

DAFTAR PUSTAKA

- 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 (Spermathopytes Only)*, Vol. II. Angiospermae Families. NVP. Noordhoff. Groningen. The Nethderlands.
- Balai Penelitian Kimia, 1975. *Penelaahan Daun Janggolan (Mesona palutris BL)*, Semarang.
- Bambang Kartika, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono, 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, Pusat Antar Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Biliaderis, C.G., 1992. *Structure and Phase Transitions of Starch in Food System*, Food Tech. (6) : 98 – 145.
- Daisy Irawan, 1997. *Variasi Lama Ekstraksi dan Kadar Abu Qi Dalam Pembuatan Gel Cincau Hitam*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yog-yakarta.
- 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 Ekstraksi 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.
- Glicksman, 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., 1980. *Food Hydroclloids*, RCR Press Inc., Boca Raton, Florida.



PENGARUH JENIS PATI DAN KONDISI EKSTAKSI JANGGELAN TERHADAP SIFAT GEL CINCAU YANG DI BUAT DENGAN WAKTU EKSTRAKSI DAN PEMASAKAN OPTIMAL

BANGUN P NUSANTORO, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
Glücksman, M., 1982. *Food Applications of Gums*, didalam **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.
- Harry Sendiko, 1987. *Memperelajari Aspek Fisiko Kimia pada 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*, **Indonesian Food and Nutrition Progress**, vol. 1, Number 1.
- Heyne, K., 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan, 1987. Jakarta.
- Hopkins, B.S., and Bilar, J.C. Jr., 1951. *General Chemistry for Collages*, D.C. Health and Company, Boston, USA.
- 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 Gajah Mada. Yogyakarta.
- Juliano, B.O., 1971. *A Simplified Assay for Milled Rice Amilose*, didalam **Cereal Science Today**, E.J. Bass (-ed), The American Association of Cereal Chemistry Inc., Minnesota.
- Kramer, A., and Twigg, B.A., 1966. *Fundamentals of Quality Control for The Food Industry*, The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Lewis, M.J., 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*, Camelot Press, South Hampton.
- Lia Yuliawati, 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.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH JENIS PATI DAN KONDISI EKSTAKSI JANGGELAN TERHADAP SIFAT GEL CINCAU YANG DI BUAT DENGAN WAKTU EKSTRAKSI DAN PEMASAKAN OPTIMAL

BANGUN P NUSANTORO, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyadi, M.Sc.; Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1998. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
Matz, S.A., 1962. *Food Texture*, The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.

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

Muljohardjo, M., 1992. *Teknologi Pengolahan Pati*, Pusat Antar Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Radley, J.A., 1954. *Starch and It`s Derevatives*, vol. 2, John Willey and Sons Inc., New York.

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

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

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

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

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

Wurzburg, O.B., 1968. *Starch in The Food Chemistry*, didalam **Hand Book of Food Additives**, T.E. Furia (-ed), The Chemical Rubber Co. Ohio.