

DAFTAR PUSTAKA

Academic Press.Inc. New York. *Starch from line differing in amylase content and gelatinization*

Anonim a, *Pohon Industri Jagung*, <http://agro.kemenperin.go.id/407-POHON-INDUSTRI-JAGUNG-%28-ZEA-MAYS-%29>.Diakses pada 20 maret 2013 pukul 22.00

Badan Pusat Statistik, Tanaman Pangan, http://www.bps.go.id/tnmn_pgn.php ; diakses pada 20 Maret 2013 Pukul 21.00

Bemmiller, dan E.F. Paschall (Eds.) *Starch: chemistry and technology*. Berbasis Pertanian. p. 521-526.

Fennema, O.R., 1976. *Principle of food science*. Part I food chemistry. Marcel Dekker inc., New York.

French, D. 1984. *Organization of starch granules*. In: R.L. Whistler, J.N. including granular morphology, amylose content, swelling and jagung. Konsultasi teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung

Juliano, B.O and Kongseree. 1968. Physicochemical properties of rice grain lokal potensial di Sulawesi Selatan. Prosiding Seminar Nasional Perteta, Fak. Tek. Pertanian Unpad, TTG LIPI. p. 88-93. *Research. Vol 1: 43-55*.
<http://www.ppti.usm.my/pfbr>.

Juntak Indonesia Corporation, 2005. Tanya-Jawab Mengenai Durian Juntak (Part C).

<http://www.durian@juntak.com>. [02 Maret 2012].

Meyer, LH., 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co, New York.

Singh, N., K. S. Sandhu, and M. Kaur. 2005. Physicochemical properties solubility, thermal and pasting properties of starches from normal, starches. *Cereal Chemistry*. 73:271:273.

Suarni. 2003. *Jagung pulut: Pemanfaatan dan pengolahan sebagai pangan*

Suarni. 2005a. Pengembangan produk kue kering berbasis tepung jagung Suarni.

2005b. Teknologi pembuatan kue kering (cookies) berserat tinggi Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Teknologi Tepat Guna Perteta dan LIPI. Bandung. p. 112-118. temperature. *J. Agr and Food Chem*. 20:714-717.

Suyitno, 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

Tester R.F. and J. Karkalas. 1996. Swelling and gelatinization of oat waxy, high amylose and sugary corn. *Progress in Food Biopolymer*

Winarno, F.G. 1986. *Produksi dan prospek high fructose syrup (HFS) dari jagung*. Konsultasi teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung dan Kedelai. FTDC, 24-25 Maret 1986. p. 7-14.