

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Agbisit, R. M.; Allen M. T. dan 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.

Aligita, W. (2007). Isolasi Antosianin dari Ketan Hitam. Skripsi Program Studi Sains dan Teknologi Farmasi. Sekolah Farmasi Intitut Teknologi Bandung.

Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N. L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

Arianti, F. (2000). Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Inderawi Ekstrudat Jagung (*Zea mays*) – Beras Merah (*Oryza sativa*). Laporan Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Ariyanto; I. Y. B. Lelana dan S. A. Budhiyanti. (2008). Substitusi Tepung Jagung dengan Tepung Artemia pada Pembuatan Snack Ekstrusi. Seminar Nasional Tahunan V Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, 26 Juli 2008.

Badan Standardisasi Nasional. (2000). SNI 01-2886-2000. Makanan ringan ekstrudat. Jakarta

Bangoura, M. L. dan H. Zhou. (2007). Formulation and Nutritional Quality of Extruded Weaning Food Supplemented with Whole Egg Powder. American Journal of Food Technology 2 (6): 447 – 489.

Bowen, R. (2006). Physiology of Taste. <http://www.vivo.colostate.edu/hbooks/pathphys/digestion/pregastric/taste.html> 3 Oktober 2010.

Capriles, V. D.; R. A. M. Soares dan J. A. G. Arêas. (2009). Storage Stability of Snacks with Reduced Saturated and Trans Fatty Acids Contents. Ciênc. Tecnol. Aliment. Vol. 29 No. 3 Campinas July/Sept. 2009.

Charunuch, C. dan P. Boonyasirikool. (2000). Development of Corngrit-Broken Rice Based Snack Food by Extrusion Cooking. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 34 : 279 - 288 (2000).

Charunuch, C.; P. Boonyasirikool dan C. Tiengpook. (2003). Physical Properties of Direct Expansion Extruded Snack in Utilization from Thai Brown Rice. Kasetsart J. (Nat. Sci.) 37: 368 – 378 (2003).

Chessari, C.; J. Chen; J. Sellahewa; C. Versteeg; L. Wang dan E. Karpel. (2000). A Soft Sensor Approach for the Control of Product Quality in a Cooking Extruder. Eighth International Congress on Engineering and Food. Mexico.

Ciobotaru, O.; V. V. Leeb dan H. P. Schuchmann. (2006). Characterization of Rheological Properties for Extruded Instant Powder of Cereals Base (Starch). *Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology* Vol. X (2006), no.1.

Delwiche, J. (2004). The Impact of Perceptual Interactions on Perceived Flavor. *Journal of Food Quality and Preference* 15 (2004) 137–146.

Fellows, P. (1990). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York.

Garber, L. L.; E. M. Hyatt dan R. G. Starr. (2000). The Effects of Food Color on Perceived Flavor. *Journal of Marketing Theory and Practice*, pp. 59-72.

Gunstone, F. D. (2002). *Vegetable oils in Food Technology Composition, Properties and Uses*. Blackwell Publishing Ltd. Oxford.

Hanum, T. (2000). Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Bul. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XI, No.1, Th. 2000.

Harper, J. M. (1981). *Extrusion of Food Volume I*. CRC Press, Inc. Florida.

Hermanianto, J.; Z. Wulandari dan E. Ernawati. (1997). Proses Ekstrusi Untuk Pengolahan Hasil Samping Penggilingan padi (Menir dan Bekatul). *Prosiding Seminar Tek. Pangan 1997*, hal. 567-582.

Hermianto, J.; R. Syarief dan Z. Wulandari. (2000). Analisis Sifat Fisiokimia Produk Ekstrusi Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). *Bul. Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XI, No.1, Th. 2000

Hoseney, R. C. (1994). *Principals of Cereal Science and Technology*. American Association of Cereal Chemist Inc, St Paul. Minesota. USA.

Indrasari, S. D.; E. Y. Purwani; P. Wibowo dan Jumali. (2008). Nilai Indeks Glikemik Beras Beberapa Varietas Padi. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 27 No. 3 2008.

Leung, W. T. W.; R. Rauanheimo dan F. H. Chang. (1972). *Food Composition Table for Use in East Asia*. FAO.

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

Nurhayati, A. (-). Status Gizi, Kebiasaan Makan dan Gangguan Makan (*Eating Disorder*) pada Remaja di Sekolah Favorit dan Non-favorit. *Artikel Penelitian*.

Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi* Vol 9 No. 1 Tahun 2007: 1-9.

Oluba, O. M.; O. Adeyemi; G. C. Ojeh; C. O. Aboluwoye dan G. O. Eidangbe. (2008). Comparative Effect of Soybean Oil and Palm Oil on Serum Lipids and Some Serum Enzymes in Cholesterol-Fed Rats. *European Journal of Scientific Research* ISSN 1450-216X Vol. 23 No. 4 (2008), pp. 559-566.

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*.

Pintér J.; E. Kósa; G. Hadi; Z. Hegyi; T. Spitzkó; Z. Tóth; Z. Szigeti; E. Páldi dan L. C. Marton. (2007). Effect of Increased UV-B Radiation on the Anthocyanin Content of Maize (*Zea mays* L.) Leaves. *Acta Agronomica Hungarica*, 55(1), pp. 7–17 (2007). DOI: 10.1556/AAgr.55.2007.1.2.

Samahy; S. K. E.; E. A. Abd El-Hady; R. A. Habiba dan T. E. Moussa-Ayoub. (2007). Some Functional, Chemical, and Sensory Characteristics of Cactus Pear Rice-Based Extrudates. *J. PACD – 2007*, pp. 136-147.

Santosa, B. A. S.; Sudaryono dan S. Widowati. (2008). Characteristics of Extrudate from Varieties of Corn with Aquadest Addition. *Indonesian Journal of Agriculture* 1 (2), 2008: 85-94.

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

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

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

Thamke, I.; Klaus D. dan Harald R. (2009). Sensory Description of Dark Chocolates by Consumers. *LWT - Food Science and Technology* 42 (2009) 534–539.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Zuhra, C. F. (2006). *Flavor (Cita Rasa)*. Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Karya Ilmiah. Karya Ilmiah.