



- Aurand, L.W. and A.E. Woods, 1973. *Food Chemistry*. The Avi Publishing Company. Caloocan. dalam Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Backer, C.A., and R.C.B. van den Brink Jr., 1965. *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Vol II. Angiospermae Families. NVP. Noordhoff. Groningen. The Netherlands.
- Balai Penelitian Kimia, 1975. *Penelaahan Daun Janggolan (Mesona Palutris BL)*. Semarang .
- Boorsma, W.G., 1900. *Tsjintschau Javanense*. MIERS. Teysmania. dalam Heyne, K., 1950. *De Nuttige Planten van Indonesie*. 3 e druk gedruk bij. H. Veenman en Zonen. Wageningen. diterjemahkan oleh Tim Balitbang Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Bourne, Malcolm C. ,1982. *Food Texture and Viscosity*. Academic Press. New York.
- Christianson, D.D.,1982 *Hydrocolloid Interactins with Starches*. dalam D.R. Lineback and G.E. Inglett, 1982. *Food Carbohydrates*. The Avi Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Dedi Fardiaz dan Effendi Wahab, 1985. *The Effect of Types of Starch on Gelling Properties of Black Cincau*. Makalah pada Seminar Food Technology and Nutrition. Yogyakarta.
- Gabby Setiwaty dan Daisy Irawan,1996. *Studi Pembuatan Cincau Hitam Instan*. Lomba Inovasi Teknologi Mahasiswa, Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Glicksman, M. ,1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press. New York.



VARIASI LAMA EKSTRAKSI DAN KADAR ABU Q1 DALAM PEMBUATAN GEL CINCAU HITAM

DAISY IRAWAN, 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/>

Glicksman, M., 1977. *Gelling Hydrocolloids in Food Products Applications* di dalam *Polysaccharides in Food*, Page 185-203. K.M.V. Blanshard and J.R. Mitchell. Butter-Worths. London-Boston.

Gomez K.A. and A.A. Gomez., 1976. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. John Willey and Sons Inc. New York.

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

Hamzah dan Toha, 1972. *The Mountain Flora of Java*. E.J. Brill. Leiden. Netherlands dalam Harry Sendiko, 1987. *Mempelajari Aspek Fisiko Kimia pada Pembentukan Gel Cincau Hitam dari Ekstrak Tanaman Janggolan (Mesona Palutris BL)*. Institut Pertanian Bogor.

Harry Sendiko, 1987. *Mempelajari Aspek Fisiko Kimia pada Pembentukan Gel Cincau Hitam dari Ekstrak Tanaman Janggolan (Mesona Palutris BL)*. Institut Pertanian Bogor.

Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid III. diterjemahkan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Jakarta dari Heyne, K., 1950. *De Nuttige Planten van Indonesia*. H. Veenman en Zonen. Wageningen.

Johannes. H., 1974. *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Badan Penerbit Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kertez, Z.I., 1951. *The Pectic Substance*. Interseiene Pub. Inc. New York dalam Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Lia Yulawati, 1995. *Pengaruh Beberapa Jenis Pati dan Ekstrak Bagian-bagian Tanaman Janggolan (Mesona Palutris BL) terhadap Sifat Gel Cincau yang Terbentuk*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.



VARIASI LAMA EKSTRAKSI DAN KADAR ABU Q1 DALAM PEMBUATAN GEL CINCAU HITAM

DAISY IRAWAN, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Rudji Hastuti, MS

Matz, S.A., 1967. *Food Texture*. The AVI Pub. Co. Inc. Westport. Connecticut. dalam Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. New York.

Rhumphius, G.E. , 1660-1701. *Het Amboinsch Kruidboek*. dalam Heyne, K.,1950. *De Nuttige Planten van Indonesie*. 3.e. druk gedruk bij. H. Veenman en Zonen. Wageningen. diterjemahkan oleh Tim Balitbang Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.

Sand, R.E.M. , 1982. *Nomenclature and Structure of Carbohydrate Hydrocoloids*. Vol I. C.R.S Press. Florida.

Szczesniak, A.S., 1963. *Classification of Textural Characteristics*. Journal of Food Science, No. 28, page 385-389. dalam Bourne, Malcolm C. ,1982. *Food Texture and Viscosity*. Academic Press. New York.

Sherman, P., 1974. *Food Texture and Rheology*. Academic Press. New York. dalam Wistler, R.L. and E.F. Paschall, 1967. *Starch Chemistry and Technology*. Vol I & II. Academic Press. New York.

Shou Mie, 1994. Wawancara Pribadi. Pertukaran Mahasiswa Korea Selatan dengan Indonesia.

Sri Gamawati Alipingdiah, 1979. *Usaha memahami Proses Penjendalan Cincau*. Skripsi. Jurusan PHP, Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.dalam Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Walker, P.M.B., 1991. *Chambers Science and Technology Dictionary*. W & R Chambers Limited. 43-45 Annandale Street. Edinburg EH7 4AZ.

Whistler, R.L and E.F.Paschall , 1969. *Starch Chemistry and Technology*. Vol I. Academic Press. New York.

Wurzberg, O.B.,1963. *Starch in The Food Chemistry*. dalam *Hand Book of Food Additives Chemical Rubber*. Editor



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

VARIASI LAMA EKSTRAKSI DAN KADAR ABU Q1 DALAM PEMBUATAN GEL CINCAU HITAM

DAISY TRAWAN, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Pudji Hastuti, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1997. Downloaded from <http://eprints.ugm.ac.id>

Hand Book of Food Additives Chemical Rubber. Editor
Thomas E. Furia. Published by The Chemical Rubber
Co. Ohio.