

## 7. DAFTAR PUSTAKA

Afrianto, E dan Evi L. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Ahmad, S. (1990). Kajian Kimia Pangan II. Penerbit Tiara Wacana Yogya. Yogyakarta.

Allen, S, E. (1989). Chemical Analysis of Ecological Materials. Blackwell Scientific Publications. Londons.

Anonim. (1993). Teknik Bercocok Tanam Jagung. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Anonim. (2006). Animal Diversity.  
<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/classification/stolephorus.html>

Andarwulan and Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.

AOAC. (1979). Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 16 Edition Vol 2. AOAC International. USA.

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

Bureau, G and J. L. Malton. (1996). Food Packaging Technology Vol 2. VCH publishers Inc. New york.

Buckle, K.A;R. A Edwards;G.H Sheet and M. Wootor. (1997). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Budiyanto, K. A. M (2004). Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Penerbit Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.

Borgstrom, G (1965). Fish as Food Processing Vol IV: Part 2. Academic Press. Inc. New York.

Coles, R and D. McDowell. (2003). Food Packaging Technology. CRC Press. London.

deMan, J. M. (1994). Principle of Food Chemistry. (Terjemahan: Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh: Padmawinata). Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Esti dan Sediadi. (2000). Ikan Asin Cara Penggaraman Basah. <http://www.Ristek.go.id>

Evawati, Diana. (2004). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kandungan Protein Dan Serat Beras Jagung Instan : Penelitian Eksperimental Laboratoris. <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=jiptunair-gdl-s2-2004-evawatidia-1278&PHPSESSID=e99ecec43aeb91a73c0e368ce140cf5f>

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

Femant, O.A.M. (2004). Pengaruh Metode Pengeringan dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Ikan Teri. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Falkutas Teknologi Pertanian. Unika Soegijapranata. Tidak Dipublikasikan.Semarang.

Gaman, P. M and K. B Sherrington. (1981). The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology 2<sup>nd</sup> Edition. (Terjemahan: Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh: Murdijati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Gould, W. A. (1996). Unit Operations for Food Industries. CTI Publications, Inc. USA.

Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid 1. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.

Handojo, L. (1995). Teknologi Kimia bagian 2. PT Pradnya Paramita. Jakarta.

Hermana. (1991). Iradiasi Pangan. Penerbit ITB. Bandung.

Husain, H, Tien, R.M, Sugiyono dan Bambang , H. (2006). Pengaruh Metode Pembekuan Dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XVII, No.3 Tahun 2006.

Holtz, E; E. Rud; T. Löfstrand and L. Ahrné. (2003). Development of Methods to Measure Functional Properties of Dehydrated Fruits, The Facts. [http://www.sik.se/archive/pdf\\_filer\\_katalog/SR715\(1\).pdf](http://www.sik.se/archive/pdf_filer_katalog/SR715(1).pdf).

- Helrich. (1990). Official methods of Analysis 15<sup>ed</sup>. Aoac International. USA
- Herschdoerfer. (1986). Quality Control In The Food Industry Second Edition. Academic Press. London
- Iskandar, M. H. (1995). Teori Pengolahan Makanan untuk Sekolah Menengah Industri Pariwisata. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Kartika, B; P. Hastuti dan W. Supartono. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kendall, P and L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying. Colorado State University. Colorado.
- Klein, L. B. and Mondy, N. I. (1981). Comparison of Microwave and Conventional Baking of Potatoes in Relation to Nitrogenous Constituents and Mineral Composition. Journal of Food Science. Vol. 46. Page 1874.
- Koswara, S. (2002). Penerapan Persamaan Arrhenius Untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume XIII. No. 2. IPB. Bogor.
- Labuza, T. P. (1979). *Open Shelflife Dating of Food*. OTA Publishing. USA.
- Lewish, M.J. (1987). Physical Properties of Food Processing Systems. Ellis Horwood limited. England.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murtidjo, B.A. (2001). Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan. Kanisius.
- Nurosis, M. J. (1993). SPSS for Window: Base System User's Guide, Release 6.0. SPSS Inc. USA.
- Parker, R. (2003). Introduction to Food Science. Delmar. Albany. New York.
- Potter, N.N and J. H Hotchkiss. (1997). Food Science. CBS Publishers and Distributors. New York.

Pomeranz, Y and Meloan C. (1987). Food Analysis Theory and Practice Second Edition. Van Nastrand Reinhold Company. New york.

Purwanto, H dan A.A Nawangsih. (1995). Menyimpan Bahan Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Santosa, H. B. (1998). Teknologi Tepat Guna IKAN ASIN. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S; I.W.S Yasa and 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.

Setiaji, B. (1990). Kajian Kimia Pangan II. PAU UGM. Yogyakarta.

Sugiyono; S. T. Soekarto; P. Hariyadi dan A. Supriadi. (2004). Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instant. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XV, No.2 Tahun 2004.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1994). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, edisi keempat. Yogyakarta.

Shahidi, F and J.R. Botta. (1994). Seafoods: Chemistry, Processing, Technology and Quality. Chapman and Hall. United States of America.

Sharman, J.L and S. Caralli. (1998). A Dictionary of Food and Nutrition. CBS Publisher and Distributor. New Delhi.

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

Taiwo, K. A; A. Angersbach and D. Knorr. (2002). Rehydration Studies on Pretreated and Osmotically Dehydrated Apple Slices. Journal Of Food Science Vol 67. No 2. 2002.

Thomas, T and H. Berry. (1997). Drying Fruits and Vegetables. Washington State University Cooperative Extension and the U.S. Department of Agriculture. <http://Cru.Cahe.wsu.edu/CEPublication/h50005.htm/>

Tranggono dan Sutardi. (1990). Biokimia dan Teknologi Pascapanen. PAU Pangan dan Gizi Universitas Yogyakarta. Yogyakarta.

Toledo, R.T. (1997). Fundamentals of Food Process Engineering Second Edition. Chapman & Hall, Inc. New York.

Titiek, F. Djafar; Siti Rahayu and Wiryatmi. (2001). Aneka Macam Produk Olahan Jagung. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

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

Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

