

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan ; F.G. Winarno & E. Ruslim. (1997). Perubahan Sifat-Sifat Fisikokimia dan Daya Cerna Produk Ekstrusi Dari Campuran Beras, Kedelai dan Biji Nangka. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol VI (20):58-65.
- Ahmed, J ; A. Kaur & U. Shivhare. (2002). Color Degradation Kinetics of Spinach, Mustard Leaves and Mixed Puree. Journal of Food Science. 67(3):1088-1090.
- Anonim. (1996). Pengeluaran Untuk Konsumsi Kalori dan Protein Jawa Tengah. Kantor Statistik Propinsi Jawa Tengah. Semarang.
- (1991). Bahan Tambahan Makanan. Info Pangan Olahan. Jakarta.
- (2002). Jahe Kering. <http://warintek.progressio.or.id/ttg/pangan/jahe.html>.
- (2002). Prosedur Analisa *Breaking Strength*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arianti, F. (2000). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Inderawi Ekstrudat Jagung (*Zea mays*)-Beras Merah (*Oryza sativa*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- Badrie, N & W.A. Mellowes. (1992). Soybean Flour/Oil and Wheat Bran Effects on Characteristics of Cassava (*Manihot esculenta* Crantz) Flour Extrudate. Journal of Food Science. 57(1):108-111.
- Camire, M.E. (1998). Chemical Changes During Extrusion Cooking. In Shahidi, F ; C.T. Ho & N.V. Chuyen (Eds) : Process-Induced Chemical Changes in Food. Plenum Press. New York. pp. 109-121.
- Chen, J ; F.L. Serafin ; R.M. Pandya & H. Daun. (1991). Effects of Extrusion Condition on Sensory Properties of Meal Extrudates. Journal of Food Science. 56(1):84-89.
- Ernie, A.B. (1986). Zat Warna dan Pemakaiannya Dalam Industri Pangan. Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (*Food Additives*). PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eskin, N.A.M. (1989). Plant Pigment, Flavors and Texture : The Chemistry and Biochemistry Selected Compounds. Academic Press, Inc. London.
- Farrel, K.T. (1997). Spices, Condiments and Seasonings. AVI Publishing Co. Westport. Connecticut.

- Gaman, P.M & K.B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gogoi, B.K ; A.J. Oswalt & G.S. Choudhury. (1996). Reverse Scerw Elements and Feed Composition Effects During Twin-Screw Extrusion of Rice Flour and Fish Muscle Blends. *Journal of Food Science*. 61(3):590-595.
- Harper, J.M. (1981). *Extrusion of Food Vol I*. CRC Press, Inc. Boca Raton. Florida.
- Haryadi. (1992). *Teknologi Pengolahan Beras*. PAU Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hendry, G.A.F & J.D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants*. Blackie Academic and Professional. London.
- Hermanianto, J ; Z. Wulandari & E. Ernawati. (1997). Proses Ekstrusi Untuk Pengolahan Hasil Samping Padi, Menir dan Bekatul. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Hal 567-582
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia Volume II*. Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Hoseney, R.C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul Minnesota. USA.
- Kartika, B ; P. Hastuti & W. Supartono. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Luh, B.S. (1991). *Rice Utilization Vol II*. Van Nonstrand Reinhold. New York.
- Mercier, C ; P. Linko & J.M. Harper. (1989). *Extrusion Cooking*. American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul Minnesota. USA.
- Muchtadi, T.R ; Purwiyanto & A. Basuki. (1988). *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Lembaga Sumber Daya Informasi IPB. Bogor.
- Nurhidayah ; E. Anggarwulan & Solichatun. (2001). Kandungan Klorofil Pada Daun Tanaman Kentang (*Scianum tuberosum* L.) di Sekitar Kawah Sikidang Dataran Tinggi Dieng: *Biosmart*. 3:32-38.
- Nurtama, B & Y. Sulistyani. (1997). Suplementasi Ikan Pada Makanan Ringan Ekstrusi Dengan Bahan Dasar Beras. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol VIII:32-38.
- Ochse, J.J. (1977). *Vegetable of The Dutsh East Indies (Edible Tubers, Bulbs, Rizomes and Spices)*. A. Asher & Co. B.V. Amsterdam.

- Oktaviani, L. (1987). Perubahan-Perubahan Yang Terjadi Pada Ekstrak Warna Hijau Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Pramono, J. (2000). Evaluasi Efektivitas Penambahan Perisa Saat Pra dan Pasca Ekstrusi Pada Jagung (*Zea mays*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata. Semarang.
- Prosea. (1996). Plant Resources of South-East Asia. Bogor. Indonesia.
- Rismunandar. (1988). Rempah-Rempah Komoditi Ekspor. Sinar Baru. Bandung.
- Rinaldi, V.E ; P.K.W. Ng & M.R. Bennik. (2000). Effect of Extrusion on Dietary Fiber and Isoflavone Contents of Wheat Extrudates Enriched With Okara. Journal of Cereal Chemistry. 77:237-240.
- Saadiah, N.Y ; Sulaeman & E.S. Mudjajanto. (2000). Pengaruh Pemberian Minuman Turmeric (*Curcuma domestica* Lan.) Terhadap Kadar Kolesterol Serum Tikus. Media Gizi dan Keluarga. Vol XXIV:109-115.
- Sharma, S.K ; S.J. Mulvaney & S.H. Rizvi. (2000). Food Process Engineering. A John Wiley & Sons, Inc Publication. New York.
- Tejasari. (2002). Penggunaan Zat Warna Alami Kunyit (*Curcuma longa* Linn.) dan Pati Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) Pada Substitusi Parsial Tapioka Dalam Pembuatan Krupuk. Prosiding Kolokium Nasional Teknologi Pangan.
- Tjahjadi, C. (1986). Pewarna Makanan. Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimia (*Food Additives*). PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyastuti. (1995). Mempelajari Pengaruh Perbandingan Serbuk Kunyit (*Curcuma domestica* Lan.) Dengan Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Produksi Kurkumin. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Wijaya, C.H ; K. Bianca & N.L.P. Nienaber. (1995). Pengaruh Penambahan  $ZnCl_2$  Dalam Pembuatan Pewarna Bubuk Dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) dan Daun Pandan (*Papandanus amarylyfolius*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol VI:22-26.
- Winarno, F.G ; S. Fardiaz & D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G ; T.S. Rahayu. (1994). Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1995). Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.