

6. DAFTAR PUSTAKA

AAK. (1993). *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Andarwulan, N. ; F.G. Winarno & E. Ruslim. (1997). *Sifat Fisikokimia dan Daya Cerna Produk Ekstrusi dari Campuran Beras, Kedelai, dan Biji Nangka*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Jurnal Penelitian Vol VI, No. 2 : 58 – 65. IPB. Bogor.

Angelo, A.J. (1992). *Lipid Oxidation in Foods*. American Chemical Society. Washington.

Anonim. (1996a). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Biro Pusat Statistik. Jakarta.

Anonim. (1996b). *Pengeluaran Untuk Konsumsi Kalori dan Protein Jawa Tengah*. Kantor Statistik Propinsi Jawa Tengah.

Barlina, R. (1999). *Pengembangan Berbagai Produk Pangan dari Daging Buah Kelapa Hibrida*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 18, No. 4 : 143 – 149. IPB. Bogor.

Brennan, J.G. ; J.R. Butters ; N.D. Cowell & A.E.V. Lilley. (1990). *Food Engineering Operation*. 3rd Edition. Elsevier Applied Science. London and New York.

Camire, M.E. & E.O. Belbez. (1996). *Flavor Formation During Extrusion Cooking*. Cereal Foods World Vol. 41, No. 9 : 734 – 736. AACC. USA.

Chen, J. ; F.L. Serafin ; R.N. Pandya & H. Daun. (1991). *Effects of Extrusion Conditions on Sensory Properties of Corn Meal Extrudates*. Journal of Food Science. Vol. 56, No. 1 : 84 – 89.

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

Gould, W.A. (1996). *Unit Operations for The Food Industries*. CTI Publications Inc. Maryland.

Grimwood, B.E. (1975). *Coconut Palm Product*. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Roma.

Harper, J.M. (1981). *Extrusion of Foods*. Vol 1. CRC Press Inc. Boca Raton. Florida.

Haryadi, P. (2002). *Teknologi Kemasan Aseptik Jamin Sterilisasi Makanan*. <http://www.kompas.com/health/news/0203/06062721.htm>.

Holdsworth, S.D. (1996). *Aseptic Processing and Packaging of Food Products*. Gallard Ltd. London.

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

Kartika, B. (1999). Evaluasi Pengaruh Supplementasi Limbah Tahu Pada Ekstrusi Jagung Berdasarkan Perubahan Fisik dan Penerimaan Konsumen. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Kruger, J.E. ; R.B. Matsuo & J.W. Dick. (1996). *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemistry-Inc. St Paul. Minnesota. USA.

Melvianti, T. (1998). Pengemasan Secara Vakum dan Bernitrogen Sebagai Upaya Mempertahankan Kandungan Iodium dan Sifat Fisik Mie Instant Beriodium. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Mercier, C. ; P. Linko & J.M. Harper. (1989). *Extrusion Cooking*. American Association of Cereal Chemistry-Inc. St Paul. Minnesota. USA.

Muchtadi, T.R. ; Purwiyatno & A. Basuki. (1988). Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Lembaga Sumber Daya Informasi. IPB. Bogor.

Nils, G. & I. Bjorck. (1989). *Nutritional Properties of Extruded Foods*. American Association of Cereal Chemistry-Inc. St Paul. Minnesota. USA.

Pan, Z ; S. Zhang & J. Jane. (1998). *Effect of Extrusion Variables and Chemical on The Properties of Starch Based Binder and Processing Condition*. American Association of Cereal Chemistry-Inc. Vol. 75 (4) : 541 – 545. St Paul. Minnesota. USA.

Parsons, M.H. ; F. Hsieh & H.E. Huff. (1990). *Extrusions Cooking of Corn Meal with Sodium Bicarbonat and Sodium Alumunium Phosphate*. *Journal Food Processing and Preservation* 20 : 221 – 234.

Purwanto, H. & Nawangsih. (1995). Menyimpan Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Qazuini, M. (1993). Proses Pembentukan Bau Pada Minyak Kelapa. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Rinaldi, V.E.A. ; P.K.W. Ng & M.R. Bennink. (2000). *Effects of Extrusion on Dietary Fiber and Isoflavones Contents of Wheat Extrudates Enriched with Wet Okara*. American Association of Cereal Chemistry-Inc. Vol 77 : 237 – 240. St Paul. Minnesota. USA.

- Salunkhe, D.K. & Deshpande. (1991). *Foods of Plant Origin : Production Technology and Human Nutrition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Santoso, S. (2002). *SPSS Versi 10.00 Mengolah Data Statistik Secara Profesional*. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Setiadji, B. (1990). *Kajian Kimia Pangan II*. PAU UGM. Yogyakarta.
- Shahidi, F. ; C.T. Ho & N.V. Chuyen. (1998). *Chemical Changes During Extrusion Cooking*. Process Induced Chemical Changes Food Vol. 434. Plenum Press. New York.
- Sharma, S.K. ; S.J. Mulvaney ; & S.S.H. Rizvi. (2000). *Foods Process Engineering*. John Wiley & Sons-Inc. Canada.
- Sudarmadji, S. ; B. Haryono & Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. ; B. Haryono & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi 4. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suhardiyono, L. (1988). *Tanaman Kelapa*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sunderland, R. (1996). *Production of Third - Generation Snacks*. Wenger Manufacturing Sabetha Vol. 41, No. 1 : 12 - 14. Kansas.
- Suyitno, S. (1990). *Pengepakan, Penyimpanan dan Perlakuan Fisik, Khemis Pada Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Departemen Pertanian RI. Yogyakarta.
- Syarief, R. & H. Halid. (1991). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Verheij, E.W.M. & R.E. Caronel. (1992). *Plant Resources of South East Asia 2*. Bogor.
- Winarno, F.G. (1985). *Penentuan Waktu Kadaluarsa Bagi Makanan dan Minuman*. Makalah Seminar Sehari "Kadaluarsa Bahan Makanan Olahan" Yayasan Pangan Indonesia dan Dirjen POM. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. (1999). *Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Yulianto, D. (1995). *Penentuan Waktu Kadaluarsa Mie Instant*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.