

## 6. DAFTAR PUSTAKA

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

Anonim<sup>a</sup>. (2000). Jangan Anggap Sepele Tempe. <http://www.hanyawanita.com/clickwok/news/news05.htm>.

Anonim<sup>b</sup>. (2000). Tempe Makanan Populer dan Bergizi Tinggi. <http://warintek.progressio.or.id/>.

Astawan, M. W. dan M. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.

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

DeMan, J. M. (1997). Principles of Food Chemistry (Terjemahan oleh Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung

Elisabeth, J. (2002). Pilih yang Mana?. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0204/18/030145.htm>.

Fellow, P. (1990). Food Processing Technology Principles and Practise. Ellis Horwood Limited. New York.

Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. (1994). The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Mikrobiology (Terjemahan oleh Gardjito., *et al*). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Gunawan, P. (2003). Pengaruh Penambahan Kelapa Parut Kering dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Ekstrudat Jagung. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. (Tidak dipublikasikan).

Harper, J. M. (1981). Extrusion of Foods Vol 1. CRC Press Inc. Boca Raton. Florida.

Haslina dan E. Pratiwi. (1996). Manfaat Tempe Bagi Gizi dan Kesehatan Manusia. Sainteks Vol. III No. 4 September 1996.

Hoseney, R. C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology. Second Edition. American Association of Cereal Chemistry-Inc. St. Paul. Minnesota. USA.

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).

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

Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. UI Press. Jakarta.

Kilcast, D. dan 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.

Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*, 2<sup>nd</sup> ed. The Avi Publishing Company, Inc. Connecticut.

Muchtadi. (1987). *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Polina. (1995). Studi Pembuatan Produk Ekstruksi dari Campuran Jagung, Sorgum, dan Kacang Hijau. Skripsi FTP IPB. Bogor.

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

Shahidi, F; C. H. HO dan N. V. Chuyen. (1998). *Process Induced Chemical Changes In Food*. Plenum Press.

Sharma, S. K ; S. J. Mulvaney dan S. S. H. Rizvi (2000). *Food Processing Engineering : Theory dan Laboratory Experiments*. New York.

Setiadji. (1990). *Biokimia Pangan*. Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

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

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

Sumarsono. (1983). Aspek-Aspek Penggunaan Tepung Tempe. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.



Sutanto dan A. Khomsan. (2002). Isu Lemak Trans dan Kesehatan - Dalam Industri Pangan. <http://www.depkes.go.id/index.php?option = articles dan task = viewarticle dan artid =106dan Itemid=3>.

Suyitno, S. (1990). Pengepakan, Penyimpanan dan Perlakuan Fisik, Kimia pada Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Syarief, R. dan H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Wardhani, A. P. (2004). Pengaruh Penggunaan Asam Sitrat dan BHT (*Butylhidroxytoluene*) terhadap Karakteristik selama Penyimpanan Kelapa Parut Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan P. Fardiaz. (1980). Pengantar Teknoligi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. UGM. Yogyakarta.

