



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KAJIAN KONDISI PH DAN JENIS BAHAN PADA EKSTRAKSI JANGGELAN DAN SIFAT FISIK DAN
INDERAWI GEL CINCAU
HITAM

GABBY SETIOWATY, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS.

Adi Doko Guritno, 1989. *Kajian Kimiawi dan Usaha Pengawetan Daun cincau (Cyclea barbata Miers) Sebagai Produk Siap Pakai*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

AOAC, 1975. *Penelaahan Daun Janggelan (Mesona palustris BL)*, Balai Penelitian Kimia, Semarang.

Bambang Kartika, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Pusat antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Christianson, D.D., 1982. *Hydrocolloid Interactions with Starches*, di dalam *Food Carbohydrates*, 1982, D.R. Lineback dan G.E. Inglett, The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.

Cochrans, W.G. dan G. M. Cox, 1957. *Experimental Designs*, John Willey and Sons, Inc., New York.

Fardiaz, D. dan Effendi Wahab, 1985. *The Effect of Types of Starch on Gelling Properties of "Black Cincau"*, Makalah pada seminar *On Food Technology and Nutrition*, Yogyakarta.

Furia, T. E., 1968. *Regulatory Status of Direct Food Additives*, Elsevier, London.

Glicksman, M., 1969. *Gum Technology in Food Industry*, Academic Press, New York.

Glicksman, M., 1977. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Applications*, Di dalam *Polysaccharides in Food*, P 185 - 203, K.M.V. Blanshard and J.R. Mitchell (ed), Butter-Worths, London-Boston.

Glicksman, M., 1980. *Food Hydrocolloids*, CRC Press Inc, Boca Raton, Florida.

Glicksman, M., 1982. *Food Applications of Gums*, Di dalam *Food Carbohydrates*, 1982, D.R. Lineback dan G.E. Inglett, AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.

Gomez K.A. dan Gomez A.A., 1976. *Statistical Procedures for Agricultural Research*, John Wiley & Sons Inc., New York.

Hadi Supriharso, 1991. *Identifikasi Mineral Abu Qi yang Berperan dalam Pembentukan Gel Cincau Hitam dari ekstrak Tanaman Janggelan (Mesona palustris BL)*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KAJIAN KONDISI PH DAN JENIS BASA PADA EKSTRAKSI JANGGELAN DAN SIFAT FISIK DAN
INDERAWI GEL CINCAU
HITAM

5

GABBY SETIOWATY, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS.

Harry L. M. 1959. *General Chemistry*, Second Edition, The
MacMillan Company, New York.

- Harry Sendiko, 1987. *Mempelajari Aspek Fisiko Kimia Pada Pembentukan Gel Cincau Hitam dari Ekstrak Tanaman Janggolan (*Mesona palustris* BL)*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius, Yogyakarta.
- Heyne, K., 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, Diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan, 1987, Jakarta.
- Irwan Respati, 1995. *Wawancara Pribadi*.
- Johannes, H., 1974. *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*, Badan penerbit Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Johnson, A.H., and Peterson, M.S., 1974. *Encyclopedia of Food Technology*, The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Company Inc., London.
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Sand, R.E., 1982. *Nomenclature and Structure of Carbohydrate Hydrocolloids*. Di dalam *Food Hydrocolloids* Vol. I, M. Glicksman (ed), CRS Press, Florida.
- Sherman, P., 1979. *Food Texture and Rheology*, Academic Press, New York.
- Whistler, R.L. and Paschall E.F., 1969. *Starch Chemistry and Technology*, Vol. I, Academic Press, New York.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KAJIAN KONDISI PH DAN JENIS BASA PADA EKSTRAKSI JANGGELAN DAN SIFAT FISIK DAN
INDERAWI GEL CINCAU
HITAM**

GABBY SETIOWATY, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>