

6. DAFTAR PUSTAKA

- A. Mohammadi; S. Rafiee; Zahra; A. Keyhani. (2008). Kinetic Models for Colour Changes in Kiwifruit Slices Durung Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences*. 376 – 383.
- A. Sopian; R.Thahir dan Muchtadi. (2005). Pengaruh Pengeringan Dengan Fair Infrared Dryer, Oven Vakum, dan Freeze Dryer Terhadap Warna, Total Karoten, Beta Karoten dan Vitamin C Pada Daun Bayam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, vol XVI no 2 th 2005.
- Anonim^a. (2005). Pedoman Menu Bergizi. http://bebas.vlsn.org/v12/artikel/pangan/DEPTAN/Pedoman_menu_bergizi_5.pdf
- Anonim^b. (2007). Mengenal Umbi Pengganti Nasi. <http://www.republika.co.id/koran.asp>
- Anonim^c. (1991). Sifat Sensorik Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.
- Anonim^d. (2007). Agricultural Energy. <http://www.ciae.nic.in/aep.htm>
- Allen, S. E. (1989). *Chemical Analysis of Ecological Materials*. Blackwell Scientific
- Anwar, F. (2004). Beras-Singkong Semi-instan. <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0402/02/humaniora/832665.htm>
- Apriyantono, A; Fardiaz D; Puspitasari; N.Yasmi dan Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarsito. Bandung.
- Baker, C.G.J. (1997). *Industrial Drying of Foods*. Chapman & Hall. London.
- Bobic, Z; Bauman I & Curic D. (2002). Rehydration Ratio of Fluid Bad-Dried Vegetabels. *Sadhana Vol. 27, part 3, June 2002*, pp 365-374. © Printed in India. www.iisc.ernet.in/~academic/sadhana/pdf2002Jun/Pe974.pdf.
- Dahlman, J and Charlie. F. (2001). *Technologies Demonstrated at Echo: The Solar Dehydrator*.
- Davidek, J J. Velisek and J. Pokorny. (1990). *Chemical Changes During Food Processing*. Elsevier. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.
- DeMan, J. M. (1997). *Principle of Food Chemistry*. (Diterjemahkan oleh ITB. Bandung).

- FAO. (2007). Effects of Food Processing on Dietary Carbohydrates. <http://www.fao.org/docrep/W8079E/w8079e00.HTM>
- Fellows, P. (1990). Food Processing Technology. Ellis Horwood Limited. England.
- Gaman, P. M. & K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- 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.
- Gould, W. A. (1996). Unit Operation of The Food. Industricity Publication, Inc. Maryland.
- Harijono, *et al.* (1994). Pemanfaatan Umbi Kimpul Dalam Pembuatan Chip dan Tepung. Universitas Brawijaya.
- Holtz., E; E. Rud; T. Lofstrand & L. Ahrne. (2003). Development of Methods to Measure Functional Properties of Dehydrated Fruits. Institutet for Livsmedel Och Bioteknik. [http://www.sik.se/archive/pdf-filer-katalog/SR715\(1\).pdf](http://www.sik.se/archive/pdf-filer-katalog/SR715(1).pdf)
- Imre, L. (1997). Solar Dryers In: Industrial Drying of Foods. Edited by Baker G. J. Blackie Academic and Profesional. Madras.
- Kearsley, M.W. and Dziedzic. (1995). Handbook of Starch Hydrolysis Product and their Derivatives. Blackie Academic & Professional. Glasgow.
- MacDougall, D. B. (2002). Colour in Food: Improving quality. New York: CRC Press.
- Marinih. (2005). Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda. UNNES.
- Muchtadi; H. Husain; Sugiyono; dan B. Haryanto. (2006). Pengaruh Metode Pembekuan Dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, vol XVII no.3 th 2006
- Muehlbauer, W. and Esper, A. (1996). The Hohenheim Solar Tunnel Dryer – 20 years of success. ITDG Food Chain 31.
- Nana, dan A. Hidayanti. (2004). Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan konsentrasi sukrosa terhadap Karakteristik fruit leather cempedak (*artocarpus champeden* lour). FATETA Pasundan.
- Nur, dan Suarni. (2005). Teknologi Pengolahan Jagung. <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/duatiga.pdf>.
- Noor, Z. (1992). Senyawa Anti Gizi Pusat antar Universitas Pangan & Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Pomeranz, N.N & Meloand, C.E. (1987). *Food Analysis Theori and Practise* 2nd ed. An AVI Book. New York.
- Pinus Lingga, (1995). *Bertanam Ubi-ubian*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Potter, N.N. & J.H, Hotchkiss. (1995). *Food Science*. 5th Ed. CBS Publishers and Disributors . London .
- Roberts, S ; D.R.Kidd ; Zikour. (1999). Drying Kinetics of Grape Seeds. *Journal of Food Engineering*
- Santosa, Nasta dan Widowati. (1997). Studi Karkteristik Tepung Ubi Jalar. Prosiding Seminar Teknologi Pangan.
- Smith, O.B. 1981. *Extrusion Cooking of Cereal and Fortified Foods*. Makalah pada Proceeding Extruder Technology. Eight ASEAN Workshop, 14 – 25 Januari 1980. Bangkok
- Soegiyono, S.; T. Soekarno; P. Hariyadi dan A. Supriyadi. (2004). Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan* vol. XV no.2 tahun 2004.
- Sudarmadji, S; B, Haryono & Suhardi. (1989). *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/agroindustripangan/mengukur_faktor_faktor_proses_dlm_pengeringan.pdf
- Swanson, M.A. (2003). *Drying Fruit and Vegetabels*. Idaho. University of Idaho.
- Taib G., Said G., Wiraatmadja. (1988) *Operasi Pengeringan Pada pengolahan hasil pertanian*. Mediyatama sarana Perkasa. Jakarta.
- Wargiono J. (2003). Benarkah Tiwul Sumber Kalori Potensial dan Bergizi?. <http://www2.kompas.com/kompas-cetak/0310/06/opini/>
- Widowati, S. dan Sunihardi. 2000. Komoditas Pangan Alternatif dan Teknologi Olahan Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 2, No. 6, November 2000. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Winarno, F. G. (1984). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zimpel, A. (1996). *Solar Drying of Chillies in Srilanka*. AgMMa-Hohenheim University.Colombo.