

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1975. *Penelaahan Daun Janggelan (Mesona palustris BL)*. Balai Penelitian Kimia, Semarang.
- Anonim, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- 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 Co Philippine Grafic Arts Inc, Caloocan.
- Backer, C.A., and R.C.B. van den Brink Jr., 1965. *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Vol II. Angiospermae Families. NVP. Noedhoff. Groningen. The Netherlands.
- Bangun P. Nusantara, Supriyadi, dan Haryadi, 1998. *Pengaruh Jenis Pengekstrak dan Jenis Pati Terhadap Sifat Gel Cincau yang Dibuat dengan Ekstraksi dan Pemasakan Optimal*. Agritech 18 (4).
- Bourne, M.C., 1982. *Food Texture and Viscosity*. Academic Press. New York.
- Dedi Fardiaz dan Effendi Wahab, 1985. *The Effect of Types of Starch on Gelling Properties of Black Cincau*. Seminar Food Technology and Nutrition, UGM. July 8-10.
- Daisy Irawan, 1997. *Variasi Lama Ekstraksi dan Kadar Abu Qi dalam Pembuatan Gel Cincau Hitam*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Earle, R.L., 1983. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press, London.
- Gabby Setiowaty, 1997. *Kajian Kondisi pH dan Jenis Basa Pada Ekstraksi Janggelan Terhadap Sifat Fisik dan Inderawi Gel Cincau Hitam*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Glicksman, M., 1977. *Gelling Hydrocolloids in Food Products Applications di dalam Pollysaccharides in Food*, Page 185-203. K.M.V. Blanshards and J.R. Mitchell. Butter-Worths. London-Boston.
- Glicksman, M., 1980. *Food Hydrocolloids*. RCR Press Inc., Boca Raton, Florida.



- Glicksman, M., 1982. *Food Application of Gums*, didalam *Food Carbohydrates*, 1982. D.R. Linneback and G. E. Inglett. The Avi Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Hadi Supriharso, 1991. *Identifikasi Mineral Abu Qi Yang Berperan dalam Pembentukan Gel Cincau Hitam*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Harry Sendiko, 1987. *Mempelajari Aspek Fisikokimia Pada Pembentukan Gel Cincau Hitam Dari Ekstrak Janggelaan (Mesona palustris BL)*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Haryadi, 2000. *Proses Ekstraksi Zat Padat dengan Pelarut Cair*. Pelatihan Dasar dan Keteknikan Pengolahan Teh Menyongsong Era Globalisasi. Pusat Penelitian Tah dan Kina Gambung.
- Hatta Sunanto, 1995. *Budidaya Cincau*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Heckman, E., 1977. *Starch and Its Modifications For The Food Industry*. In *Food Colloids* (H.D. Graham, ed). AVI. Westport, Connecticut.
- 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.
- Hopkins, B.S., and Bilar, J.C. Jr., 1951. *General Chemistry for Collages*. D.C. Health and Company, Boston, USA.
- Johannes, Z.I., 1974. *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Badan Penerbit Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kerr, R.W., 1950. *Chemistry and Industry of Starch*. Academic Press, New York.
- Knight, J.W., 1969. *The Starch Industry*. Pergamon Press, Oxford.
- Lia Yuliawati, 1995. *Pengaruh Beberapa Jenis Pati dan Ekstrak Bagian-bagian Tanaman Janggelaan (Mesona palustris BL) Terhadap Sifat Gel Cincau Hitam Yang Dihasilkan*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Matz, S.A, 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport, Connecticut.
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Muchji Muljohardjo, 1987. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada , Yogyakarta.



Radley, J.A., 1976. *Starch and It's Derevatives*. Vol 2. John Willey and Sons Inc., New York. ,

Slamet Sudarmadji, Suhardi, dan Bambang Haryono, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty, Yogyakarta.

Supriyadi, Ahmat Wahyudin, Haryadi, 1999. *Optimasi Rasio Janggelaan (*Mesona palustris* BL) dengan Tapioka dan Pati Aren pada Pembuatan Gel Cincau Hitam dan Batas Waktu Umur Pajang*. Prosiding Seminar Naional Makanan Tradisional, Pusat Kajian Makanan Tradisional, Universitas Gadjah Mada.

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.

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