

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, Rini. (2016). *Teknologi dan Penggunaan Minyak Goreng dalam Industri Kuliner*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Badan Standarisasi Nasional (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. SNI 01 2346-2006.
- Brown, T. & Morris, J. (2018). *Temperature Monitoring in Food Preparation: Digital Thermometers and Food Safety*. London: Wiley-Blackwell.
- Cahyono, M. Dwi., dan Nurcahyo Henri. 2022. Kerupuk Klenteng Bojonegoro Dalam Perspektif Sejarah Dan Gastronomi Budaya. *Jurnal Budaya Nusantara*, Vol.5 No.2, (Maret 2022): 83 – 94.
- Cahyono, S. & Nurcahyo, A. (2020). Pengaruh Jenis Minyak dan Suhu Penggorengan terhadap Kualitas Kerupuk Rambak. *Jurnal Pangan Indonesia*, 12(3), 45-52.
- Davidoff, J., Fonteneau, E., & Fagot, J. (2021). *The Cognitive and Emotional Impact of Color Perception*. *Journal of Experimental Psychology*, 50(3), 245-259.
- Davis, S. (2019). *The Science of Cooking and Food Safety: A Guide to Best Practices*. Chicago: University of Chicago Press.
- Delwiche, J., & Paulsen, M. (2021). *Multisensory Integration of Aroma, Taste, and Texture in Food Perception*. *Current Opinion in Food Science*, 37, 68-75.
- Dimawarnita, Firda., Afifah Nur Arfiana<sup>1</sup>, Sri Mursidah, Syarifah Rohana Maghfiroh, Prayoga Suryadarma. (2021). Optimasi Produksi Biodiesel Berbasis Minyak Nabati Menggunakan Aspen Hysys. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 31 (1): 98-109.
- Fadly Rahman. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Haughey, R. (2020). *Food Safety Practices in the Modern Kitchen: The Role of Temperature Control*. New York: Food Safety Publishing.
- Hidayat, Rahmat Ihsan. (2021). Rancang Bangun Dan Implementasi Website E-COMMERCE Pengolahan Data Transaksi Penjualan Dan Pemesanan Kerupuk Kulit Sebagai Media Promosi Pada Usaha Kerupuk Kulit Keluarga Menggunakan Bahasa Pemrograman PHP Dan Database MYSQL. Sarjana thesis, Universitas Putra Indonesia YPTK.
- Hidayat, T. (2021). Proses Pengolahan dan Penggorengan Kerupuk Kulit di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 30-40.

- Jones, B., Palmer, J., & Dijksterhuis, G. (2021). *Texture Perception in Food and Product Design: A Multisensory Approach*. *International Journal of Consumer Studies*, 45(4), 499-515.
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. (2015). *Likert Scale: Explored and Explained*. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396-403.
- Khalisa., Lubis, Yanti, Meldasari., Agustina, Raida. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol 6 No 4.
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootek*, 41(1), 216–222.
- Martínez-Navarrete, N., Sanjuán, N., & Fiszman, S. (2021). *Multisensory Interactions in Taste Perception*. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 37-45.
- Maysyarah, Rudiyanasyah, Andi Hairil Alimuddin. (2019). Karakterisasi Senyawa Triterpenoid Dari Fraksi Diklorometana Kulit Batang Durian Merah (*Durio Dulcis Becc*). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, Tahun 2019, 8(2): 22-27.
- Montgomery, D. C. (2017). *Design and Analysis of Experiments*. John Wiley & Sons.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nucleus Peternakan*, 5(1).
- Rahman, F. (2019). Dampak Lama Penggorengan pada Mutu Kerupuk Kulit. *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan*, 14(2), 20-28.
- Rahmawati, R., Hayati, R., Darma Jaya, J., Assagaf, M., & Sandrasari, D. A. (2025). *Pengantar Teknologi Pangan*. Padang: CV. Luminary Press Indonesia. ISBN: 9786231072511.
- Setiawan, I. R., & Wahyuni, P. R. (2019, December). Analisis Efisiensi Usaha Kerupuk Rambak" SOLMAD" Di Desa Saroka Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. In *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi* (pp. 445-449).
- Siregar, J. (2018). *Statistik Terapan untuk Penelitian dan Pengembangan*. Penerbit Universitas Sumatera Utara.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suprianto, A., & Sarifudin, A. (2020). Prospek Pengembangan Kerupuk Rambak di Pasar Nasional dan Internasional. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 7(4), 63-72.

- Suprianto, A., & Sarifudin, A. (2020). Teknik Pengolahan Kerupuk Rambak dengan Berbagai Ukuran Potongan dan Suhu Penggorengan. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 7(4), 63-72.
- Suprianto, Sarifudin. 2020. Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Di Seganteng Kota Mataram). *Jurnal Ekonobis Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram*.
- Suryani, N. (2020). *Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi: Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif*. Deepublish.
- Susiwi. 2009, *Jurnal Penilaian Organoleptik* 30,3\$ 8QLYHUVLWDV Pendidikan Indonesia.
- Triyono. (2012). *Teknologi Pemanfaatan Gas LPG dalam Peralatan Rumah Tangga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wijayanti, Sari. (2017). *Peralatan Masak dan Teknik Penggunaannya di Dapur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Yulianti, Rizki. (2015). *Alat Masak dan Penggunaannya di Dapur Asia*. Bandung: Alfabeta.
- Yulianti, N., & Kusnandar, F. (2018). Reaksi Maillard dalam pengolahan pangan: dampak terhadap cita rasa dan nilai gizi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 22–30.
- Zaman, I. (2020). Pengaruh Kadar Air dan Waktu Penggorengan terhadap Kualitas Kerupuk Kulit. *Jurnal Ilmu Pangan Nusantara*, 15(2), 52-59
- Zaman, I. (2020). Pengaruh Pengapuran dan Penggorengan terhadap Kualitas Kerupuk Kulit. *Jurnal Ilmu Pangan Nusantara*, 15(2), 52-59.
- Zaman, S. 2020 *Industri Rumah Tangga Kerupuk Rambak: Sebuah Analisis Konten*.