

- Anonim, 1989. *Salak Pondok Super Manis*. Majalah Trubus no.233 tahun XX.
- Anonim, 1993. *Pembuatan Dodol*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor, 28 hal.
- Anonim, 1995. *Teknologi Produksi Salak*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Holikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta. 67 hal.
- Anonim, 1981. *Daftar komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- AOAC, 1990. *Official Methodes of Analysis of The Ascociation of Official Analitical Chemist*. vol I, Published by AOAC USA, 684 hal
- Bennion, 1999. *Science of Food.Nutrition and Food Management*, Oregon State University, Corvallis OR, OSU Disclaimer , page :94-96; 229-244.
- Childers, N.F. ,1975. *Modern Fruit Science*. Horltikultural Publication, Rutgers University, New Brunswick, New Jersey, USA.
- Desrosir, 1970. *The Tecnology of Food Preservation*. The Avi Publishing Company Inc, Westport. 493 hal.
- Fennema, D.R., 1976. *Principles of Food Science I. Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York., 792 hal.
- Greenwood, 1981. *Observation on The Structure of Starch Granula*. et.al. Blanhard, JMV & J.R Mitchel, 1981. *Polysacharide in Food*, Butherwords, London. 792 hal
- Haryadi, 1993. *Dasar-Dasar Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. AGRITECH vol 13 no.3 .FTP UGM ., hal 37-42.
- Hieronimus, 1990. *Salak Pondok*. Kanisius, Yogyakarta. 60 hal
- Idrus, H.A., 1995. *Trend Jajan Pasar Selera Nusantara*. 104 hal. CV Aneka , Solo, 104 hal.
- John, 1976. *Principles of Food Chemistry*. The Avi Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Larmond, E., 1977. *Laboratory Methodes for sensory Evaluation of Food*. Research and

Branch, Canada., Departement of Agriculture Publication 673 hal.

PEMANFAATAN HASIL SAMPING SORTASI DAN PENJARINGAN BUAH SALAK PONDÖH TERHADAP 3 hal.
SIFAT DODOL YANG
DIHASILKAN

ERIE PUTRANTO, Ir. Suhardi, MS.; Ir. RÖb Mudjishono, MP, dan Nama Buah Salak Varietas Pondoh Hitam dan Lokal Secara Ekstraksi dengan Pelarut Air. SKRIPSI FTP UGM, Yogyakarta, 57 hal.

✓Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The Avi Publishing Co.Inc. Westport, Connecticut.

Muchji, M & B. Suksmadji, 1990. *Upaya Peningkatan manfaat Jambu Biji dalam Bentuk Dodol Jambu Biji dari Purbowinanangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta (dalam Susantinah, 1993. Penggunaan Kelapa dan gula Pasir pada Pembuatan Dodol Nangka. Skripsi FTP UGM)*. Dinas Perindustrian Kabupaten Sleman, Fakultas Teknolgi Pertanian, UGM, Yogyakarta.

Meyer, 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing corporation, New York, 385 hal.

Osche, J.J dan M.J Soule, 1961. *Tropical and Subtropical Agriculture*. The McMilan Company, New York. 685 hal

Santosa, 1990. *Bercocok Tanam Salak Pondoh*. Kanisius, Yogyakarta, 60 hal.

Sardi, 1998. *Agar lebih Dikenal Berpromosilah*. Majalah Trubus, no 344, th xxix.

Sarwono, 1997. *Salak Pondoh = Salak Nglumut*. Majalah Trubus, no.337, th XXVIII.

Suparmo, Dr.Ir. *Proses Pengolahan Bahan Pangan Secara Kimia Biologi*. Makalah Seminar Peranan Kimia dalam Pengolahan dan Analisa Bahan Pangan. Kerjasama UNS dan International Development Program. Australia, 18 hal.

Sutardi, 1996. *Peranan Teknologi Pengolahan Pangan dalam Era Pengembangan Agro Industri*. AGRITECH. Vol 16 no.14, hal 7-13.

Spencer, G.L, 1955. *Cane Sugar Hand Book*. John Willey & Sons, New York. 834 hal

Tranggono, 1997. *Pola Respirasi dan Senyawa Flavor Selama Tahap Pemasakan Buah Salak Pondoh*. AGRITECH, Vol 18, no.2, hal 1-4.

✓Utami, Indyah Sulistyo, 1994. *Kajian Atribut-atribut Tekstur Makanan Jajanan Tradisional*. FTP UGM, 49 hal.

Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta, 251 hal.

Winarno ,dan Aman, 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta, 97 hal.