

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Agbisit, R. M., Allen M.T., Sajid H. A. (2006). Understanding microstructure-texture relationships of extruded corn starch products with different protein and in-barrel moisture contents. Kansas State University, Manhattan, KS
- Alliawati, G. (2003). Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras. Buletin Teknik Pertanian Vol 8 (2): 82-84.
- Anonim (2007). Beras. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
- Apriyantono, A., D. Fardiaz.; N. L. Puspitasari.; Sedarnawati & S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan, IPB Press. Bogor.
- Badrie, N. & W. A. Mellowes. (1991). Effect of Extrusion on Cassava Extrudates. J. Food. Science. 56 (5): 1334-1337.
- Badrie, N. & W. A. Mellowes. (1992). Cassava Starch or Amylose Effects on Characteristics of Cassava (*Manihot esculenta Crantz*) Extrudate. J. Food. Science. 57 (1): 103-107.
- Ben, E. S., Zulianis, and A. Halim. (2007). Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong Dengan Fraksinasi Butanol-Air. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Vol 12 (1): 1-11.
- Chen, J., F. L. Serafin, R. N. Pandya, and H. Daun. (1991). Effects of Extrusion Conditions on Sensory Properties of Corn Meal Extrudates. J. Food Science 56(1): 84-89.
- Ediati, R., B. Rahardjo, and P. Hastuti. (2006). Pengaruh Kadar Amilosa Terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis Selama Penggorengan. Agrosains 19 (4): 395-413.
- Fellows, P. (2000). Food Processing Technology Principles and Practise. CRC Press Boca Raton Boston New York Washington, DC.
- Gonzalez, A. J. P. (2005). Specialty Sorghums In Direct-Expansion Extrusion. <http://repository.tamu.edu/bitstream/handle/1969/171/etd-tamu-2003C-FSTC-Leal-pdf>.
- Guy, R. (2000). Extrusion Cooking. CRC Press. Cambridge. England.
- Harper, J. M. (1981). Extrusion of Foods Volume I. CRC Press, Inc. Bocaraton.

Kadan, S. R. & A. B. Pepperman. (2002). Physicochemical Properties of Starch in Extruded Rice Flours. *Cereal Chem.* 79(4): 476-480.

Lewis, M., J. (1987). *Physical Properties of Food Processing System*. Ellis Horwood Ltd. London.

Meilgaard, M.; G. V. Civille and B. T. Carr. (1999). *Sensory Avaluation Techniques* 3rd Edition. CRC Press. ASA.

Noda, T., Y. Nishiba, T. Sato, and I. Suda. (2003). Properties of Starches from Several Low-Amylose Rice Cultivars. *Cereal Chem.* 80(2): 193-197.

Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi* Vol. 9 (1): 1-9.

Oktavia, D., A., (2000). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Penulis bekerja sebagai Peneliti Pertama pada Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautandan Perikanan,DKP.

Park, J., K. S. Rhee, B. K. Kim, and K. C. Rhee. (1993). Single-Screw Extrusion of Defatted Soy Flour, Corn Starch and Raw Beef Blends. *J. Food. Science* 58 (1): 9-19.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science*. CBS Publishers and Distributors. USA.

Pratama, R. I. (2007). Kajian Mengenai Prinsip-Prinsip Dasar Teknologi Ekstrusi Untuk Bahan Makanan dan Beberapa Aplikasinya Pada Hasil Perikanan. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran*.

Riaz, Mian D.,PhD. (2000). *Extruders in Food Applications*. Technomic Publishing Compang, Inc. USA.

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

Scheaffer, R.L.; W. Mendenhall and R. L. Ott. (1996). *Elementary Survey Sampling*. Wadsworth Publishing Company. USA.

Sharma, S.K., S.J. Mulvaney & S.S.H. Rizvi. (2000). *Foods Process Engineering*. John Wiley & Sons-Inc. Canada.

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

Singh, N., L. Kaur, R. Ezekiel, and H. S. Guraya. (2005). Microstructural, Cooking and Textural Characteristics of Potato (*Solanum Tuberosum* L) Tubers in Relation to Physicochemical and Functional Properties of Their Flours. *J. Sci. Food Agric.* 85: 1275-1284.

Tejasari, Dr., Ir., MSc. (2003). *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Thomas, P. R. (2007). *Pengembangan Produk Makanan Ringan Dengan Proses Ekstrusi dan Penggorengan*. Institut Pertanian Bogor.

Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi Solusi Sebuah Ketahanan Pangan*. Sinar Tani Edisi 6-12.

Winarno, F. G. (2002). *Flavor Bagi Industri Pangan*. M – Brio Press. Bogor.

