

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2011. Aktivitas air. <http://3diyanisa3.blogspot.co.id/2011/05/water-activity-in-english.html>. Diakses pada 17 Oktober 2016
- Anonim, 2013. *Parkia speciosa* Hassk: A Potential Phytomedicine. <http://dx.doi.org/10.1155/2013/709028>. Diakses pada tanggal 11 November 2016
- Apriyantono. A, dan Kumara. B. 2004. Identifikasi Character Impact Odrants Buah Kawista. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1) : 35-46
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W., dan Hall, C. W. 1992. *Dryng Cereal Grains*. AVI Publishing Company, Connecticut
- Buckle, K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas. Indonesia Press. Jakarta.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Woodhead Publishing, London.
- Fitria, Mona., 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Gan, C. Y, dan Latiff, A. A. 2013. *Antioxidant Parkia speciosa pod powder as potential functional flour in food application: Physicochemical properties characterization*. Doping Control Centre, Universitas Sains Malaysia.
- Heldman, D. R. dan Singh, R. P. 1981. *Food Process Engineering*. AVI Publishing, Connecticut
- Hutasoit, Nicolas. 2009. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) Menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Kamisah. Y. F, Othman. M. S, Qodriyah. K, dan Jaarin. 2013. *Parkia speciosa Hassk : A Potential Phytomedicine*. Hindawi 10:1-9
- Misnawi, dan Tunjung-Sari. A. B. 2011. *Use of Gas Chromatography-Olfactometry in Combination with Solid Phase Micro Extraction for Cocoa Liquor Aroma Analysis*. *J Int Food Rest* 18:829-135

- Nakiboglu. M, Urek. R. O, Kayali. H. A, dan Tarhan. 2007. Antioxidant Capacities of Endemic *Sideritis Sipylea* and *Origanum Sipyleum* From Turkey. *Food Chemistry* 104:630-635
- Purnomosari, Dyah. 2008. Studi Isoterm Sorpsi Lembab dan Fraksi Air Terikat pada Tepung Gaplek. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Roomania, Riza. 2015. Pendugaan Umur Simpan Emping Jagung Mentah Dan Goreng Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Sutanti, Asih. 2016. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia, Aktivitas Antioksidan, serta Profil Senyawa Volatil Petai (*Parkia speciosa* Hassk) Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar dan Suhu Dingin. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Wariyah, Chatarina dan Supriyadi. 2010. Isoterm Sorpsi Lembab Beras Berkalsium. *Agritech*, Vol. 30, No. 4, November 2010.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta
- Zheng. X. Q, Li, Q. S, Xiang. L.P, dan Liang. Y.R. 2016. Recent Advances in Volatiles of Teas Molecules. A Review. Tea Research Institute. Universitas Zhejiang