

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Daud, 1987. *Nangka Mini*. Yasaguna. Jakarta.
- Adnan, M., 1982. *Aktivitas Air Dalam Kerusakan Bahan Makanan*. Agritech. Yogyakarta.
- Amerine, M., Pangborne, R.S. and Roessler, E.E., 1965. *Principle of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press. New York. London.
- AOAC, 1976. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analysis Chemist*. Washington. DC.
- Araullo, E.V., D.E. Padua and Graham, M., 1976. *Rice Post Harvest Technilogy*. IDRC. Ottawa.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., Wooton, M., 1976. *Ilmu Pangan. terj.* Purnomo, H. dan Adiono. Penerbit UI (UI Press).
- Cready, R.M., 1970. *Starch and Dextrin. dalam Method in Food Analysis Physical Chemical and Instrumental Methode of Analysis*.
- Damardjati, H.J., Widowati, S., S., Muchtadi, T.R., dan Artika, I.U., 1987. *Pengaruh Perendaman Dalam Pembuatan Tepung Beras*. Balitan. Sukamandi. Subang.
- Davies, T., Miller, D.C., Procter, A.A., 1980. *Inclusion Complexes of Free Fatty Acid with Amylose Starch/Starke*. Vol : 32. Manchester.
- Deobald, H.J., 1972. *Rice Flour. dalam Rice Chemistry and Technology*. ed. D.F. Houston. Association of Cereal Chemist. St. Paul. MN.
- ✓Fenema, O.R., 1976. *Principle of Food Science. Part I. Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Gardjito, M., dan Hastuti, P., 1987. *Teknologi Pengolahan Serealia*. PAU. PG. Yogyakarta.
- Gomez, K.A., and Gomez, A.A., 1984. *Statistical Procedure for Agricultural Research*. John Willey and Son. New York.
- Greenwood, C.T., 1975. *Observation on The Structure of Starch Granule. dalam J.M.V. Blanshard and J.R. Mitchel (ed) Polysaccarides in Food*. Elsevier. London.

- Grimwood, B.E., 1975. *Coconut Palm Products*. Food Agricultural Organization of The United Nation.
- Hagenmair, R.D., 1980. *Coconut Aqueous Processing*. University of San Carlos. Cebu City. Phillipines.
- Heid, J.L., dan Joslyn, M.A., 1967. *Fundamental of Food Processing Operation Ingredients Methode and Packing*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport Connecticut.
- Houston, D.E., 1972. *Rice, Chemistry and Technology*. AM. Association of Cereal Chemist.
- Inglett, George E. Maise, 1982. *Recent Progress in Chemistry and Teshnology*. Academic Prss.
- Juliano, B.O., Bautista, J.G. Lugay dan A.C. Reyes (1964). *Studies on The Physicochemical Properties of Rice*. JAFC. 12 (2) : 131-138. dalam Santosa, S.B., 1986. Kandungan Amilosa dan Sifat Tanak Beras Pada Beberapa Macam Padi Varitas Unggul Tahan Wereng Selama Penyimpanan. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Juliano, B.O., 1971. *A Simplefied Assay for Milled Rice Amylose Cereal Science Today*. Vol 16.
- Jumini, 1989. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat-Sifat Kerupuk dan Penambahan Kandungan Minyaknya*. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU. PG. Yogyakarta.
- Katz, E.E., and Labuza, T.P., 1981. *Effect of Water Activity on The Sensory Cripsness and Mechanical Deformation of Snack Food Product*. JFS. Vol : 46 :403-409.
- Kent, N.L., 1966. *Technology of Cereal*. Pergamon Press.
- Kerr, R.W., 1979. *Chemistry and Industry of Starch*. Academic Press. Inc. New York.
- Ketaren, S., 1986. *Peranan Lemak Dalam Bahan Pangan*. Departemen THP. Fatemeta. IPB. Bogor.
- Kramer, A.A., and Twig, B.A., 1970. *Quality Control for The Food Industry*. Third ed. Fundamentals The Avi Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

REMPEYEK DARI CAMPURAN PATI BIJI NANGKA DENGAN TEPUNG BERAS DARI BERAS LAMA DAN BARU

NUNUNG RETNO DIAH ISKANDAR, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyanto, MS.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1992 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

72

- Matz, S.A., 1965. *Water in Food*. The Avi Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Meyer, L.H., 1960. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press Put. Ltd. New York.
- Powrie, W.D., 1972. *Chemistry of Egg and Egg product*. dalam W.J. Stadelman dan Coteerill. *Egg Science and Technology*. The Avi Publishing Co. Inc. Wstport. Connecticut.
- Prasetyo, B.E., 1987. *Studi Suplementasi Tepung Beras Dengan Kacang Gude (Cajanus casava) Untuk Pembuatan Cookies Manis*. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Prihyatiningsih, A.H., 1990. *Pengaruh Pencampuran Pati Tapioka Ke Dalam Tepung Beras Terhadap Sifat-Sifat Rempeyek Yang Dihasilkan*. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Reed, G., 1975. *Enzymes in Food Processing*. second ed. Academic Press.
- Santosa, S.B., 1986. *Kandungan Amilosa dan Sifat Tanak Beras Pada Beberapa Macam Padi Varitas Unggul Tahan Wereng Selama Penyimpanan*. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Santosa, U., 1982. *Membuat Tepung Biji Nangka*. Tarik. III. (22) : 30-31.
- Sompie, H.H., 1986. *Effek Tingkat Homogenitas, Viskositas dan Penambahan Zat Penstabil Emulsi Pada Kestabilan Santan*. Fak. Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta.
- Soewedo Hadiwiyoto, 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Agritech. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1985. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. edisi 3. Liberty. Yogyakarta.
- Sukarti, 1976. *Usaha Peningkatan Manfaat Biji Nangka Sebagai Bahan Makanan*. FTP. UGM. Yogyakarta.
- Van Osnabruge, W., 1989. *How to Flavor Baked Goods and Snack Effectivety*. Food Technology. Vol : 43(1) : 74-82.
- Webb, B.D., dan R.A. Stermer, 1972. *Criteria of Rice*. dalam *Chemistry and Technology* (Houston D.F., ed), American Association of Cereal Chemist. St. Paul. Minesota.
- Winarno, F.G., 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**REMPEYEK DARI CAMPURAN PATI BIJI NANGKA DENGAN TEPUNG BERAS DARI BERAS LAMA[~]
DAN BARU**

NUNUNG RETNO DIAH ISKANDAR, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyanto, MS.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1992 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Winter, A.R., dan Funk, E.M., 1960. **Poultry Science and Practice**. J.B. Lipincof. New York.

Winton, and K.B. Winton, 1949. **The Structure and Composition of Food**. John Willey and Son Inc. New York.