



DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Mochamad. 1981. *Aktivitas air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Agritech. Yogyakarta.
- Aday, MS dan Caner C. 2013. *The shelf life extension of fresh strawberries using an oxygen absorber in the biobased package. Food science and Technology*. hml 102-109
- Anonim^a. *Gambar dodol*. <http://kompasiana.com>. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2014.
- Anonim^b. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Bharatara. Jakarta.
- Anonim^c. Ikatan α -1,4-glikosidik dan α -1,6-glikosidik. <http://themedicalbiochemistry.org>. Diakses pada tanggal 6 Maret 2015.
- Amborowati, Tri. 2011. *Pengaruh Penambahan Sorbitol Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aryati, A. 2005. *Pengaruh Cara Pelapisan dan Lama Simpan Terhadap Kadar Air Tekstur dan Penampakan Gula Kelapa*. Universitas Lampung.
- Astuti, F. 2004. *Kajian Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik Geplak Dengan Penambahan Agar maupun Pektin Selama Penyimpanan. Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayu, S.D., Nadimin dan Suriani Rauf. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Dasar Pada Pembuatan Dodol Multi Gizi Terhadap Kandungan Zat Gizi*. Media Gizi Pangan, Vol.XIII, Edisi 1. Makassar.
- Badan Standar Nasional. 2013. *Syarat Mutu Dodol*.
- Basuki, W.W., dkk. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas)*. Jurnal Teknosains Pangan. Surakarta.
- Billiaderis, C.G and Seneviratne, H.D.1990. *On the supermolecular and metastability of glycerol monostearate-amylose complex. Carbohydrate Polymer*. 13: 185-206.
- BPOM. 2013. *Peraturan Kapada Badan No. 5 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Humektan*.



- Bourne, M.C. 1982. *Food Texture and Viscosity*. Geneva, New York: Departement of Food Science and Technology. New York State Agricultural Experiment Station and Institute of Food Science Comell Univ.
- Breemer, R., F.J. Polnaya., dan C. Rumahrupute. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Dodol Pala*. Universitas Pattimura. Ambon.
- Collison, R. 1968. *Swelling and Gelation of Starch In Rodley*. *Starch and Its Derivatives*, Champan and Hall. London.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Panganan*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- DeMan, J.M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Eliasson, A.C. 1985. *Retrogradation of Starch as Measured by Differential Scanning calorimetry*. Di dalam RD Hill, L Munk . *New Approaches to Reseach on Cereal Carbohydrate Polymer*. Amsterdam: Elsevier. hlm 93-98.
- Eliasson, A.C., Gudmundsson M. 1996. *Phsycochemical and functional aspects*. Di dalam AC Eliasson (Ed). *Carbohydrate in Food*. New York: Marcel Dekker Inc. hml 431-503.
- Faridah, A. 2005. *Kajian Fenomena Dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon*. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Buku dan Monograf. Bogor: PAU IPB.
- Fennema, O.R., 1985. *Principle of Food Science, Part 1. Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Furia TE. 1968. *Handbook of Food Additives*. Florida: CRC Press Inc.
- Goesart, H. 2005. *Wheat flour constituents: how they impact quality, and how to impact their functionality*. Di dalam Faridah, A. 2005. *Kajian Fenomena Dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon*. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haliza, W., S.I. Kailaku, dan S. Yuliani. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodologi Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (Xanthosoma Undipers K.Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. Jurnal Pasca Panen. hml 96-106.



- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Haryadi. 1998. *Modifikasi Proses Pembuatan Dodol*. Jurnal Agritech 18 (1) hml 29-30.
- Haryanto, B dan Philipus. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Jakarta
- Hasyim, Noor. 2009. *Kajian Kerusakan Minyak Pada Jenang Kudus Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Selama Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hellyer, J. 2004. *Quality Testing with Instrumental Texture Analysis in Food Manufacturing*. <http://www.labplusinternational.com/>. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2014.
- Hodge JE, Osman EM. 1976. *Carbohydrate*. Di dalam Fennema OR. *Principles of Food Science*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Ilma, N. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (Dillenia serrata Thunb)*. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar
- Jackson, E.B., 1995. *Sugar Confectionery Manufactur, Second Edition*. Cambridge University Press. Cambridge.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Koswara, S., dkk. 2000. *Tekno Pangan Dan Agroindustri Vol. 1 No. 12*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Lancaster, Basel. 1995. *Food Additives : U.S. Products, Applications, Markets*. USA
- Larmond, E. 1976. *The Texture Profile dalam Rheology and Texture in Food Quality*. J.M. DeMan, P.W. Voisey., V.F. Rasper., dan D.W. Stanley (eds). The AVI Publishing Company Inc., Wesport, Connecticut.
- Margareta, P. 2013. *Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The AVI Pub. Co. Inc, wesport Connecical.
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. Affihated East West Press PVT Ltd. NewDelhi.



- Miles MJ, Morris VJ, Orford PD, Ring SG. 1985. *The role of amylose and amylopectin in the gelation and retrogradation of starch. Carbohydrates. Res.* 135;271-281.
- Noer, Hendry. 2005. *Mengenal Dodol Secara Ilmiah*. www.foodreview.biz. Diakses pada tanggal 27 Oktober 2014.
- Novianti, I. 2002. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Kipo*. Universitas Gadjah Mada. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Oku T. 1994. *Special physiological functions of newly developed mono-and oligosaccharides*. Goldberg I. *Functional Food*. Designer Food, Pharmafoods, nutraceuticals 202-218.
- Orford PD, Ring SG, Carrol V, Miles MJ, Morris VJ. 1987. *The effect of concentration and botanical source on the gelation and retrogradation of starch*. *J sci Food Agric.* 39; 169-177.
- Osman EM. 1972. *Starch and other polysacarydes*. Di dalam Paul RJ, Palmer H. *Food Theory and Application*. New York: John Willey and Sons Inc.
- Peleg, M. 1983. *The Semantics of Rheology and Texture*. *Food Technol.*, 11, 54-61.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Pomeranz Y, Shellenberger JA. 1971. *Bread Science and Technology*. AVI Publishing Company.
- Pranoto, Yudi. 2007. *Kajian Sifat Fisik-Mekanik dan Mikrotekstur Edible Film Alginat dan Kitosan dengan Penambahan Gliserol*. ISBN: 978-979-16456-0-7. Jurusan hasil dan teknologi pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Raharjo, P. 1999. *Penggantian Santan dengan Bahan Berprotein dan Minyak pada Pembuatan Dodol dengan cara disederhanakan*. Universitas Gadjah Mada. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Rini, W.P. 2010. *Pengujian Kualitas Jenang (Mubarak Food) Halus*. Laporan Magang. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rockland, L.B., dan Nishi, S.K. 1980. *Influence of water activity on food product quality and stability*. *Food Technol.* 34(4), 42-51,59.



- Rosenthal, J.A. 1999. *Food Texture : Measurement and Perception*. An Aspen Pub. Co. Inc., Wespert Cennecticut.
- Rubianty dan Berty Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Ujung Pandang.
- Russell PL. 1987. *The ageing of gels from starches of differential scanning calorimetry*. *J Cereal Sci*. 6: 147-158.
- Sari DK, Windi Atmaka, Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. *Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka (Artocapus heterophylluss) dengan Berbagai Variasi Gliserol sebagai Plasticizer terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 2.
- Satuhu, S., dan Sunarmani 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sinaga., R.F., dkk. 2014. *Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Kekuatan Tarik Dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik Dari Pati Umbi Talas*. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Sumatra Utara. Medan. Vol. 3, No. 2.
- Sinskey, A.J. 1976. *Fungi as a Source of Protein*. In: *Food and Beverage Mycology*. Beuchat, L.R. (ed.), Avi Publishing Co.: Westport, CT., Chapter 12, pp. 334-367.
- Sipahutar, S.R. 2008. *Skripsi. Pengaruh Konsentrasi Humektan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Keripik Biji Durian (Durio zibethinus Murr)*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Siswoyo, Tri. A. 2004. *Pengaruh Perbedaan Ekstrak Lipid Terhadap Gelatinisasi Dan Retrogradasi Tepung Melinjo*. Universitas Jember. Jember
- Siswoputranto, L.D. 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Liberty, Yogyakarta.
- Smewing, J. 1999. *Hydrocolloids dalam Food texture : Measurement and Perception*. A.J. Rosenthal (ed). Aspen Publisher, Gaithersbrug, Maryland.
- Soeratri, dkk., 2004. *Pengaruh Jenis Humektan terhadap Pelepasan Asam Sitrat dari Basis Gel secara in Vitro*. <http://wikipedia.org>. Diakses pada tanggal 27 Oktober 2014.
- Sulistyawati. 2010. *Teknologi makanan*. UNNES. Semarang.
- Sudarmadji dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta



- Sudarmadji dan Rahayu. 2007.
- Suriaty. 2002. Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Mutu Dodol Rumput laut Dari Jenis *Eucheuma cottonii*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Suryaningtyas, S.M. 2014. Skripsi. Asetilasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) Sebagai Substitusi Gelatin Pada Produk Permen Jelly. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Swinkels, J.J.M., 1985. Sources of Starch, Its Chemistry and Physic. Dalam Beynum and J.A. Roels, Starch Conversion Technology, Vol II. Academic Press. New York.
- Tanhindarto, R.P. 1998. Mempertahankan Mutu Makanan Tradisional Dodol Kombinasi Iradiasi dan Pengemas Modifikasi Atmosfer. Pusat Aplikasi Isotop dan Radiasi, BATAN. Jakarta
- Thomas, I.P. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol.7 No.1.
- Ward KEJ, Hosoney RC, Seib PA. 1994. *Retrogradation of amylopectin from maize and wheat starches*. Cereal Chem. 71: 150-155.
- Wirakartakusumah MA, Apriyantono A, Ma'arif M, Suliantari S, Muchtadi D, Otaka. 1986. *Isolation and Characterization of Sago liquid sugar* [paper]. Jakarta: FAO-BPPT.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G, Ferdiaz, S., Ferdiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta
- Woodroof, 1970. Sifat Antioksidan Pada Virgin Coconut Oil (VCO). Oxford Univercity. London.
- Zahroyana, K. 2014. Skripsi. Penurunan Total Tanin Dan B-Karoten Buah Apel (*Malus Domestica*) Varietas Rome Beauty Selama Penyimpanan Pada Suhu 5°C Dan Suhu Ruang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Zakaria, Maryam Razak., Salmiah. 2009. Ilmu Teknologi Pangan. Politeknik Kesehatan. Makassar.