

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 1998. **Tepung Garut Pesaing Tepung Terigu**. Edisi Oktober. Sinar Tani. Yogyakarta.
- Anonim., 1992. **Garut dan Budidayanya**. Edisi Oktober. Sinar Tani Yogyakarta.
- Anonim., 1996. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Adnan, M., 1984. **Kimia Dan Teknologi Pengolahan Susu**. Andi Offset. Yogyakarta.
- Aprianto, A., Ferdiaz, D., Puspitasari, N.L., dan Budiawan, S., 1981. **Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan**. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Astawan, M., 1997. **Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan**. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol III. No.3. Hal 58-63.
- Backet, S.T., 1995. **Physico-Chemical Aspect of Food Processing**. Blackie Academic and Professional. Chapman and Hill. United Kingdom.
- Barbosa-Cánovas, G.V., Li Ma., 1997. **Food Engineering Laboratory Manual**. Technomic Publishing Company, Inc. USA.
- Harper, J.M., 1998. **Extrusion of Foods**. Vol II. CRC Press Boca. Florida. USA.
- Hart, R.P., M.Graham., and J.R.Morgan., 1970. **Bread for Shorgum and Barley Flour**. Journal of Food Science. Vol 35: 661
- Haryadi., 1992. **Fisiko-Kimia dan Teknologi Bahan Berpati**. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Haryadi., 1999., **Hand out Hidrokoloid Gel**. FTP UGM. Yogyakarta.
- Purwanti, I., 2002. **Skripsi Kajian Sifat Fisik Ekstrudat Campuran Tepung Garut dan Tepung Jagung Pada Variasi Diameter Die dan Variasi Rasio Kompresi Ulir**. FTP-UGM. Yogyakarta.
- Kent, J.D.W., and Amos, A.F., 1967. **Modern Cereal Chemistry Food**. Trad Press Lmt. London. Hal 141-142.
- Kent, N.L. and Evers, A.O., **Technology of Cereals**; an Introduction for students of Food Science and Agriculture. Fourth edition. Pergamon, UK.

- Mercier,C., Lingko.P., Harper.J.M., 1998., **Extrusion Cooking**. American Association of Cereal Chemists,Inc. USA.
- Miller,R.C., 1995. **Extruder; Operating Parameters and Condition;** dalam **Snack Food and Breakfast Cereal Extrusion Training Program**. IPB. Bogor.
- Muchtadi,F.R., Purwiyatno., Basuki,A., 1988. **Teknologi Pemasakan Ekstrusi**. PAU-IPB. Bogor.
- Ririn,A., Hakim,R., dan Sudjana,A.,1977. **Status Pemuliaan Jagung;** Himpunan makalah simposium I Peranan Hasil Pertanian Padi dan Palawija. Puslitbangkan. Bogor.
- Rukmana,R., 1997. **Usaha Tani Jagung**. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana,R., 2000. **Garut; Budidaya dan Pasca Panen**. Kanisius. Yogyakarta.
- Sofro,A.S.M., Lestariana., dan Haryadi., 1990. **Protein, Vitamin, dan Bahan Ikutan Pangan**. PAU-UGM. Yogyakarta.
- Thomas.,D.J.,and Atwell,W.A., 1997. **Starch; Practical Guide for The Food Industry**. Eagen Press. Minnesota. USA.
- Tranggono dan Marsono,Y., 1986. **Modifikasi Pembuatan Tahu dengan Bahan Dasar Campuran Kedelai Dan Susu**. Laporan Penelitian. FTP. UGM
- Webb,B.H., and Thonson,A.H.,1972. **Fundamental of Dairy Chemistry**. The AVI Publishing Co Inc. Westport. Connecticut.
- Wursch,P., 1989. **Strach in Human Nutrition**. In: Bourne,G.H (ed) **Nutritional Value of Cereal Product, Beans and Straches**. World Review Nutrition and Diettics. Basel. Karget. 60:199-256.
- Wuryastuti,H., 1991. **Ilmu Makanan Hewan**. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.