan Ternak Alternatif Dan Aplikasi Teknologi*. Denpasar: Udayana University Press.
- Billy Adytya. 2009. *Tahu*. Tersedia pada <https://www.merdeka.com/trending/6-manfaat-tahu-jika-dikonsumsi-bisa-jaga-kesehatan-ginjal.html> (diakses tanggal 24 Desember 2019)
- Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2006. Jakarta. Departemen Kesehatan
- Departemen Pendidikan Nasional. 2016. *Pedoman Penulisan Skripsi dan Tugas Akhir*. Singaraja. Universitas Pendidikan Ganesha
- Dodo. 2019. *Kerupuk*. <https://www.batamnews.co.id/berita-49453-waspada-kerupuk-mentah-mengandung-boraks-beredar-di-batam.html> (diakses pada tanggal 16 Desember 2019)
- Ernawati, N : 2012. *Studi Eksperimen Pemanfaatan Rumput Laut Menjadi Kerupuk*. Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja
- Johan, A. 2012. *Pembuatan Kerupuk Tape Singkong*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi ke-3, 2005. Jakarta: Balai Pustaka
- Khofifah. 2018. *Ampas Tahu*. Tersedia pada <https://radarpekalongan.co.id/20624/manfaat-ampas-tahu-untuk-kesehatan/> (diakses pada tanggal 18 Desember 2019)
- Kiranawati, T.M. & Chisbiyah, L.A. 2008. *Pastry dan Bakery*. Malang: Universitas Negeri Malang Koyan, 2011. *Asesmen Dalam Pendidikan*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha
- Kristanto, P. 2013. *Ekologi Industri*. Edisi Kedua. Andi. Yogyakarta
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebook.

- Kursus Tristar. 2008. *Resep Pembuatan Kerupuk Tepung Tapioka*. <http://www.kursustristar.com/resep-industri-kerupuk-dari-tapioka/> (diakses pada tanggal 10 Mei 2018)
- Lestari, Ni Putu Dian. 2013. *Pemanfaatan Wortel Sisa Sortir Menjadi Kerupuk Wortel*. Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha
- Lies, Suprapti. 2005. *Pembuatan Tahu*. Edisi Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nurkancana, Wayan dan Sunartama. 1992. *Evaluasi Hasil Belajar*. Surabaya Usaha Nasional
- Qinah, E. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Safira Putri. 2017. *Merica Hitam dan Putih*. <https://cairofood.id/perbedaan-lada-hitam-dengan-lada-putih/> (diakses pada tanggal 10 November 2019)
- Setyaningsih, D., Apeiyantono, A., & Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sihombing, M. 2014. *Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Varasi Konsentrasi*. Tugas Akhir. Politeknik Sriwijaya
- Soekarto, Soewarno. 1995. *Penelitian Organoleptik*. Jakarta: bhatar Karya Aksara
- Susanti, M.R. 2007. *Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (Trichiuruasp)*. Skripsi. Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta
- Tofan. 2008. *Sifat Fisik Dan Ortganoleptik Kerupuk Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Ulfa, Syarifah dkk. 2018. *Variasi Campuran Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Pada Pembuatan Tahy Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Kalsium*. Skripsi. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Yustina, Ita dan Farid R.A. 2012. *Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan*. Artikel. Universitas Trunojoyo Madura.

