

6. DAFTAR PUSTAKA

Adnan, M. (1997). Teknik Kromatografi untuk Analisa Bahan Makanan. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Akoh, D. B. & C. C. Min. (2002). Food Lipids : Chemistry, Nutrition and Biotechnology. Marcell Dekker, Inc. New York.

Almatsier, S. (2003). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Anonim. (1989/1990). Peraturan Menteri Kesehatan RI No 722/MenKes/PER/1988. Bahan Tambahan Makanan.

Anonim. (1991). Standar Nasional Indonesia 01-2352-1991. Penentuan Angka Thiobarbiturat. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Anonim. (2000). Standar Nasional Indonesia 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Coles, R.; D. McDowell & M. J. Kirwan. (2003). Food Packaging Technology. Blackwell Publishing. CRC Press. USA- Canada.

Cserhati, T. & E. Forgacs. (1999). Chromatography in Food Science and Technology. Technomic Publishing Co, Inc. USA.

DeMan, J. M. (1997). Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan). ITB. Bandung

DeVries, J. (1997). Food Safety and Toxicity. CRC Press. New York.

Eskin, N. A. M. & D. S. Robinson. (2001). Food Shelf Life Stability : Chemical, Biochemical and Microbiological Changes. CRC-Press. New York.

Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. USA.

Gaman, P. M. & K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi (Terjemahan). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Guy, R. (2001). Extrusion Cooking. CRC Press. Boca Raton.

Halid, R. & H. Syarif. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.

Harper, J. M. (1981). Extrusion Food Volume 1. CEC Press, Boca Raton. Florida.

Herschdoerfer, S. M. (1986). *Quality Control in The Food Industry* Second Edition. Academic Press, Inc. London.

Indarto, A. (2003). *Evaluasi Sifat Fisik dan Sensoris Ekstrudat Berbasis Beras yang Diberi Pewarna Bubuk Alami Hijau dari Daun Suji (Plemele angusti folisa) dan Kuning dari Kunyit (Curcuma domestica Lan.)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. (Tidak dipublikasikan).

Jamora, J. J. & K. S. Rhee. (2002). *Storage Stability of Extruded Products from Blends of Meat and Nonmeat Ingredients : Evaluation Methods and Antioxidative Effects of Onion, Carrot and Oat Ingredients*. *Journal of Food Science* Volume 67 No. 5 : 1655-1659.

Kadoya, T. (1990). *Food Packaging*. Academic Press. California.

Kilcast, D. & P. Subramaniam. (2000). *The Stability and Shelf Life of Food*. CRC Press. Boca Raton.

Koswara, S. (2002). *Penerapan Persamaan Arrhenius Untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Volume XIII. No 2. IPB. Bandung.

Labuza, T. P. (1979). *Open Shelf Life Dating of Food*. OTA Publishing. USA.

Macrae, R. (1988). *HPLC in Food Analysis* Second Edition. Academic Press. New York.

Mahindru, S. N. (2000). *Food Additive*. Tata Mc-Fraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.

Nollet, L. M. L. (2000). *Food Analysis by HPLC*. Marcell Dekker, Inc. New York.

Ohshima, T.; V. V. Yankah.; H. Ushio & C. Kiozumi. (1998). *Antioxidizing Potentials of BHA, BHT, TBHQ, Tocopherol and Oxygen Absorber Incorporated In A Ghanaian Fermented Fish Product. Process-Induced Chemical Changes In Food*. Plenum Press. New York & London.

Oreopoulou, V. & C. Tzia. (1998). *Effect of Processing and Antioxidants on the Oxidative Stability of Vegetable Oils*. *Journal Advances in Oils and Fats, Antioxidants, and Oilseed By Products*. AOCS Press. Illinois.

Potter, N. N. (1978). *Food Science* First Edition. AVI Publishing Company. USA.

Potter, N. N. & J. H. Hotchkiss. (1990). *Food Science* Fifth Edition. CBS Publishers & Distributors. New Delhi.

Purwoko, T. (2002). Aktivitas Antioksidan Isoflavon Aglikon dari tempe terhadap Oksidasi Minyak Kedelai. BioSmart Volume 4 No 1.

Riaz, M. N. (2000). Extruders In Food Applications. Technomic Publishing Co, Inc. Lancaster-Basel.

Rubianto, L. (1999). HPLC As A Method of Chemical Analysis. Majalah BISTEK Volume 7 No 9 : 67-71.

Shahidi, F. & M. Naczk. (1995). Food Phenolics. Technomic Publishing Co, Inc. USA.

Singh, R. P. & I. A. Taub. (1990). Food Storage Stability. CRC Press. Boca Raton.

Smith, J. (1991). Food Additive User's handbook. Blackie and Son Ltd. USA.

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1996). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Sudjatini.; S. Raharho & Supriyadi. (1998). Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Flavonoid Teh Hijau Pada Minyak Kacang Tanah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan-Gizi : 328-339.

Suyitno. (1990). Bahan – Bahan Pengemas. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Tjandrawati, M. M. Y. (2003). Analisis Butilhidroksianisol (BHA) dalam Minyak Goreng. Sigma Volume 6 No 1 : 17 – 23.

Tranggono & B. Setiadi. (1989). Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Trilaksani, W. (2003). Antioksidan : Jenis, Mekanisme Kerja, Sumber dan Peran terhadap Kesehatan. IPB. Bogor.

Wardhany, A. P. (2004). Pengaruh Penggunaan Asam Sitrat dan BHT (Butilhidroksitoluen) Terhadap Karakteristik Selama Masa Penyimpanan Kelapa Parut Kering. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. (Tidak dipublikasikan).

Winarno, F. G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1994). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. UGM. Yogyakarta.