

6. DAFTAR PUSTAKA

Amusa, N.A., I. Kehinde, & Ashaye. (2002). Bio-deterioration of Breadfruit (*Artocarpus Communis*) in Storage and Its Effects on The Nutrient Composition. *African Journal of Biotechnology*. Vol 1 p 57-60.

Anonymous. (2004). Nilai Gizi Dan Teknologi Pengolahan Sukun. Retrieved from: <http://agribisnis.deptan.go.id/pustaka/teknopro/leaflet.htm>.

Banwart, G.J. (1989). *Basic Food Microbiology* 2nd edition. Chapman and Hall.

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

Fellow, P. (1990) *Food Processing Technology Principles and Practise*. Ellis Horwood. New York.

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

Hardman, T.M. (1989). *Water and Food Quality*. Elsevier Applied Science. London and New York.

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

Hayes, P.R. (1995). *Food Microbiology and Hygiene*. Chapman and Hall. London.

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

Kartono, G., Harwanto., Suhardjo, & T. Purbiati. (2004). Keragaman Kultivar Sukun Dan Pemanfaatannya Di Jawa Timur. Retrieved from: <http://www.bptp-jatim-deptan.go.id/Templates.htm>.

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

Liu, Y., F. Hsieh., H. Heymann, & 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. ×

Novita. (2004). Pengaruh Lamanya Waktu Penyimpanan Terhadap Beberapa Komponen Penentu Kualitas (Epikatekin, Kafein, Kadar Air, Kadar Lemak, dan Angka TBA) pada Coklat Bubuk. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Pramita, Y. (2005). Biasakan Mengonsumsi Beras Merah. Retrieved from: <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0412/20/ilpeng/1445174.htm>.

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

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

Setiaji, B. (1990). Kajian Kimia Pangan II. PAU UGM. Yogyakarta.

Sharma, S.K.; S.J. Mulvaney.; S.S.H. Rizvi. (2000). Foods Process Engineering. John Wiley and Sons – Inc. Canada.

Soedarmadji, S.; B. Haryono; & Suhardi. (1989). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi 4 Penerbit Liberty. Yogyakarta. ✓

Standar Nasional Indonesia 01-2352-1991. (1991). Penentuan Angka Thiobarbiturat. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia 01-3842-1995. (1995). Makanan Pelengkap Sereal Instan untuk Bayi dan Anak. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Suhardjo, G. Kartono, Harwanto, Bonimin, & Jumadi. (2004). Pengolahan Tepung Sukun Untuk Mendukung Pengembangan Agroindustri Pedesaan. Retrieved from: <http://www.bptp-jatim-deptan.go.id/temp/tepung%20sukun.htm>.

Suprpti, L. (2002). Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.

Suyitno. (1990). Bahan – Bahan Pengemas. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajahmada. Yogyakarta.

Syarief, R. & H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Widowati, S. (2003). Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Retrieved from: www.google.com.

Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. ×