

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, D. (2006). Bahaya Formalin dan Boraks. Dinas Peternakan dan Kesehatan Provinsi Lampung. <http://www.disnakkeswan-lampung.go.id/> 19 Juli 2006.
- Anonim. (1982). Karak Nasi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- _____. (2003). 10 Foods You Can't Live Without. Nature & Health Magazine Februari 2003. <http://mediasehat.com/> 26 Desember 2006.
- _____. (2006). Solar Dehydrator. <http://www.ecosustainablevillage.com/>
- _____. (2007). What is Carrageenan? <http://www.actsinc.biz/carrageenan.html>
- _____. (2009). Masih Ada Bakso Dicampur Boraks. Radar Mojokerto 14 Januari 2009. <http://www.jawapos.co.id/radar/> 2 Juni 2009.
- AOAC. (1995). Crude Pritein in Meat. In Cunniff,P (Ed.): Official Methods of Analysis Volume II, 16th ed. AOAC. Virginia.
- Apriyantono, A; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Asghar, A.; F. M. Anjum; M. W. Tariq and S. Hussain. (2005). Effect of Carboxy Methyl Cellulose and Gum Arabic on the Stability of Frozen Dough for Bakery Products.<http://journals.tubitak.gov.tr/biology/issues/biy-05-29-4/biy-29-4-8-0506-6.pdf>.
- Astawan, M. (2008). Beras Merah Tangkal Kanker dan Diabetes.<http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybershopping|0|6|448> 2 Juni 2008.
- Azeez, O. S. (2005). Decolourization of Gum Arabic Using Activated Charcoal. http://ljs.academicdirect.org/A07/23_32.htm.

- Baker, C. G. J. (1997). *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Profesional. Champan and Hall. London.
- Barbosa-Canovas, G. V. (1996). *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. Tokyo, Toronto, Washington.
- Bombeli, T. (2006). *Polysaccharides (Sugars, Gums) Used in Cosmetics*. <http://www.makingcosmetics.com/articles/20-polysaccharides-sugars-gums-in-cosmetics.pdf>
- Budianta, T. D. W.; P.S. Naryanto dan R. Wijaya. (2007). Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Puree Nenas Beku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 6 (2) : 26-39.
- Cahyadi, W. (2008). *Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chaplin, M. (2007). *Water Structure and Science*. http://www.ppti.usm.my/Dr_Nurul_Huda/website/publication/NationalSeminar1.pdf
- Day, B. A. and A. L. Underwood. (1992). *Quantitative Analysis, Fifth Edition*. Analisis Kimia Kuantitatif (Terjemahan oleh Aloysius Hadyana Pudjaatmaka). Edisi Kelima Jilid 2. Erlangga. Jakarta.
- Davidek, J J. Velisek and J. Pokorny. (1990). *Chemical Changes During Food Processing*. Elsevier. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.
- Elicin, A. K. and K. Sacilik. (2005). *An Experimental Study for Solar Tunnel Drying of Apple*. <http://www.retsasia.ait.ac.th/Publications/EXPERIMENTAL%20STUDIES%20ON%20A%20HYBRID%20DRYER.pdf>.
- Ernawati, N. M. (2008). Sosialisasikan Beras Merah Harga Lebih Tinggi Baik untuk Kesehatan. <http://www.cybertokoh.com/> 1 September 2008.
- FAO. (2007). *Effects of Food Processing on Dietary Carbohydrates*. <http://www.fao.org/docrep/W8079E/w8079e00.HTM>
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology : Principles and Practices*. Ellis Horwood Limited. England.
- Glicksman, M. (1983). *Food Hydrocolloids*. CRC Press. Florida.

- Gomez, M.H. and Aguilera, J.M. 1983. Changes in the Starch Fraction During Extrusion Cooking of Corn. *Journal Food Science*. 48 (2):378–381.
- Imre, L. (1997). *Solar Dryers In: Industrial Drying of Foods*. Edited by Baker G. J. Blackie Academic and Profesional. Madras.
- Indriasari, L. (2006). Waspada! Bahan Kimia Lain Dalam Makanan. <http://www.litbang.depkes.go.id/aktual/formalin/formalin150106.htm> 15 Januari 2006.
- Indarti, R. (2004). Perencanaan mesin pengering adonan kerupuk lempeng dengan kapasitas 20 kg/jam. Skripsi Jurusan Teknik Mesin. Universitas Kristen Petra.
- Indrasari, S. D. dan Adyana, M. O. (2007). Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 2 (2) : 227-241.
- Irianto, H. E. dan Soesilo, I. (2007). Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Janjai, S.; P. Intawee; C. Chaichoet and P. Sittiamnuay. (2005). Field Experiments of The Silpakorn Type Solar Tunnel Dryers in Northern Thailand. Department of Alternative Energy Development and Efficiency, Ministry of Energy. Thailand.
- Jungbunzlauer. (2009). Xanthan Gum. http://www.jungbunzlauer.com/products/applications/products/xanthangum/xanthan_gum/general-information.html
- Kaspul. (2004). Kualitas Spermatozoa Tikus Putih (*Rattus norvegicus* L) Setelah Perlakuan dengan Boraks. http://bioscientiae.unlam.ac.id/v1n2/v1_n2_kaspul.pdf
- Kearsley, M.W. and Dzedzic. (1995). *Handbook of Starch Hydrolisis Product and their Derivatives*. Blackie Academic & Professional. Glasgow.
- Kemal dan Tarwiyah. (2001). *Kerupuk*. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- Margono, T.; Detty, S. dan Sri, H. (2005). *Pengawetan dan Bahan Kimia*. Teknologi Tepat Guna Kementerian Negara Riset dan Teknologi. <http://www.warintek.ristek.go.id>

- Mahindru, S. N. (2000). *Food Additives : Characteristics, detection and estimation*. Tata McGraw-Hill. New Delhi.
- Moeljanto. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mujamil, J. (1997). *Deteksi dan Evaluasi Keberadaan Boraks pada Beberapa Jenis Makanan di Kotamadya Palembang*. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran* No.120 : 17-21.
- Mujumdar, A. S. (1997). *Drying Fundamentals*. In: *Industrial Drying of Foods*. Edited by Baker G. J. Blackie Academic and Professional. Madras.
- Nielsen, S. S. (1998). *Food Analysis Second Edition*. Aspen Publisher, Inc. Maryland.
- Nurchaya; S. D. Sirait; A. Karnadi; D. Farida. (1992). *Peningkatan Mutu Udang Beku dengan Sistem HACCP*. Departemen Perindustrian. Jawa Tengah.
- Nussinovitch, A. (1997). *Hydrocolloid Application*. Blackie Academic. London.
- Oviantari, M. V. dan Parwata, I. P. (2007). *Optimalisasi Produksi Semi-Refined Carrageenan dari Rumput Laut Eucheuma Cottonii dengan Variasi Teknik Pengeringan*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains & Humaniora* 1(1) : 62-71.
- Pechsiam. (2003). *All About Rice*. http://www.pechsiam.com/allabout_nutrition.htm
- Peranginangin, R.; Soewarno, T. S.; Lavlinesia dan Ijah Muljanah. (2008). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Pengembangan Volumetrik, Kerenyahan dan Rasa Kerupuk Ikan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Pujiastuti, S. (2008). *Si Merah Kaya Manfaat*. <http://www.tempointeraktif.com/> 20 Agustus 2008.
- Resurreccion. (1998). *Consumer Sensory Testing Product Development*. An Aspen Publication. Maryland.
- Rosenthal, A. J. (1999). *Food Texture : Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

- Saloko, S. ; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produksi Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan Universitas Gajah Mada : 308-325.
- Santoso, S. (2001). SPSS untuk Statistik Non Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Siga, S. A. (2007). Identifikasi Boraks Dalam Bakso yang Dijual di Warung "X" Ciliwung Malang. Akademi Analis Farmasi dan Makanan Yayasan Putera Indonesia. Malang.
- Smith, O.B. (1981). Extrusion Cooking of Cereal and Fortified Foods. Makalah pada Proceeding Extruder Technology. Eight ASEAN Workshop, 14 – 25 Januari 1980. Bangkok
- Smith, J. (1991). Food Additive User's Handbook. Blackie Glasgow and London. New York.
- SNI 01-4307-1996. Kerupuk Beras. Pusat Standardisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Sofyan H.M.I. (2004). Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan secara Vakum terhadap Karakteristik Keripik Melon. <http://www.laecenter.com/halaman/pengaruh%20suhu%20pengeringan%20dan%20ketebalan%20irisian.htm>
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Supriyono, S. P. (2003). Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. http://125.160.17.21/speedyorari/view.php?file=pendidikan/materikejuruan/pertanian/agro-industri_pangan/mengukur_faktor_faktor_proses_dlm_pengeringan.pdf
- Susiana. (2004). Boraks Ada dalam Makanan Kita. Suara Merdeka 2004. <http://www.suaramerdeka.com/> 3 September 2004.
- Swanson, M.A. (2003). Drying Fruit and Vegetables. Idaho. University of Idaho.
- Taub, T. A. and R. P. Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. USA.

Urlacher, B and O. Noble. (1992). *Thickening and Gelling Agents For Food*. Blackie Academic and Professional. USA.

Wagner, Mary K., Mary E. Mennes and Clarence E. Johnson. (1995). *Drying Vegetables*. <http://www.conknet.com/%7Eplanter/index.html>

Whitfield, D. E. (2000). *Solar Dryer Systems and The Internet : Important Resources to Improve Food Preparation*. <http://solarcooking.org/default.htm>

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.

_____. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiryaumpaiwong, S. and J. Jamradloedluk. (2007). *Forced Convection Solar Drying: Experimental Investigation and Mathematical Modeling of Pork Strips*. www.en.kku.ac.th/enjournal/images/stories/PDF/vol34no2/10.songchai.pdf

Yu, S. Y. (1991). *Acceptibility of Fish Crackers (Kerupuk) Made from Different Types of Flour*. *Asean Food Journal* 6 (3) : 114-116.

Yuli, S. (2004). *Industri Karak Salatiga: Musim Hujan Permintaan Tinggi*. <http://www.suaramerdeka.com/> 24 Agustus 2004.

Yustina, I.; Suhardjo, Jumadi dan H. D. Isharyanti. (2009). *Pengaruh Bleng, Air Merang dan STPP Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Puli Rambak*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Timur.