

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2006. *Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas, dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan [Disertasi]*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Almegakm. 2015. *Mengidentifikasi Perbedaan Warna Menggunakan Koordinat $L^*a^*b^*$ atau $L^*C^*h^*$* . Diakses dari <http://analisiswarna.com/2015/08/17/mengidentifikasi-perbedaan-warna-menggunakan-lab-atau-lch-koordinat/> pada Minggu, 25 Februari 2018.
- Anas, E. 2016. *Pengertian Hue, Value, Chrom Warna, dan Contohnya*. Diakses dari <https://www.blogernas.com/2016/07/pengertian-hue-value-dan-chrom-warna.html> pada Minggu, 19 Februari 2018.
- Anonim, 2015. *Beras dengan Indeks Glikemik Rendah Baik untuk Tubuh*. Diakses dari <http://bbpadi.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/content/209-beras-dengan-indeks-glikemik-rendah-baik-untuk-tubuh> pada Kamis, 5 April 2018.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana. Denpasar.
- Asih, E. K. S. 2013. *Pengaruh Kondisi Penyimpanan Terhadap Perubahan Mutu Fisik, Biologis, dan Mikrobiologis Beras Giling*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijnapranata. Semarang
- Astuti, A. T.. 2013. *Formulasi Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Beras Aruk (Beras Singkong) dengan Substitusi Kacang Merah*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. 2014. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahan*. Diakses dari bkppp.bantulkab.go.id pada 9 Oktober 2017 pukul 2.15 WIB.
- Simpson, B. K. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd (ed)*. Wiley-Blackwell. New York
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W., dan Hall, C. W.. 1992. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chervin, C., Franz, P., dan Birrel, F. 1996. *Calibratio Tile Slightly Influences Assesment of Color Change in Pears from Green to Yellow Using the L, a, b Space*. Hortscience. 31:3
- Departemen Kesehatan. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djuwardi A. 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan, Manfaat, Peluang Bisnis dan Prospek*. Grasindo. Jakarta.
- Hakim, A. L., Taruna, I., dan Sutarsi. 2014. *Kualitas Fisik Tepung Sukun Hasil Pengeringan Dengan Oven Microwave*. Jurnal Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian. 1:1.

- Hamid, A., Suraatmadja, D., dan Sihotang, A.. 2007. *Pengaruh Modulus Kehalusan Pasir Pada Beton Dengan Mixed Design Metoda ACI*. Diakses dari http://203.189.120.190/ejournal/index.php/jts_itenas/article/viewFile/17835/17751. Diakses 5 November 2015.
- Haris, H. dan Fadli, M. 2014. *Determination of Pundang Seluang (Rasbora sp) shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging*. Jurnal Sainstek Perikanan. 9:2.
- Hasan, V., Astuti, S., dan Susilawati. 2011. *Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (Marantha arunidinaceae L.), Suweg (Amorphallus campanullatus BI), dan Singkong (Manihot utilisima)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 16:1.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Koswara, S. 2015. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 6: Pengolahan Singkong*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumasmarawati, A.D. 2007. *Pembuatan Pati Garut Butirat dan Aplikasinya dalam Pembuatan Edible Film*. Tesis. UGM. Yogyakarta.
- Lestari, B. E. 2010. *Perubahan Warna Tepung Kentang Atlantik Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- MacDougal, D. B. . *Colour in Food*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Mareta, D. T. dan Awami, S. N. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Mediagro. 1:7.
- Maskuri, A. 2007. *Analisis Matematis Perubahan Kualitas Kacang Mete Hasil Olahan Puff Frying Selama Penyimpanan dalam Kemasan Polipropilena*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mulyohardjo, M. 1987. *Dasar – dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Prohp,T. P., Ekpo, K. E., Osagie, E. V., Osagie, A., dan Obi, H. 2009. *Polyphenol contents and polyphenol oxidase activities of some Nigerian kolanuts*. J.Nutr. 8:1030-1031.
- Rochman. 2007 . *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rustyarini, N. W. dan Widayani, A. A. D. 2015. *Pembinaan Aspek Manajemen pada Kelompok Usaha Oleh-Oleh Khas Bali*. Jurnal Bhakti Saraswati. 04:02.
- Sembiring, B. S., dan Hidayat, T. 2012. *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkat Suhu*. Jurnal Littri. 18:3.
- Septianingrum, E., Liyanan, dan Kusbiantoro, B. 2016. *Review Indeks Glikemik Beras : Faktor-faktor yang Mempengaruhi dan Keterkaitannya terhadap Kesehatan Tubuh*. Jurnal Kesehatan. 1:1.
- Shin, J. dan Selke, S. E.M.. 2014. *Food Processing: Principles and Application, Second Edition*. John Wiley & Sons, Ltd. New Jersey.

- Singh, R.P. dan Heldman, D. R. 2009. *Introducing to Food Engineering*. Academic Press. London.
- Suprpti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suyitno, 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. PAU Paangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. PAU Rekayasa Proses Pangan, IPB. Bogor.
- United States Departement of Agriculture. 2016. *Full Report (All Nutrients): 11134, Cassava, raw*. Diakses dari <https://ndb.nal.usda.gov> pada 12 April 2018 pukul 00:47.
- Wibowo, T. 1997. *Model Perubahan Kadar Air Emping Selama dalam Kemasan Plastik Polipropilen*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wijana, S., Nurika. I., dan Habibah E. 2009. *Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek (Pengaruh Asal Gaplek dan Kadar Kaporit yang Digunakan)*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijawa. Malang
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., dan Yusa, N. M. 2014. *Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan*. Jurnal Agritech. 34:1.
- Winarno, F. G. dan Betty S. L. J., 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, A., Waluyo, S., dan Novita, D. D. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan Kemasan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 2:2.