



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

OPTIMASI RASIO JANGGELAN (*MESONA PALUSTRIS BL*) DENGAN TAPIOKA DAN PATI AREN
PADA PEMBUATAN GEL
CINCAU HITAM DAN BATAS MAKSIMAL PENERIMAAN KONSUMEN
AHMAT WAHYUDIN, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

AOAC, 1970. *Official Methods of Analysis of Official Analytical Chemist*, AOAC, Washington.

✓ Aurand, L.W., and A.E., Woods, 1973, *Food Chemistry*, The Avi Publishing Company, Caloocan.

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 Palustris BL)*, Semarang.

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

Bangun P Nusantoro, 1998. *Kajian Pengolahan Gel Cincau hitam pada Kondisi NaOH (pH11) dan Abu qi (4%) dengan Variasi Pati*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

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 Setiowaty, 1997. *Kajian Kondisi pH dan Jenis Basa Pada Ekstrasi Janggolan Terhadap Sifat Fisik dan Inderawi Gel Cincau Hitam*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

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

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

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. 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 Ekstrak Tanaman Janggolan (Mesona Palustris BL)*, Institut Pertanian Bogor.

Haryadi, 1994. *Physical Characteristics and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Starches*, didalam **Indonesian Food and Nutrition Progress**, vol.1, Number 1, Food and Nutrition Development and research Centre UGM, Yogyakarta.

Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta

Heyne, K., 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan, 1987, Jakarta.

Howling, D., 1974. *Modified Starches for The Food Industri*, Food Technology in Australia (26): 464-473).

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

Juliano, B.O., 1971. *A Simplified Assay for Milled Rice Amilosa*, didalam **Cereal Science Today**, E.J. Bass (-ed), The American Association of Cereal Chemistry Inc., Minnesota.

Lewis, M.J., 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*, Camelot Press, South Hampton.

Lia Yulawati, 1995. *Pengaruh Beberapa Jenis Pati dan Ekstrak Bagian-bagian Tanaman Janggolan (Mesona Palustris BL) Terhadap Sifat Gel Cincau Hitam Yang Terbentuk*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.

Matz, S.A., 1962. *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.

Muljohardjo, M., *Teknologi Pengolahan Pati*, Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Radley, J.A., 1976. *Starch Production Technology*, Appied Science Publisher, London.

Sand, R.E.M., 1982. *Nomenclature and Structure of Carbohydrate Hydrocoloides*, Vol.1. C.R.S. Press, Florida.

Sienko, M.J., and Robert A. Plane, 1966. *Chemistry*, Mc. Graw Hill Book Company, USA.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Wh: OPTIMASI RASIO JANGGELAN (MESONA PALUSTRIS BL) DENGAN TAPIOKA DAN PATI AREN
PADA PEMBUATAN GEL
CINCAU HITAM DAN BATAS MAKSIMAL PENERIMAAN KONSUMEN

AHMAT WAHYUDIN, Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit Gramedia, Jakarta. ✓

