

## DAFTAR PUSTAKA

- Aiyer, PV. 2005. *Amylases and their Applications*. African Journal of Biotechnology 4(13): 1525-1529.
- Anonim A, 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 727/Menkes/IX/1988*. Diakses pada tanggal 3 April 2016.
- Anonim B.1996. *Kadar Air Kerupuk Karak Beras Mentah SNI 01-4307-1996*. Diakses pada tanggal 3 April 2016.
- Anggrahini, S., 1994. *Hati-hati Boraks dan Arsen dalam Makanan Kita*. Kedaulatan Rakyat 6 September 1994.
- Aryani, S., 2006. *Biokimia SMA Negeri 2 Semarang*. Indie Publishing. Semarang.
- Asnawi, R. 2003. *Analisis fungsi produksi usahatani ubikayu dan industri tepung tapioka rakyat di Provinsi Lampung*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. J. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Vol. 6, No. 2.
- Astawan, M. 2009. *Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi*. IPB. Bogor.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Verlag Springer, Berlin.
- Brewster, JL. 1994. *Onion and Other Vegetable Alliums*. Cab. International Cambridge. Hal: 93-115.
- Buttery, R.G., L.C. Ling, B.O. Juliano, and J.G. Turnbaugh. 1983. *Cooked Rice Rroma and 2-acetyl-1-pyrroline*. J. Agric. Food Chem 31 : 823-826.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi kedua. Bunga Aksara. Jakarta.
- Damardjati, D.S., dan Purwani, E. Y.. 1991. *Mutu Beras*. Di dalam Padi-Buku 3. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Eskin, N.A.M., H.M Henderson. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press. New York.

- Fauci, B., K. Hauser, Longo & Jameson. 2008. *Principles of Internal Medicine*. 17<sup>th</sup> Ed. McGraw Hill Companies. New York.
- Haryadi. 1990. *Pengaruh Kadar Amilosa Beberapa Jenis Pati Terhadap Pengembangan, Higroskopisitas dan Sifat Inderawi Kerupuk*. Lembaga Penelitian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryadi, 1992. *Teknologi Pengolahan Beras*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryanto, T.A.D. 2008. *Mutiara Yang Terlupakan (Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan Melalui Pengembangan Padi Gogo Aromatik)*. Orasi Ilmiah Guru Besar. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Indraswari, C. Hanny. 2003. *Kerupuk Puli Masa Kini*. Kanisius. Yogyakarta.
- Jacobs, H. and J.A. Delcour. 1998. Hydrothermal modifications of granular starch with retention of the granular structure: Review. *J. Agric. Food Chem.* 46(8): 2895–2905.
- Juliano, B.O. 1971. *A Simplified Assay for Milled Rice Amylose Measurement*. *J. of Cereal Sci. Today*, 16 : 334-336.
- Juliano, B.O. 1972. *The Rice Caryopsis and Its Composition* 16-62. Dalam D.F. Houston (Ed). *Rice Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists Inc., St. Paul.
- Juliano, B.O. 1979. *Amylose Analysis in Rice*. Di dalam: *Proceedings of the Workshop on Chemical Aspect of Rice Grain Quality*. IRRI, Los Banos, pp 252-259.
- Kartika, B., B. Hastuti., W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Krishnan, H.B. and S.G. Puepke. 1983. *Nucleotide Sequence of an Abundant Rice Seed Globulin*. *Biochem. Biophys. Res. Commun.* 193: 460-466.
- Kurniawan. 2013. *Ketan*. <http://ketanmafia80.blogspot.co.id/>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2016.

- Lavlinesia.1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [tesis].*Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lawless and Heymann.1998.*Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices.* Springer Science.New York.
- Lehninger, Albert I. 1982.*Dasar – Dasar Biokimia Jilid I.* Erlangga. Jakarta.
- Makfoeld,Djarir.1982.*Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati.*Agritech.Yogyakarta.
- McWilliams M. 2001. *Foods Experimental Perspective Starch.* Prentice Hall. New Jersey.
- Mulyana, dkk. 2014.*Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit.* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No 4 p.113-120.
- Nasution, A, 2009. *Analisa Kandungan Boraks pada Lontong di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan.*Skripsi FKM USU. Medan.
- Nuansari, Windy.2013. *Implementasi Program Raskin.*<http://windynuansari.blogspot.co.id> . Diakses pada tanggal 22 Mei 2016.
- Purbani, Dini.2013.*Proses Pembentukan Kristalisasi Garam.* Jakarta.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbin,1981. *Spices.* Vol II. Longman Group Limited, New York. p.813.
- Purwani. 2007.*Sifat Fisiko-Kimia Beras dan Indeks Glikemiknya.* Jurnal Teknol dan Industri Pangan. Vol.XVIII.No.1.
- Rahayu E. dan Nur Berlian VA, 1999. *Bawang Merah.* Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Renawati, 1989.*Komposisi Kimia Bleng.* Akademi Analisis Bogor. Bogor.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception.* Aspen Publication, United States of America.
- Rubatzky, E. Vincent, dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi.* Jilid 2. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Saparinto, Cahyo dan Diana Hidayat. 2006.*Bahan Tambahan Pangan.* Kanisius. Yogyakarta.

- Sarfanto, 2015. *Jual Online Beras*. <https://herisarfanto.wordpress.com/>. Diakses pada tanggal 1 Juni 2016.
- Steenis, V.J. 1988. *Flora Untuk Sekolah Indonesia*. Penerjemah: Moeso Surjowinoto. PT. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Suprpti, L.M.,2005. *Kerupuk Udang Sidoharjo*.Teknologi Pengolahan Pangan.Kanisisus. Yogyakarta.
- Tan, H.Z., Li, Z.G. dan Tan, B. 2009. Starch noodles : history, classification,materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving. *Food Research International* 42: 551-576.
- Tarigan, Elsera Br dan Bram Kusbiantoro.2011. *Pengaruh Derajat Sosoh dan Pengemas terhadap MutuBeras Aromatik selama Penyimpanan*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Subang.
- Thomas, 1989,*Tanaman Obat Tradisional*. Gramedia. Jakarta.
- Triwitonono, Priyanto.2012. *Sifat Fisik dan Kimia Beras Ketan*.  
<http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2016 .
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. *Antioxidant activity in extracts from coriander*. Food chemistry Journal vol. 88.
- Whistle, R. L., J. N. BeMiller dan E. F. Paschall(Ed). 1984. *Starch Chemistry and Technology*. Academic Press Inc, Orlando.
- Wijaya et al. 2012. *Beras Analog Fungsional Dengan Penambahan Ekstrak Teh Untuk Menurunkan Indeks Glikemik Dan Fortifikasi Dengan Folat, Seng, Dan Iodin*. [Laporan Perkembangan Penelitian]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G.1984. *Padi dan Beras*. Diktat Tidak Dipublikasikan. Riset Pengembangan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*.Gramedia, Jakarta.
- Winarno. F.G.1997. *Kimia Pangan dan Gizi*.Gramedia, Jakarta.

Winarno. F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Yuwono, M, 1991. *Mencegah Sakit Dengan Bawang Putih*. Surabaya Pos. Surabaya.