

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim<sup>1</sup>. 1995. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3712-1995*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Anonim<sup>2</sup>. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official of Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Ambarita, L. 2013. *Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol.I No.2. Tahun 2013
- Andarwulan, dkk. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Andrande, P.R., Lemus, M. R and Perez, C. E. C. 2011. *Models of Sorption Isotherms for Food: Use and Limitations*. Universidad de Antioqua, Medellin, Colombia. Vol 18 No.3: 325-334.
- Ajisehiri, E.S.A., Chukwu, O and Sopade, P.A. 2007. *Mositure Soprtion of Locally-Praboiled Rice*. AU J.T. 11(2): 86-90.
- Arpah, M., Hermanianto, J dan Jati, W. K. 2000. *Penentuan Umur Simpan Produk Ekstruksi dari Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul) dengan Menggunakan Metode Konvensional, Kinetika Arrhenius dan Sorpsi Isothermis*. Buletin Teknologi dan Industri Pertanian, 11 (2) : 33-41
- Asgar, A. dan Musaddad, D. 2006. *Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel*. Jurnal Horti, 16(3) : 245-252.
- Bordin, K., Kunitake, M. T., Aracava, K. K., and Trindande, C. S. F. 2013. *Changes in Food Caused by Deep Fat Frying-A Review*. Archivos Latinoamericanos de Nutricion. 63 (1) : 5-13
- Buckle, K.A, Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Hari Purnomo dan Adiono, Eds, UI Press, Jakarta.
- Chen, Y. And Moreira, R. G. 1997. *Modelling of a Batch Deep Fat Frying*. Trans IchemE. 75 (C) :181-190
- Choe, E. and Min, D.B. 2007. *Chemistry of Deep Fat Frying Oils*. Jurnal of Food Science. 0 (0) : R1-10

- Darmadji, P., Nusantara, B., Haryadi, dan Bintoro, N., 2003. *Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya*. Agritech, 25 (3) : 148-153.
- Devlieghere, F., Samapundo, S., De Meulenaer, B., Atukwase, A., Lamboni, Y., and Debevere, J.M. 2007. *Sorption Isotherms and Isothermic Heats of Sorption of Whole Yellow Dent Corn*. Journal of Food Engineering 79 (2007): 168-175.
- Djafaar, T.F., Rahayu, S. dan Gardjito, M. 2009. *Pengaruh Blanching dan Waktu Perendaman Larutan Kapur terhadap Kandungan Racun pada Umbi dan Ceriping Gadung*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 28 (3)
- Dominiguez, I.L., Azuara, E., Carter, E.J.V. and Beristain, C.I. 2007. *Thermodynamic Analysis of the effect of Water Activity on the Stability of Macadamia Nut*. Journal of Food Engineering 81: 566-571.
- Downes, T.W. and Giacini, J. 1987. *Permeability and Shelf Life of Moisture Sensitive Products*. School of Packaging, Michigan State University, East Lansing
- Emblem, A. 2000. *Prediction Packaging Characteristics to Improve Shelf-life*. The Institute of Packaging., dalam The Stability and Shelf Life of Food. CRC Press. New York.
- Fernandez, J. L., Rodriguez, M. E., Pless, R.C., Flores, H. E.M., Leal, M., Martinez, J. L. and Banos, L. 2008. *Changes in Nixtamalized Corn Flour Dependent on Postcooking Steeping Time*. Dalam Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 3, No.3, Juli 2014. American Association of Cereal Chemist, Inc. 79 (1). 162-166.
- Gomez, M. H., McDonough, C. M., Rooney, L. W. and Waniska, R. D. 1989. *Changes in Corn and Sorghum During Nixtamalization and Tortilla Corn Chips Baking*. Journal of Food Science. 54 : 330–336
- Gumbira-Sa'id, E., Sunarti, T. C., Yulianto, A dan Hariyanto, B. 2013. *Proses Penyiapan Grits Jagung untuk Produksi Tepung Jagung*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 23(2):94-108.

- Hastuti, S. 2000. *Mempelajari Isoterm Sorpsi Lembab (ISL) Emping Jagung Mentah dan Emping Jagung Goreng*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hayati, R., Aminah, A., Ayob, M. K. dan Soekarto, S. T. 2004. *Isotermi Sorpsi Air dan Analisis Umur Simpan Ikan Kayu Tongkol (*Euthynnus affinis*) dari Aceh*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV, No.3
- Inglett, G. E. 1987. *Kernel, Structure, Composition and Quality*. Ed. Corn: Culture. Processing and Products. Avi Publishing Company, Westport.
- Kawas, M. L. and Moreira, R. G. 2001. *Characterization of Product Quality Attributes of Tortilla Chips During the Frying Process*. Journal of Food Engineering.47 (2001) : 97-107
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P. 2000. *The Stability and Shelf-Life of Food*. CRC Press LLC, New York.
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenali Sifat Fungsional Protein*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Labuza, T. P. 1984. *Moisture Sorption: Partical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. St. Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemists
- Martinez, R., Mendoza, S., Reguera, E., Ortiz, P. and de-la-Luz-Martinez, J. 2001. *Kinetic Approach of Corn Pericarp*. Cereal Chem. 78(5):107-110.
- Merts, E. T. 1972. *Recent improvement in corn protein*. In: G.E. Inglett. (Ed.). Symposium Seed Protein. The AVI Publ. Co. Inc. New York.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Traksi. AMNI Semarang 3 (2) : 1-9.

- Nugraha, A. 2000. *Pendugaan Umur Simpan Cassava Chips dalam Kemasan Plastik*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Oliveira, E. G., Rosa, G. S., Moraes, M. A., and Pinto, L. A. A. 2009. *Moisture Sorption Characteristics of Microalgae Spirulina plantensis*. Brazilian Journal English, 26 : 189-197
- Rockland, L.B., and Beuchat, L. R., 1987. *Water Activity: Theory and Applications to Food*. IFT Basic Symposium Series, Marcel Dekker, Inc. New York.
- Roos, and Yrjo, H., 2000. *Water Activity and Plasticization. Di dalam Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbiological Changes*, Eksin N. A. M., dan Robinson, David, S. CRC Press LLC. USA
- Suarni dan Widowati, S. 2007. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Jurnal Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung. Halaman 14
- Suarni. 2010. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Jurnal Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. PAU UGM. Yogyakarta
- Suyitno, T. 2011. *Makalah Penelitian: Sifat Penyerapan Lembab Bubuk Buah Durian dan Sirsak*. Agritech, 16(1): 5-10
- Trejo-Gonzales, A., Morales, A. F., and Altamarino, C.W. 1982. *The Role of Lime in the Alkaline Treatment of Maize and Tortilla Production, Modification of Proteins : Food, Nutritional, and Pharmacological Apects*. Di dalam Whitaker, J. R., Feener R. E. Advance in Chemistry. Am. Chem. Soc., Washington D.C.
- Utami, F.R. 2014. *Pengaruh Jenis dan Tebal Plastik Pengemas terhadap Umur Simpan Mi Kering Mocaf: studi Kasus di UKM Putri 21, Playen-Gunung Kidul*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Van den Berg, C. 1981. *Vapour Sorption Equilibrium and Other Water-Starch Interaction; A Physicochemical Approach*. Doctoral Theshis, Agriculturem Univercity, Wagenigen.
- Wang, Y., Zhang, L., Li, X and Gao, W. 2011. *Physicochemical properties of starches from two different yam (Dioscorea opposita Thunb.) residues*. Brazilian Archieve Biology Technology, 54(2)
- Wariyah, C dan Supriyadi. 2010. *Isoterm Sorpsi Lembab Beras Berkalsium*. Agritech, 30 (4): 199-203
- Widati, A.S., Mustakim dan Indriana, S. 2007. *Pengaruh Lama Pengapuran terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang, dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2:47-56
- Widowati, Sri, dkk. 2010. *Pengaruh Isotherm Sorpsi Air terhadap Stabilitas Beras Ubi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21 (2) :123-128.
- Wijaya, I.M.A.S., Suter, I.K., dan Yusa, N.M. 2014. *Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan*. Agritech, 32 (1) Februari 2014.
- Wilson, C. M. 1981. *Variations in Soluble Endosperm Proteins of Corn (Zea mays L.) in Breeds as Detected by Disc Gel Electrophoresis*. Cereal Chem. 58(5):401-408.
- Winarno, F.G dan Jenie B.S.L., 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. PT. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*. M-BRIOpress, Bogor.
- Wulandari, A. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Propilen Beberapa Ketebalan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 2 (2) : 105-114