

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Allen, S. E. (2001). *Chemical Analysis of Ecological Materials*. Blackwell Scientific Publications. New York.
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu. Tersito*. Bandung.
- Bennion, M. and O. Hughes. (1975). *Introduction Foods*. McMillan Publishing Co, Inc. New York.
- Desroiser, N. M. (1988). *The Technology of Food Preservation*, third edition. (Terjemahan :Teknologi Pengawetan Makanan Edisi ketiga, diterjemahkan oleh Muchji Muljohardjo). UI Press. Jakarta.
- Fance, W.J. (1964). *Breadmaking and Flour Confectionery*. Routledge and Gegan Paul. London.
- Gaman, P. H and Sherrington, K. B. (1994). *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology Second Edition*. (Terjemahan : Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi kedua, diterjemahkan oleh Kasmidjo). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Graham, R.P. (1956). *The Essential of Chemistry*. Clarke-Irwin Company. United States of America.
- Gujral, H.S.; C.M. Rosell, S. Sharma, and S. Singh. (2003). *Effect of Sodium Lauryl Sulphate on The Texture of Sponge Cake*. *Food Science Technology International*. 9(2):0089-0093
- Hoseney, R.C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology Second Edition*. America Association of Cereal Chemist, Inc. USA.
- Kartika, B.; P. Hastuti, dan W. Supantoro. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Massey, A. H.; A.S. Khare, and K. Niranjana. (2001). *Air Inclusion Into a Model Cake Batter Using A Pressure Whisk: Development of Gas Hold-up and Bubble Size Distribution*. *Journal of Food Science*. Vol. 66, No. 8, Pg. 1152-1157.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering 3<sup>rd</sup> Edition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Pomeranz, Y. (1988). *Wheat: Chemistry and Technology volume I 3<sup>rd</sup> Edition*. American Association of Cereal Chemistry, Inc. United States of America
- Puslitbang Gizi Depkes. (1990). *Komposisi Zat Gizi Pangan Alami dan Terolah*.

Ressureccion, A. V. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. ASPEN Publishers, Inc. Maryland, USA.

Saloko, S. ; I. W. S. Yasa ; dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Hal 308-325.

Salunkhe, D. K. and S. S. Kaddam. (1989). *CRC Handbook of World Food Legumes ; Nutritional Chemistry, Processing Technology, And Utilization*, volume II : Cowpeas. Florida.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Subagio,A.; W.S. Windrawati, dan Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Cannavalia ensiformis L.*) Terhadap Karakteristik *cake*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIV, No. 2, Th. 2003, Hal. 136-143.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

