

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, Dedes, Masdiana C. P., Manik E. S., Abdul M., dan Khothibul U. A. 2011. Kualitas Kerupuk Rambak Kulit Kelinci (Kadar Air dan Daya Kembang) dengan Menggunakan Teknik Buang Bulu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 6, No. 1 Tahun 2011. Hal 1-6
- Apriyana, I. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp.*) dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. Semarang. Halaman 9
- Asmi. N. N. 2014. Pengaruh Perbedaan Bagian Kulit dan pH Larutan Perendam Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Kuantitas dan Kualitas Kerupuk Kulit Kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Astawan, M., dan Astawan, M. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Akademika Pressindo: Jakarta.
- BSN. 2000. SNI 01- 6484.1 – 2000. Induk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus x C.fucus*) kelas induk pokok (Parent Stock).
- Djazuli, N dan Budiyanto. 2002. Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) diTPI/PPI. Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.

- Doraja, P. H., Maya S., Nengah D. K. 2012. Biodegradasi Limbah Domestik Dengan Menggunakan Inokulum Alami Dari Tangki Septik. Jurnal Sains dan Seni. [Vol 1, No 1](#). Hal 44-47
- Firmansyah A. 2007. Pengaruh perubahan harga dan teknologi terhadap produksidan penggunaan bahan baku di Perusahaan Kerupuk Ratna Sari,Tangerang. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Yogyakarta: Liberty.
- Ferazuma H., S.A. Marliyati , dan L. Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Indraswari, C.H., 2003. *Rambak Kulit lkan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Justicia, Ainy, Evi L., dan Herman, H. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai Sumbe Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol. 3, No. 4, Desember 2012:17-27
- Kartika, B. 1990. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kotler dan Amstrong. 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jilid 1 dan 2.Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kristanto, P. 2004. Ekologi Industri. Yogyakarta : ANDI.

- Kristianingrum, S., A. Retno, dan S. Siti. 2006. Pemanfaatan Limbah Kulit Ikan Menjadi Kerupuk (Rambak). *Journal Inotek*. Volume 10, Nomor 1. Hal 13-25.
- Mc.Cabe, Warren L. 2002. *Unit Operation of Chemical Engineering*. Edition 4th. Singapore: Mc. Grow Hill International Book Co.
- Nazir, M. 2011. Metode Peneleitian. Ghalia Indonesia. Yogyakarta. hal. 54-55, 193-194.
- Oktafiyani, Roch Ika. 2009. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Kerupuk Rambak Kulit Sapi dan Kulit Kerbau (Studi Kasus: Usaha Pembuatan Kerupuk Rambak Di Kecamatan Pegandon Kabupaten Kendal, Jawa Tengah) .Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohimah, I., 2013. Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara.
- Suyanto, S.R. 2009. Budidaya Ikan Lele Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Bina Cipta. Jakarta.
- Sediaoetama, A.J. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sangadji, E.M. dan Sopiah. 2010. Metode Penelitian. Andi Yogyakarta. Yogyakarta. hal. 44. 152.

- Sudarminto, Susanto, Florbella. 2000. Pengaruh Lama Perebusan pada Pembuatan Rambak Sapi. *Journal Makanan Tradisional Indonesia*.
- Soekarto, S. 1997. Perbandingan Pengaruh Kadar Air Kerupuk Mentah pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro. *Prossiding Seminar Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Suryaningsih, Suhestri. 2014. *Biologi Ikan Lele. Materi Penyuluhan*. Fakultas Biologi. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Wau, E. R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. *The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (Acetes Erythraeus) Sausage*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. 15 nomor 1 (2010) : 71-82.
- Wibowo, Sasono, dan Sri R. 2016. *Cowskin Oven* sebagai Satu Alternatif Alat Pengeringan bagi Kelompok UKM Pembuat Kerupuk Rambak. *Jurnal Rekayasa* Vol. 14 No. 1, Juli 2016. Hal. 11-18
- Widjajanti E., 2009. *Penanganan Limbah Laboratorium Kimia*. PPM Prodi Dik Kim: FMIPA UMY
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.