

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (1990). Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Anonim. (1999). Standar Nasional Indonesia 01-4967-1999 : Sup Krim Instan. Pusat Standarisasi Indonesia Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Anonim. (2002). Packaging Materials : 3. Polypropylene as a Packaging Material for Foods and Beverages. ILSI Europe. Belgia.
- Anonim. (2004a). Agglomeration / Compaction. http://bepex.net/process_equipment/AgglomerationCompaction1_1.htm
- Anonim. (2004b). Kandungan Gizi Kacang Merah. <http://www.angelfire.com/mt/matrixs/kesehatan.htm>
- Anonim. (2004c). Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Shelf Life*) Bahan dan Produk Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. (2004d). Automatic Form Fill and Seal Machine (Single Track). <http://www.akashpack.com/form-fill-seal-machine.html>
- Anonim. (2005). Instant Flours. <http://www.schaaf-technologie.de/instantc.html>
- Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Brown, W. E. (1992). Plastic in Food Packaging : Properties, Design & Fabrication. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Bureau, G. and J. L. Multon. (1996). Food Packaging Technology Vol 2. VCH Publishers, Inc. USA.
- Canovas, G. V. B. (1999). Deep Fat Frying : Fundamentals and Applications. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Clifton, E. M. (1987). Food Analysis Theory and Practise 2nd Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Coles, R. and D. McDowell. (2003). Food Packaging Technology. CRC Press. London.
- Desrosier, N. W. and J. N. Desrosier. (1977). The Technology of Food Preservation. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Eskin, N. A. M. and D. S. Robinson. (2001). Food Shelf Life Stability. CRC Press. London.

FAO. (2000). Assessment of Fish Quality. Department of Food and Drug. http://www.fao.org/docrep/V7180e/V7180e09.htm#8_assessment_of_fish_quality.

Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fellows, P. (1997). Food Processing Technology Principles and Practise. Ellis Howard Limited. England.

Fletcher, A. (2004). Buhler Develops Vitamin-Enriching Rice Extrusion Process. <http://www.foodproductiondaily.com>

Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. (1981). The Science of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology Second Edition. (Terjemahan : Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Grau, A.; F. Guardiola; J. Boatella; A. Barroeta and R. Codony. (2000). Measurement of 2-Thiobarbituric Acid Values in Dark Chicken Meat through Derivative Spectrophotometry: Influence of Various Parameters. J. Agric. of Food Chem Vol. 48 No. 4.

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

Huss, H. H. (1994). Quality and Quality Changes in Fresh Fish. FAO Fisheries Technical Paper-348. Rome.

Kadoya, T. (1990). Food Packaging. Academic Press, Inc. New York.

Kennedy, C. J. (2003). Blanching : The Facts. <http://www.readymealsinfo.com/articles>

Kilcast, D. and P. Subramaniam. (2000). The Stability and Shelf-Life of Food. Woodhead Publishing Limited. USA.

Koswara, S. (2002). Penerapan Persamaan Arrhenius untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XIII No. 2. IPB. Bogor.

Labuza, T. P. (1979). Open Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press. West Port, CT.

Lay, B. W. (1994). Analisis Mikroba di Laboratorium. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Liu, Q.; S. Singh and A. Green. (2002). High-Oleic and High-Stearic Cottonseed Oils: Nutritionally Improved Cooking Oils Developed Using Gene Silencing. *Journal of the American College of Nutrition* Vol. 21 No. 90003.
- Makfoeld, D. (1993). *Mikotoksin Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Kanisius. Yogyakarta.
- Marliyati, S. A. (1992). *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen P & K. Bogor.
- Nam, K. C.; S. J. Hur; H. Ismail and D. U. Ahn. (2002). Lipid Oxidation, Volatiles, and Color Changes in Irradiated Raw Turkey Breast During Frozen Storage. *Journal of Food Science* Vol. 67 No. 6.
- Nurosis, M. J. (1993). *SPSS for Window : Base System User's Guide*. Release 6.0. Spss Inc. USA.
- Papiernik, S. K.; F. F. Ernst and S. R. Yates. (2002). An Apparatus for Measuring the Gas Permeability of Films. *Journal of Environmental Quality* 31:358-361.
- Polina. (1995). *Studi Pembuatan Produk Ekstrusi dari Campuran Jagung, Sorgum, dan Kacang Hijau*. Skripsi FTP IPB. Bogor.
- Pomeranz, Y. and C. E. Meloan. (1971). *Food Analysis : Theory and Practice*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science 5th edition*. CBS Publishers & Distributors. New Delhi.
- Salunkhe, D. K. and S. S. Kaddam (eds). (1989). *CRC Handbook of World Food Legumes; Nutritional Chemistry, Processing Technology and Human Nutrition*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Sasmita, S. A. (2005). *Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologi Bubuk Bawang Putih Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Unika. Semarang. (Tidak dipublikasikan).
- Setiono, O. K. (2005). *Aplikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dalam Pembuatan Sup Kacang Merah Instan : Evaluasi Fisik, Kimia dan Sensori*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Unika. Semarang. (Tidak dipublikasikan).
- Sharma, S. K.; S. J. Mulvaney and S. S. H. Rizvi. (2000). *Food Process Engineering*. John Wiley & Sons - Inc. Canada.
- Smith, D. S.; J. N. Cash; W. Nip and Y. H. Hui. (1997). *Processing Vegetables : Science and Technology*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster.



Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1997). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suyitno, S. (1983). Pengepakan, Penyimpanan dan Perlakuan Fisik, Khemis pada Hasil Pertanian. Kerjasama Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Departemen Pertanian RI. Yogyakarta.

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

Taub, T. A. and R. P. Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. USA.

Wardhany, A. P. (2004). Pengaruh Penggunaan Asam Sitrat dan BHT (Butilhidroksitoluen) terhadap Karakteristik selama Masa Penyimpanan Kelapa Parut Kering. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Unika. Semarang. (Tidak dipublikasikan).

Winarno, F. G. (1993). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. (1994). Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Winarno, F. G.; F. Srikandi dan F. Dedi. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulianto. (1995). Proses dan Jenis Pengemas Bahan Pangan. Inti Sari 25 Agustus 1995.

