

DAFTAR PUSTAKA



PENGEMBANGAN KERIPIK KETELA TERSTRUKTUR MELALUI FORMULASI BAHAN PATI TAPIOKA DAN REKAYASA PROSES

MUHAMMAD ARIF DARMAWAN, Dr. Ir. Slamet Sudarmadji, M. Sc.; Dr. Ir. Wahyu Supartono

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Universitas Gadjah Mada, 2000 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Aak, 1995. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta

Anonim, 1992. *Standar Kerupuk Udang- SNI 01-2713-1992*, Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Anonim, 1992. *Standar Kerupuk Ikan- SNI 01-2714-1992*, Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Anonim, 1992. *Standar Tepung Singkong- SNI 01-2997-1992*, Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Anonim, 1994. *Standar Tapioka- SNI 01-3451-1994*, Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Anonim, 1995. *Standar Tepung Jagung- SNI 01-3727-1995*, Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Anonim, 1996. *Statistik Indonesia 1996*, Biro Pusat Statistik, Jakarta

Barret, Diane M., 1984. *Post Harvest Priorities of Cassava in Asia*. In Anonim, 1984 : *Cassava in Asia, It's Potential and Research Development Needs*, FAO of United Nations, Roma, Italia

Graham, H.D., 1977. *Food Colloids*. AVI Publishing Company, Westport, Connecticut, United States of America.

Haryadi, 1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan, Higroskopisitas, dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Hendershott, C.H. ,1972. *A Literature Review and Research Recommendations on Cassava*, University of Georgia. Georgia, United States of America.

Holleman, L.W.J. ,1956. *Processing of Cassava and Cassava Product in Rural Industries*, FAO of United Nations, Roma, Italia.

Lineback, D.R. and Inglett. ,1982. *Food Carbohydrates*. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut,USA.

Matz, S.A. ,1962. *Food Texture*. AVI Publishing Company Company, Inc. Westport, Connecticut, USA.

Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*, Affiliated East-West Press PVT. Ltd, New Delhi.



Muljohardjo, M. 1987. *Manual : Analisis Pati dan Produk Pati*, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

PENGEMBANGAN KERIPIK KETELA TERSTRUKTUR MELALUI FORMULASI BAHAN PATI TAPIOKA DAN REKAYASA PROSES

Mulyanto, A. 1999. *Optimasi Kualitas dan Ketahanan Pada Pembuatan Kerupuk Ikan*. Skripsi TIP. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Pinus Lingga, 1992, *Bertanam Ubi-ubian*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Radley, JA., 1954. *Starch Production Technology*, Applied Science Publishers Ltd. London, United Kingdom.

Raharjo, Kisdiyani, 1996. *Alsintan Pemipil dan Penggiling Jagung*, Penebar Swadaya, Jakarta

Siaw, C. L. , Idrus, A. Z. and Yu, S. Y., 1985. *Intermediate Technology for Fish Crackers (Keropok) Production*. Journal of Food Technology 6; 36.

Sugirno, 1990. *Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Terhadap Sifat Kerupuk Yang Dihasilkan*. Skripsi TIP. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Swinkels, J.J.J.M., 1985. *Sources of Starch, Its Chemistry and Physics*. In : Beynum and J.A. Roels : *Starch Conversion Technology*, Marcel Dekker, Inc, New York.

Wargiono, J. dan Barrett, 1987, *Budidaya Ubi Kayu*, PT Gramedia, Jakarta.

Yuindarto, 1999, *Pembuatan Formulasi Keripik Ketela Terstruktur Dengan Kombinasi Berbagai Macam Tepung*. Skripsi TIP. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Zobel, H.F. and A.M. Stephen, 1985. *Starch : Structure, Analysis, and Application*. In : Stephen, A.M. : *Food Polysaccharides and Their Application*. Marcel Dekker, Inc, New York.