

6. DAFTAR PUSTAKA

Afoakwa, E. O.; S. Sefa-Dedeh; and E. K. Agyir-Sackey. (2003). *Chemical Composition and Effect of Processing on Oxalate Content of Taro Corms*. Department of Nutrition & Food Science, University of Ghana. http://www.spc.int/lrd/index.php?option%3Dcom_docman%26task%3Ddoc_download%26gid%3D621%26Itemid%3D114. Pada tanggal 27 Juli 2011.

AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 16th Edition Vol II. Published by AOAC International. Arlington Virginia USA.

Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu*. Tarsito. Bandung.

Artan, M.Y.; R. Karim; B.H. Chern; A.A. Ariffin; Y.C. Man; and N.L. Chin. 2010. *The Influence of Different Formulations of Palm Oil/Palm Stearin-Based Shortening on the Quality of White Bread*. Middle-East Journal of Scientific Research 5 (6) : 469-476, 2012. ISSN 1990-9233. [http://idosi.org/mejsr/mejsr5\(6\)/7.pdf](http://idosi.org/mejsr/mejsr5(6)/7.pdf). Pada tanggal 14 November 2011.

Astutik, S. (2011). *Umbi Suweg Alternatif Pangan Kaya Manfaat*. <http://ksupointer.com/umbi-suweg-alternatif-pangan-kaya-manfaat>. Pada tanggal 10 Mei 2011.

Bennion, M. dan O, Hughes. (1970). *Introductory Foods*, 6th Edition. Collier Macmillan Publisher. London.

Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*, 2nd Edition. Academic Press. New York.

Catharina, Y . W. A.; K. Liu; and Y. W. Huang. (1999). *Asian Foods Science & Technology*. Technomic Publishing Company, Inc. USA.

Deng, Y.; Song, X.; and Li, Y. (2011). *Impact of Pressure Reduction Rate on The Quality of Steamed Stuffed Bun*. J. Agr. Sci. Tech. (2011) Vol. 13 : 377 – 386. <http://jast.journals.modares.ac.ir/jufile?c2hvd1BERj00MDcmX2FjdGlvbj1zaG93UERGJmFydGljbGU9NDA3jl9vYj02MyNTU3YWVlYWJlNTjOGVlMWl4NDYxMTM4YjFmYiZmaWzITmFtzT1mdWxsX3RleHQucGRm>. Pada tanggal 2 Mei 2011.

Fance, W. J. (1964). *Breadmaking and Flour Confectionery*. Routledge and Kegan Paul. London.

Faridah, D. N. (2005). Sifat Fisiko-kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1.) dan Indeks Glisemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16 (3) : 254 – 259.

Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practices, 2nd Edition*. CRC Press LLC. USA.

Gaman, P. B. and K. B. Sherington. (1994). *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiology*. Diterjemahkan oleh Gardjito, M.; S. Naruki; A. Murdiati dan Sardjono. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi Edisi Ke-2. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Hou and popper. (2001). *Chinese Steam Bread*. http://www.muehlenchemie.de/downloads-future-of-flour/FoF_Kap_21.pdf. Pada tanggal 2 Mei 2011.

Huang, A. S. and Hollyer, J.R. (1995). *Manufacturing of Acridity Free Raw Flour From Araceae Tubers*. University of Hawaii. Honolulu HI. <http://www.google.com/patents/US5464646>. Pada tanggal 20 April 2012.

Husain, H.; T. R. Muchtadi; Sugiyono; dan B. Haryanto. (2006). Pengeringan Santan Menggunakan Pengering Drum dan Pengering Semprot. *Forum Pascasarjana* Vol. 29 No. 3 Juli 2006 : 249 – 260. <http://202.124.205.107/files/FPS062903hhu.pdf>. Pada tanggal 19 November 2011.

Laconi, D. V. (1995). *Fundamentals of Professional Food Preparation*. John Wiley & Sons, Inc. New York.

Lumu, R. and C. Katongole. (2011). *Comparative Reduction of Oxalate from New Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) Leaves by Four Processing Methods*. *Livestock Research for Rural Development* 23 (1) 2011. <http://www.lrrd.org/lrrd23/1/lumu23020.htm>. Pada tanggal 18 Oktober 2011.

Marliana, E. (2011). Karakterisasi dan Pengaruh NaCl Terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. Skripsi IPB Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/47353?show=full>. Pada tanggal 5 Agustus 2011.

Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering, 3rd Edition*. AVI Publishing. Van Nostrand Reinhold. New York.

McCarthy, D.F.; E. Gallagher; T.R. Gormley; T.J. Schober; and E.K. Arendt. (2005). *Application of Response Surface Methodology in the Development of Gluten-Free*

Bread. Cereal Chemistry 82 (5) : 609 – 615.
<http://www.scribd.com/doc/94997656/Application-of-Response-Surface-Methodology>.
 Pada tanggal 14 November 2011.

Nitbani, F. dan H. E. Wogo. (2010). Upaya Penghilangan Rasa Gatal pada Ubi Hutan dan Pengolahannya Sebagai Pangan Alternatif. *Buletin Pangan dan Kaji Tindak Edisi XXVI* Bulan Desember 2010.
<http://isjd.pdii.lipi.go.id/index.php/Search.html?act=tampil&id=73630&idc=44>. Pada tanggal 11 Mei 2012.

Noonan, S. C. and Savage, G. P. (1999). *Oxalate Content of Foods and Its Effect on Humans*. *Asia Pacific J Clin Nutr* (1999) 8 (1) : 64 – 74.
<http://apjcn.nhri.org.tw/server/apjcn/volume8/vol8.1/Noonan.pdf>. Pada tanggal 14 Oktober 2011.

Noor, Z. (1992). *Senyawa Anti Gizi*. Cetakan Pertama. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah mada. Yogyakarta.

Nurjanah, N.; U. Rohajantien; dan D.R. Fitriati. (2009). Uji Organoleptik *Snack Noodle* dengan Substitusi Umbi Suweg Kukus. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol.1, No.1, Oktober 2009.
http://file.upi.edu/Direktori/JURNAL/Jurnal_Prodi_Tata_Boga/Media_Pendidikan_Gizi_dan_Kuliner_vol.1_No.1_Oktober_2009/UJI_ORGANOLEPTIK_SNACK_NOODLE_DENGAN_SUBSTITUSI_UMBI_SUWEG_KUKUS.pdf. Pada tanggal 13 Juli 2011.

Pitojo, S. (2007). *Seri Budi Daya Suweg : Bahan Pangan Alternatif, Rendah Kalori – Dilengkapi dengan Resep-Resep Masakan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science, 6th Edition*. CBS Publisher and Distributors. London.

Rao, M. A. and J. F. Steffe. (1992). *Viscoelastic Properties of Foods*. Elsevier Applied Science. New York.

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

Richana, N. dan Sunarti, T. N. (2004). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *J. Pascapanen* 1 (1) 2004 : 29-37.
http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/assets/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2004_1_4.pdf. Pada tanggal 7 Mei 2011.

Rosenthal, A. J. (1999). *Food Texture : Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Rubenthaler, G. L.; M.L. Huang; and Y. Pomeranz. (1990). *Steamed Bread. I. Chinese Steamed Bread Formulation and Interaction*. *Cereal Chemistry* 67 (5) : 471 – 475. http://aaccnet.org/publications/cc/backissues/1990/Documents/67_471.pdf. Pada tanggal 19 November 2011.

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*. Hal:308-325. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26521/Seminar_Nasional_Teknologi_Pangan-24.pdf. Pada Tanggal 20 April 2012.

Subagio, A.; W.S. Windriati; dan Y. Witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap Karakteristik *Cake*. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XIV, No. 2 Th. 2003. *Teknologi* <http://www.scribd.com/doc/59723014/Koro-Pedang-Cake>. Pada tanggal 4 Januari 2012.

Sudarmadji, S.; B. Haryono; dan Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Soemono, S.; J.S. Baharsjah; J. Wiroatmodjo; dan S. Tjitrosoedirdjo. (1986). Pengaruh Bobot Bibit Terhadap Pertumbuhan, Hasil dan Kualitas Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1) Pada Berbagai Umur. *Bul. Agr. Vol. XVII No.2*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/35694/BobotBibitNo.2.pdf>. Pada tanggal 16 Juli 2012.

Taub, I.A. and R.P. Singh. (1997). *Food Storage Stability*. CRC Press. London.

U.S Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.

Wang R.; W. Zhou; and M. Isabelle. (2006). *Comparison Study of The Effect of Green Tea Extract (GTE) on The Quality of Bread by Instrument Analysis and Sensory Evaluation*. *Food Research International*. <http://www2.hcmuaf.edu.vn/data/lhquang/file/Tea1/comparison%20study%20of%20the%20effect%20of%20green%20tea%20extract.pdf>. Pada tanggal 10 Mei 2011.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.