



## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N.; D. W. Marseno dan Haryadi. (2000). Efek Penyangraian Biji Kakao dengan Microwave Oven terhadap Karakteristik Lemak Kakao. *Agrosains* 13(2).
- Allen, S. E. (1989). *Chemical Analysis of Ecological Materials*. Blackwell Scientific Publication. London.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. (1990). *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Anonim. (1994). *Standar Nasional Indonesia 01-3551-1994 : Mie Instan*. Pusat Standarisasi Indonesia Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Anonim. (2004a). *Kandungan Gizi Kacang Merah*. <http://www.hanyawanita.com/clickwok/news/news15.htm>
- Anonim. (2004b). *Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Shelf Life) Bahan dan Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. (2005). *Mesin Penggoreng Vakum (Vacuum Frying)*. <http://pustaka.bogor.net/publ/warta/w221-2.htm> – download tgl 11 Juni 2005.
- Antarlina, S. S. dan J. K. Utomo. (1997). *Substitusi Tepung Ubi Jalar pada Pembuatan Mie Kering*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Buku II.
- Arimbi, I. D. S.; R. Pratiwi; S. Sulistyani dan R. A. Wigati. (2001). *Globalisasi Identitas Makanan : Mie Instant & Siasat (Perempuan) Indonesia; Perempuan Postkolonial & Identitas Komoditi Global*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Astawan, M. (2002). *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bennion, M. and O. Hughes. (1975). *Introductory Foods 6<sup>th</sup> Edition*. Macmillan. New York.
- Brown, W. E. (1992). *Plastic in Food Packaging : Properties, Design & Fabrication*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Coles, R. and D. McDowell. (2003). *Food Packaging Technology*. CRC Press. London.
- deMan, J. M. (1997). *Kimia Makanan Edisi II*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Duke, J. A. (1981). *Handbook of Legumes of World Economic Importance*. Plenum Press. New York.

Eskin, N. A. M. and D. S. Robinson. (2001). *Food Shelf Life Stability*. CRC Press. London.

Frankel, P. (1990). *Lipid Oxidation*. The Oily Press. Dundee. USA.

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.

Gatchalian, M. N. (1981). *Sensory Evaluation Methods with Stastical Analysis (For Research, Product Development and Quality Control)*. College of Home Economics. University of Philippines. Filipina.

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: Inilience of Various Parameters. *J. Agric. of Food Chem* Vol. 48 No. 4.

Habernicht, D. K.; J. R. Berg; G. R. Carlson; D. M. Wichman; G. D. Kushnak; K. D. Kephart; J. M. Martin and P. L. Bruckner. (2002). Pan Bread and Raw Chinese Noodle Qualities in Hard Winter Wheat Genotypes Grown in Water-Limited Environments. *Crop Science* 42:1396-1403.

Hartuti, N. dan R. M. Sinaga. (1997). *Pengeringan Cabai*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bandung.

Hayashi, R and Knorr. (1999). *Processing Food Quality Optimization Process Assesment*. CRC Press. London.

Herschdoerfer, S. M. (1986). *Quality Control in The Food Industry Vol 3 2<sup>nd</sup> Edition*. Academic Press, Inc. London.

Hoseney, R. C. (1994). *Pasta and Noodles : Principles of Cereal Science & Technology 2<sup>nd</sup> Edition*. American Association of Cereal Chemists. Minnesota.

Huang, S. (1996). *A Look at Noodles in China*. Cereal Foods World. AACC. USA.

Karmas, E. and R. S. Harris. (1988). *Nutritional Evaluation of Food Processing Third Edition*. Van Nostrand Reinhold, Co. New York.

Kendall, P. and L. Allen. (2002). *Quick Fats of Drying*. Colorado State University. Colorado.

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.

Kruger, J. E. and R. B. Matsuo. (1996). *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemists, Inc. USA

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

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.

Marsono, Y.; Z. Noor dan F. Rahmawati. (2003). Pengaruh Diet Kacang Merah terhadap Kadar Gula Darah Tikus Diabetik Induksi Alloxan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIV No. 1.

Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*. The Avi Publishing Company. Connecticut.

Moreira, P. E.; M. Elena and M. A. Barrufet. (1999). *Deep-Fat Frying : Fundamental and Applications*. Aspen Publication, Inc. Maryland.

Nurosis, M. J. (1993). *SPSS for Window : Base System User's Guide*, Release 6.0. SPSS Inc. USA.

Park, C. S. and B. K. Baik. (2002). Flour Characteristics Related to Optimum Water Absorption of Noodle Dough for Making White Salted Noodles. *Cereal Chemistry* 79(6):867-873.

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* 5<sup>th</sup> edition. CBS Publishers & Distributors. New Delhi.

Resurrection, A. V. A. (1998). *Consumer Sensory Testing for Product Development*. An Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Saloko, S.; I. W. S. Yasa dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Halaman 308 – 325.

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.

Seib, P. A.; X. Liang; F. Guan; Y. T. Liang and H. C. Yang. (2000). Comparison of Asian Noodles from Some Hard White and Hard Red Wheat Flours. *Cereal Chemistry* 77(6):816-822.

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

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

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

Tranggono dan Sutardi. (1990). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.

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. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

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