

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2002. *Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri*. Bandung : ITB Press.
- Akbar, M R. 2014. "Pengaruh Lama Perendaman  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2(2) : 91-102.
- Apandi, Muchidin. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung : Alumni.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. {DKP} Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Bourke, M. 1996. *Edible Indegenous Nuts In Papua New Geunia : Their Pottential for Commercial Development*. Australia: The Australia New Newsletter.
- Buckle, K. A, et al. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Chichester, C.E & F.W Tanner. 1975. *Antimicrobial Food Addictives* Chemical. Amsterdam : Rubber Co.
- Considine, DM & G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Co.
- Dawn, B. Mark, et al. 2000. *Biokimia Kedokteran Dasar*. Jakarta : EGC.
- deMann, J.M. 1997. *Kimia Pangan*. Penerjemah K. Padmawinata. Bandung : ITB Press.
- Desrorier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Mulyohardjo. Jakarta : UI Press.
- Earle, R.L. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Jakarta : Sastra Hudaya.
- Epriliati, Indah et al. 2002. "Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis*, Forst)" . *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 13. No 2. 28 November 2015. Hlm 165-172.
- Estatih, T & Kgs Ahmadi. 2009 *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

- Hegnauer R & Grayer-Barkmeijer. 1993. Relevance of Seed Polysaccharides and Flavanoids for The Classifications of The Leguminosae: A Chemotaxonomic Approach. *Phytochem.* Vol 34 (1) : 3-16.
- Hasibuan, R. 2005. *Proses Pengeringan*. Sumatera Utara : Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Penerjemah Badan Litbang Kehutanan. Jakarta: Koperasi Karyawan Departemen Kehutanan.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta : Rhineka Cipta.
- Ketaren, S 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta
- Khatir, R. 2011. “Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak”. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi* Volume 3(2) : 23-29.
- Kusumawati, Desti. D, et al. 2014. Pengaruh Pendahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Tekno sains Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Uniuersitas Sebelas Maret*. Vol 1 (1): 41-48.
- Kurniawati, Eni . 1998. Pemanfaatan Tepung Biji Gayam ( *Inocarpus edulis*, Forst) Untuk Pembuatan Biskuit Dalam Rangka Penganekaragaman Makanan . *Skripsi*. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Bogor.
- Muchtad T.R. 2003. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Pauku, Richard Larry. 2005. Domestication Of Ingredients Fruits And Nut Trees For Agroforestry In Solomon Island. *phD Thesis*.Australia : James Cook University.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta : Buletin Departemen Pendidikan Nasional.
- Rahayu, K & S. Sudarmadji. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Saparinto, C. & Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sastromidjojo, H. 2005. *Kimia Organik*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

- Simanjutak, S. 2014. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Biji Durian (*Durio ziberthinus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol 2 (2): 91-99.
- Suarti, Budi, et al. 2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Penambahan Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. *Jurnal Agrium*. Vol 18(1) : 69-78.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- . 2003. *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suprapti, Lies. 2003. *Teknologi pembuatan Pangan : Pembuatan Tempe*. Yogyakarta : Kanisius.
- . 2005. *Tepung Sukun*. Yogyakarta : Kanisius.
- Susanto, T & B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : Bina Ilmu.
- Syarief, R, et al. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi ITB.
- Tjahjadi, Carmencita, Debby M. Sumanti dan Hesti Maryana. 2008. *Pengaruh Perendaman di dalam Larutan Natrium Metabisulfit Setelah Blansing terhadap Warna Tepung Pisang Raja Bulu*. *Jurnal Teknotan* Vol. 1 No. 1 : 2008
- Tjiptrosoepomo, G. 1998. *Taksonomi Umum : Dasar- dasar Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta : Gadjah mada University Press.
- Wawo, AH, et al. 2011. Studi Persebaran dan Pemanfaatan Gayam [*Inocarpus fagifer* (Parkinson ex Zollinger)] pada Beberapa Lokasi di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal Biosfera*. Vol 23(3) : 140-151.
- Widodowati, S & Suyanti. 2003. Prospek dan Permasalahan Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Divertifikasi Pangan. *Makalah Pribadi*. Bogor 11 Desember 2003.
- Wahyudi, Jatmiko dkk.2011.Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Glukosa Terbentuk dan Konstanta Kecepatan Reaksi Pada Hidrolisa Kulit PISAANG. *Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Vol 9(1) : 1-5.
- Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- .1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

.1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

.2006 *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yusmeiarti, Silfia, dan R. Syarif. 2007. Pengaruh Bahan Tambahan terhadap Sifat Fisik Oleoresin Cassiavera Mutu Rendah. Buletin BIPD. Vol. 15(2) : 29-37.