

6. DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, S. (2002). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Apraidji, W. H. (2000). Ubi Jalar. [Http:// www. Pondok Renungan. Com / Ubi Jalar / Pondok Renungan/htm](http://www.PondokRenungan.Com/UbiJalar/PondokRenungan/htm).

Apriyantono, A.;Fardiaz, D.;Puspitasari, N. L.; Sedarnawati; Budiyanto, S. (1989). Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi –IPB Press. Bogor.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2004). Ketentuan Pokok Suplemen Bahan Makanan.

Banwart, G. J. (1989). Basic Food Microbiology. Chapman and Hall. New York

Cheewapramong, P., M. N. Riaz., L. W. Rooney., and E. W. Lusas. (2002). Use of Partially Deffated Peanut Flour in Breakfast Cereal Flakes. *Journal Cereal Chemistry*. Vol 79 p 586-592.

DeMan, J. M. (1997). Principle of Food Chemistry (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Padmawinata). Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1996). Daftar Komposisi Bhana Makanan. Bhatara. Jakarta.

Esmail, N. E.; R.Suheryanto ;S. Kustomo; W.J. Harsono. (1998). Efektivitas Extra Joss dalam Memperbaiki Kinerja Ketahanan Kerja. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran No. 121*.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood. New York.

Guy, R. (2000). Extrusion Cooking Technologies and Applications. CRC Press. USA.

Hadioetomo, R. S. (1993). Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek : Tehnik dan Prosedur Dasar Laboratorium. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Hardman, T.M. (1989). Water and Food Quality. Departement of Chemistry, Uneversity of Reading. Elsevier Applied Science, London and New York.

Harli, M. (2000). Ubi Jalar Kurangi Resiko Buta. [Http:// www. Kompas.com / Kompas cetak 2210/20/htm](http://www.Kompas.com/KompasCetak2210/20/htm).

Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin, Andi Offset. Yogyakarta.

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

Jaarsveld, P.J., M. Faber., S. A Tanumihardjo., P. Nestel., C. J Lombart.,and A. J Spinnler Benade. (2005). B – Carotene-rich orange-fleshed sweet potato improves the vitamin A status of primary school children assessed with the modified-relative-dose-response test. American Journal of Clinical Nutrition, Vol. 81, No. 5, 1080-1087, May 2005

Karmas, E. and R. S. Harris. (1988). Nutritional Evaluation of Food Processing Third Edition. Department of Nutritional Biochemistry Massachusetts Institute of Technology. Cambridge, Massachusetts.

Kartika, B.; Pudji, H.; wahyu, S. (1998). Pedoman Uji Indrawi. PAU-UGM. Yogyakarta.

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

Liu, Y., F. Hiesh., H. Heyman, and H. E. Huff. (2000). Effect of Process Condition on The Physical and Sensory Properties of Extruded Oat Corn Puff. Journal of Food Science. Vol 65 p 1253-1259.

Nurosis, M. J. (1997). SPSS Professional Statistic 7.5. SPSS Inc. Chicago.

Petrucci, R. H. (1987). Kimia Dasar. Erlangga. Jakarta.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science the 5th Eddition. CBS Publishers and Distributors. USA.

Purwanto, H. I. dan A.A. Nawangsih. (1995). Menyimpan Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Puslitbang. (1990). Kandungan Gizi Bahan Pangan. Departemen Kesehatan. Jakarta.

Resurrecion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher Inc. Maryland.

Rukmana, H.R. (1997). Kacang Hijau. Kanisius. Jakarta

Shahidi, F.; C. T Ho and N. V. Chuyen . (1998). Process Induced Chemical Changes in Food . Plenum Press . New York.

Sharma, S. K. (2000). Food Processing Engineering : Theory and Laboratory Experiment. John Weley and sons. New York.

SNI 01-2352-1991. (1991). Penentuan Angka TBA. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI 01-3842-1995. (1995). Makanan Pelengkap Serelai Instan untuk Bayi dan Anak Dewasa. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

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

Suyitno. (1983). Bahan-bahan Pengemas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.

Syarief, R. dan H. Halid. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

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

----- (1993). Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

