

DAFTAR PUSTAKA

- Anandika, D. D. (2011). Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Menurunkan Jumlah Leukosit pada Mencit Model Sepsis akibat Paparan *Staphylococcus aureus*, 38(2), 97–100. Apriyani, et al. “Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*).” *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, vol. 4, no. 1, 2016, pp. 16–28.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, Sedarwati N, L., Budiyo, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. Bogor : Institusi Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. Kerupuk. SNI 0272/1991. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Kerupuk Ikan. SNI 01-2713-1999. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. Mutu Kerupuk. SNI 0272-1990 . Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1995. Tepung Tapioka. SNI 01-34511994-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Kerupuk Ikan. SNI 01-2713-2009. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- Budiyo, S. 2006. Teknik Mengendalikan Keong Mas Pada Tanaman Padi (The Technical Controlling Of Golden Snail On Plant Rice). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* Vol. 2 No. 2 Hal: 128-132.
- Ebookpangan. (*Evaluasi Sensori*) *Dalam Industri Pangan*. 2006.
- Chaniago, Ramadhani, et al. Daya Kembang Dan Sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Vol. 4, no. 1, pp. 1–8.
- [DA-PhilRice] Department of Agricultural-The Philippine Rice Research Institute. 2001. Management Option for The Golden Apple Snail. Maligaya: Department of Agriculture-The Philippine Rice Research Institute.
- Deborah T, Afrianto E, Pratama RI. 2016. Fortifikasi tepung tulang Julung-julung sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan kerupuk. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7(1): 48–53.
- Dewiningtias, Wulan. 2013. Pengaruh Pemberian Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Terhadap Pertambahan Bobot Badan Dan Kadar Hemoglobin (Hb) Darah Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gozali T., A. D. Sutrisno, dan D. Ernida. 2001. Pengaruh Waktu Pengukusan dan Perbandingan Jamur Tiram dengan Roti Tawar terhadap Karakteristik Nugget

- Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Harmain, Rita Marsuci, and Nikmawatisusanti Yusuf. *Formulasi Kerupuk Ikan Gabus Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu 1 Nofliyanto*. Vol. II, no. Elyawati 1997, 2014.
- Hartanti (2001). Peran sense of humor dan dukungan sosial pada tingkat depresi penderita dewasa pascastroke. *Anima, Indonesian Psychologist Journal*, Januari 2002, 2(17), 107-119.
- Huda. N ., Boni, I. Noryanti, I. 2009. The Effect Of Different Ratios Of Dory Fish To Tapioca Flour On The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour And Hardness Of Fish Cracers. *International Food Research Journal* 16: 159-165.
- Kamil, Zahiruddin W, Sumaryanto H. 1998. Pengaruh metode pengolahan terhadap mutu tepung siput murbei (*Pomacea sp.*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 5(2):24-26.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat
- Kurnia, Abadi Mustofa dan Agus Suyanto, I. Kerupuk Onggok Singkong Dengan Variasi Penambahan Tepung Cangkang Rajungan Vol. 02, No. 03, 2011.
- Ketaren, S. 1986. Minyak Dan Lemak Pangan, Penerbit Universitas Indonesia (Ui Press), Jakarta. 2008.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan aneka kerupuk*.
- Lavlinesia.1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan.Tesis. Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawless HT dan Heymann H. 1998. Sensory Evaluation of Food Principle and Practices. Kluwer Academic / Plenum Publisher, New York.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. Food Science and Technology in Industrial Development. Proccending of the Food Conference” 88. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Margaretha S. & Edwin Japarianto (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep’s di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Malayanti, R. 2010. Karakteristik Saus Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) dengan Penambahan Buah Nanas sebagai Sumber Enzim Bromelin. Indralaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Muchtadi TR. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Nurjanah, Fitriani Y, Suwandi R, Daritri ES. 1996. Pembuatan kerupuk keong mas (*Pomacea* sp.) dengan penambahan tepung beras ketan dan flavor udang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 2(2):43-51.
- Nurhayati, A. 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Pennak, R.W. 1989. *Coelenterata Freshwater Invertebrates of the United States: Protozoa to Mollusca*. edition. John Wiley and Sons, Inc, New York
- Pratiwi, K.Y. (2018) *Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Biskuit Daun Kelor*. Diploma Thesis, Jurusan Gizi.
- Purwanita, R.S. 2013. Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka Yang Berbeda. *Jurnal Penelitian* No. 3, Vol. 1, Hal. 1-157. Undip. Semarang.
- Rudy Wahyono, (1996), *Pembuatan Aneka Kerupuk*, Cetakan ke-1.
- Rusman, A.A.R., Kadirman, dan Caronge, M.W. 2016. Pengembangan Produk Kerupuk Udang Melalui Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Lam*) dengan Variasi Lama Penggorengan. *Alumni Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian 2 dan 3 Dosen PTP FT UNM*. vol. 2, hal. 135-148.
- Ruslan dan Harianto.2009. *Penanggulangan Hama Keong Mas*.Yogyakarta : PT. Citra Aji Parama.
- Rosiani, Nurwachidah. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Vol. VIII, no. 2, 2015, pp. 84-98.
- Pengenalan Evaluasi Sensori. 1996, pp. 1-42.
- Studi, Program, et al. [*Pengujian Organoleptik*]. 2013.
- Subekti, E.I. 1998. Optimasi Perencanaan Produksi Industri Kerupuk Udang/Ikan Di Perusahaan Kerupuk Indrasari, Indramayu, Jawa Barat. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Ipb. Bogor.
- S. Purawisastra,dkk (2010). Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan Serta Uji Tingkat Penerimaan. Vol. 33, no. 2, 2010, pp. 173-79.
- Soebagio, dkk.(2009). *Kimia Analitik II*. Malang: UM Press
- Somaatmadja, D. 1985. *Rempah-Rempah Indonesia*. Bogor: Pusat Penelitian Dan Pengembangan Industri.

- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 2004. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suseno, S. H, Suptijah P, dan Wahyuni D. S.2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Ostheochilus hasselti*) pada Pembuatan Simping sebagai Makanan Cemilan. Buletin Teknologi Hail Perikanan. 7 (1).
- Su, R., & Daritri, E. S. (1996). *Pembuatan Kerupuk Keong Mas (Pomacea Sp). Dengan Penambahan Tepung Beras Ketan Dan Oleh : Ii.*
- Salmiah, Zakaria, & Rauf, S. (2011). Daya Terima Dan Kandungan Protein Bakso Keong Sawah (*Pomacea Canaliculata* Lamarck). *Media Gizi Pangan, Xii*, 20–30. Retrieved From [Http://Mediagizipangan.Org/Wp-Content/Uploads/2017/04/Daya-Terima-Dan-Kandungan-Protein-Bakso-Keong-Sawah-.Pdf](http://Mediagizipangan.Org/Wp-Content/Uploads/2017/04/Daya-Terima-Dan-Kandungan-Protein-Bakso-Keong-Sawah-.Pdf)
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- Wahyudi, Eko.2013.Deskripsi Dan Klasifikasi Keong Mas. [Http://Ekowahyudisp.Blogspot.Com/](http://Ekowahyudisp.Blogspot.Com/) 2013/11/Deskripsi-Dan-Klasifikasi-Keong-Mas.Html.Diakses Pada 15 Mei 2019.
- Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif dan Kusupiyanti. 1975. Pengolahan kerupuk di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian Dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian : Jakarta. Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif Dan Kusupiyanti. 1975. Pengolahan Kerupuk Di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri Dan Kerajinan Dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, Marwati, Wardana H, Emmawati A, Candra KP. 2018. Karakteristik kerupuk ikan dengan substitusi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*) sebagai fortifikan kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 258-265.