

DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan. 2008. Viscosity and Gel Formation of a Konjac Flour from *Amorphophallus*. Faculty of Sci. University of the Thai Chamber of Commerce Bangkok, Thailand.
- Amanto, B.S, Windi A. dan D. Rachmawati. 2011. *Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Instan dalam Kemasan Plastik*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 4(2): 74-83.
- AOAC. Official Method of Analysis. 1990. *Agriculture Chemical, Contaminant, Drugs*. 15thed., Vol. 1. Association of Official Analytical Chemist., Washington D. C.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC), Washington D.C. United State of America, 2006, Official Methode of Analysis.
- Arpah. 2001. Buku dan Monograf. *Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan Program Pascasarjana*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arpah, M dan Rahayu W. P. 2003. *Bahan Pelatihan: Pengantar Teori Penentuan Kadaluarsa Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fateta IPB, Bogor.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. 2004. Diet sehat dengan makanan berserat. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Bahri, S., E.A. Rahim, & Syarifuddin. 2015. Derajat Deasetilasi Kitosan dari Cangkang Kerang Darah dengan Penambahan NaOH secara Bertahap. Jurnal Riset Kimia, 1(1):36-42.
- Bhattacharya, R.K., Sowbhagya, C. and Swamy, Y.M.I.1978. *Importance of Insoluble Amylose as a Determinant of Rice Quality*. Journal of Science of Food and Agriculture 29: 359-364.
- Bourtoom. 2008. Edible Film and Coating: Characteristic and Properties. International Food Research Journal, 15(3): 1-13
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2018. *Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html>. Diakses pada tanggal 11 Januari 2020.
- Budianto, Emil., Noverra M. N., Tresye Utari. 2008. *Pengaruh Teknik Polimerisasi Terhadap Ukuran Partikel Kopolimer (Stirena/Butil Akrilat/Metil Metakrilat)*. Jurnal Makara, Sains Vol. 12(1): 15-22.
- Chitravathi L, Chauhan OP, Raju PS. (2015). *Influence of Modified Atmosphere Packaging on Shelf-Life of Green Chillies (*Capsicum annuum* L.)*. Food Packaging and Shelf-Life. 45 (1):1-9
- Chua, M., Baldwin, T.C., Hocking, T.J., Chan, K., 2010. *Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex NE Br. J. Ethnopharmacol.* 128, 268–278.
- Dermensonloulou, E.K., S. Pougouri and P.S. Taoukis. 2008. *Kinetic study of effect of the osmotic dehydration pre-treatment to the shelf life of frozen cucumber*. Innovative Food Science and Emerging Technologies 9: 542-549.

- Fitri, Yuraida. 2018. *Analisis Keseimbangan Massa dan Kinetika untuk Penentuan Umur Simpan Beras Hitam (Oryza Sativa) dalam Kemasan Hampa Udara*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, FTP UGM. Yogyakarta
- Gennadios, A dan Weller, C.L. 1990. *Edible films and coating from wheat and corn proteins*. Journal of Food Technol. 44:63 – 69.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. Carbohydrate Polymers 84(1): 203–210.
- Han. Jung H. 2014. *Innovation in Food Packaging*. Academic Press. London, UK.
- Handayani, T.R. 2008. *Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Jamur Tiram Putih*. Skripsi, IPB.
- Haryanto B. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 4 No. 27. hlm 124-130.
- Hernawan, Edi dan Meylani, Vita. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada vol. 15(1) : 79-91.
- Jati, I.R.A.P, D. Nohr, and H. K. Biesalski. (2013). *Nutrients and Antioxidant Properties of Indonesian Underutilized Colored Rice*. Nutrition and Food Science.
- Juliano, B.O. (1972). The rice caryopsis and its composition. dalam Houston, D.F (ed). Rice chemistry and technology. American Association of Chemists, Inc..St. Paul. Minnesona, pp.
- Katsuraya, K., Okuyama, K., Hatanaka, K., Oshima, R., Sato, T., Matsuzaki, K., 2003. *Constitution of konjac glucomannan: chemical analysis and ¹³C NMR spectroscopy*. Carbohydr. Polym. 53, 183–189.
- Krochta J.M., Baldwin E.A., Nisperos-Carriedo M.O. 1994. *Edible coatings and film to improve food quality*. Boca Raton, FL. CRC Press. Technomic Publishing. Lancaster.
- Kusnandar, F. 2006. *Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. Bogor.
- Labuza, T. P. and Schmidl, M.K. 1985. *Accelerated shelf life testing of foods*. Food Technology, 39 (9), 57-62, 64, 134
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut.
- Mardiana, Y. Aris Purwanto dan Lilik Pujantoro. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Suhu Rendah Benih Bawang Merah (Allium ascolonicum L.) terhadap Pertumbuhan Benih*. Dalam Jurnal Keteknikan Pertanian, Vol 4, No 1 : 67 -74.

- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267.
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi *edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika : preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. Jurnal Hortikultura 21 (1) : 68-76.
- Mutia, 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ohtsuki, T. 1968. Studies on Reserve Carbohydrates of Flour *Amorphophallus Species*, with Special Reference to Mannan. *Botanical Magazine Tokyo* 81: 119-126.
- Pantastico, E.R.B. (1997). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. Ed ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Perez, R.A., Kim, H.W., dan Ginebra, M.P., 2012, Polymeric Additives to Enhance the Functional Properties of Calcium Phosphate Cements, *Journal of Tissue Engineering*, 3(1):1-20.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practices*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Santika, A. dan Rozakurniati. (2010). Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo, Buletin Fakultas Pertanian vol. 15(1) : 1-5.
- Seki T., Ryohei N., Mariko T., Megume Y., Yukihiro I., Mitsuo K., Aya M., Naoko F., Kohsuke H., and Toyohiko A. (2005). *Insoluble Fiber Is A Major Constituent Responsible For Lowering The Post-Prandial Blood Glucose Concentration in The Pre-Germinated Brown Rice*. Biological and Pharmaceutical Bulletin vol. 28(8) :1539.
- Sheng, D., Teng, J., 2008. *Analysis of current situation and future trend of konjac industry demand*. China Agric. Inf. 7, 39–40.
- Singh, R. Paul dan Dennis R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press. USA.
- Suardi, K.D. 2005. Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhandi. 1989. *Analisa Bahanmakanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta
- Supriadi A, Sugiyono, Soekarto ST, Hariyadi P. 2004. *Kajian isotermik sorpsi air dan umur simpan beras jagung instan*. Forum Pascasarjana 27 (3): 221230
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R., Santausa S. dan Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Van Noort, R., dan Barbour., M.E., 2013, *Dental Material*, 4th Edition, Elsevier, China, 53-56.

- Vargas, M., Pastor, C., Chiralt, A., Mc Clements, D.J., Martinez, C.G. 2008. *Recent Advances in Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits*. Review Food Science and Nutrition. 48: 496.
- Winarno, F.G., Koswara. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Winarno, FG. (2002). *Kimia pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wootton, A.N., Luker-Brown, M., Westcott, R.J., Cheetham, P.S., 1993. *The extraction of a glucomannan polysaccharide from konjac corms (elephant yam, *Amorphophallus rivierii*)*. J. Sci. Food Agric. 61, 429–433.
- Yuan, Y., & Lee, T.R., 2013, Contact angle and wetting properties, *Surface Science Techniques*, vol. 51, pp. 3-33.
- Zhang Y., Xie B., and Gan X. Advance in application of konjac glucomannan and its derivatives. *Carbo. Polym.* 2005; 60: 27-3