

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyatussoffi N dan N Abdulgani. Pengaruh Pemberian Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) Pada Stuktur Histologi Pankreas dan Kadar Glukosa Darah Mencit (*Mus musculus*) Hiperglikemik. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. Akhmadi MF, Imra dan D Maulinawati. 2019. Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*
- Amelia A. 2000. Kajian pengemasan kerupuk mentah siap goreng selama penyimpanan [skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N, F., Kusnandar dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. 2019. Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L) Dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1).
- Kiewiet MBG, Faas MM, de Vos P. 2018. Immunomodulatory protein hydrolysates and their application. *Nutriens*.
- Koesoemawardani D, Nurainy F. 2009. Kajian hidrolisat protein dari ikan rucah sebagai bahan fortifikasi makanan. *Proceeding Seminar Sehari Hasil – Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Universitas Lampung
- Rosanna, Sari, B. P., Septian, M. J., & Wulandari, R. (2013). Optimalisasi Parameter Pengukusan Untuk Meningkatkan Kerenyahan Keripik. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, G. P. (2018). Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Karboksil Metil Selulosa Terhadap Mutu Selai Asam Gelugur. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. [Http://Repositori.Usu.Ac.Id/Handle/123456789/](http://Repositori.Usu.Ac.Id/Handle/123456789/)
- Rosanna, Sari, B. P., Septian, M. J., & Wulandari, R. (2013). Optimalisasi Parameter Pengukusan Untuk Meningkatkan Kerenyahan Keripik. Institut Pertanian Bogor.
- Laiya, N., Harmain, R.M. dan Yusuf, N. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*.
- Istanti. I. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar

- Matahari. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Standar Nasional Indonesia 01-4110-2006. Ikan Beku-Bagian 1: Spesifikasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. [SNI] Standar Nasional Indonesia 2713.1-2009. Kerupuk Ikan, bagian 1: Spesifikasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru. Jakarta: M-Brio Press.
- SariNila Eka (b). 2013. Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng Dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang