

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1980. *Dasar-dasar Pengawetan*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta
- _____. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Depkes RI. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- _____. 2001. *Data Base Tanaman Jagung*. Direktorat Bina Produksi Tanaman Pangan Departemen Pertanian. Jakarta : Buku.342 h
- _____. 2005. *Prospek dan Arah pengembangan Agribisnis Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
- _____.2014. *Produksi Jagung Pipil di Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Apriyantono. 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Bahtiar. 2007. *Prospek Pengembangan Jagung Komposit Varietas Sukmaraga di Propinsi Sumatera Selatan*. Dalam Armanto, M.E. et al.,Penyunting). Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Mendukung Peningkatan Produksi Pangan Nasional dan Pengembangan Bioenergi untuk Kesejahteraan Masyarakat. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian. Palembang: 68—75.
- Bressani, R. 1979. The By-Products of Coffee Berries. di dalam Braham J E dan Bressani R. (eds.) *Coffee Pulp: Composition, Technology, and Utilization*. Institute of Nutrition of Central America and Panama. Hlm. 5-10.
- Cahyani, W. 2010. *Substitusi Jagung (*Zea mays*) dengan Jali (*Coix Lacryma-jobi L.*) pada Pembuatan Tortilla : Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Chafid, A. dan Kusumawardhani,G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin menggunakan Enzim alfa amylase*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro : Semarang
- Desrosier,N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan Muchi Lujohardjo, UI Press. Jakarta
- Earle, R.L. 1969. *Units Operations in Foods Processing*. Pergamon Press. Ltd, Great Britain
- Fardiaz, D., Nuri, A., Hanny, W., dan Ni, L.P. 1992. *Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Fennema, R.O. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition. Revised and Expanded*. Academic Press. New York.

- Gomez, K.A, and Gomez, A.A.1983. *Statistical for Agricultural Research*. Dalam *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*, Baharsyah, J., Syamsudin E.(edt)., UII Press, Jakarta.
- Hall, C,W. 1971. *Drying Farm Crops*. The AVI Publishing Co.Inc. Westport, Connecticut.
- Hastuti, S., 2000. *Mempelajari Pola Isoterm Sorpsi Lembab (ISL) pada Emping Jagung Mentah dan Emping Jagung Goreng*. Skripsi S1. FTP UGM, Yogyakarta.
- Inglet, G.E., 1970. *Corn Culture, Processing Product*. The AVI Publising Company. Inc. Wesport, London
- Jang, K., Hyun, J.H.,Kwang,Y.L.,In,Y.B.,Ji,Y.L.,Mi,K.K., and Hyeon,G.L. 2009. *Physicochemical Properties of Mung Bean Starch Paste, a Main Ingredient of Omija-eui*. Food Science Biotechnology Vol 18 (4):.991-995
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Lewis, E.E. 1987. *Introduction to Reliability Engineering*. Departement of Mechanical and Nuclear Engineering Northwestern Universuty John Wiley and Sons, Canada
- Lusas, E.W., Rooney, L.W., 2001. *Snack Food Processing*. CRC Press, US
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech, Yogyakarta.
- Mc. Williams, M. 1989. *Foods : Experimental Perspective*. Mac Millian Publishing Company, New York.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Mudjisihono, R., Munarso,J. dan Sutrisno.1993. *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Sukamandi.
- Piggot, J.R. 1984. *Sensory Analysis of Food*. Elsevier Applied Science Publisher, London.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Pozar, D.M. *Microwave Engineering*. John Wiley & Sons,2nd.New York
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. UNS. Surakarta.
- Pramono, L. 1993. *Mempelajari karakteristik pengeringan teh hitam CTC (Curing Tearing Crushing) tipe FB (Fluidized Bed Dryer)*.Skripsi.Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

- Putra, B.A. 2012. *Gelombang Elektromagnetik, Teori dan Aplikasinya*. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung
- Rukaesih, A. 2004. *Kimia Lingkungan*. Penerbit Andi, Yogyakarta
- Santoso, U. dan Murdijati, G. 1999. *Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran*. TPHP UGM. Yogyakarta.
- Stephen, A.M., 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Sudarmadji, Suhardi dan Bambang, H.1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Sudarmadji, Bambang, H., dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardjo. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*, Universitas Indonesia, Jakarta
- Suhardjo. 2006. *Pengolahan Hasil Berbasis Jagung*. Kumpulan Tulisan I Teknologi Pasca Panen Hasil Pertanian. Kelompok Pengkaji Psaca Panen (Tidak Dipublikasikan). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur. Malang. 8 h
- Suryatmo, E. 1980. *Bercocok Tanam Jagung*. CV Yasaguma, Jakarta
- Syarief, R., dan Anies I. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Taib, G., Said, G., dan Wiraatmadja, S. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediyatma Sarana Perkasa, Jakarta
- Marliana, V.2005. *Evaluasi Aspek Perancangan Industri Kecil dan Solusi Permasalahannya Studi Kasus di Industri Emping Jagung 'Rahma Manggala' Yogyakarta*. Skripsi S1. FTP UGM, Yogyakarta.
- Warisno . 2007. *Jagung Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta. Hlm 43-56
- Watson, A.S. 2003. *Discription, development, structure, and composition of the corn kernel*. In: *Corn: Chemistry and Technology*. Ed ke-2. Lawrence, A. and J.W. Pamella (Eds.). American Association of Cereal Chemists, Inc., Minnesota. pp. 69 – 79.
- Winarno. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G, 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wuryaningsih, T.H. 2007. Pengaruh Cara Pengeringan dengan Cabinet Dryer dan Penjemuran terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pati Sukun “Cilacap (*Artocarpus communis* Forst)”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM

- Yuwono, M., Nur, B., dan Lily, A. 2010. *Pertumbuhan Dan Hasil Ubijalar (*Ipomoea Batatas (L.) Lam.*) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik*. <http://images.soe>
- Zayas, J.F. 1997. *Functional Properties of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin.