

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta (ID) PT. Dian Rakyat.
- Anonim (2005). *Pedoman Umum Pengadaan Gabah dan Beras dalam Negeri Tahun 2005 di Lingkungan Perusahaan Umum BULOG*. Divisi Pengadaan Perum BULOG, Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie Dan Bihun*. Cetakan 11. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik. 2008. *Produksi Gabah Kering Tahun 2008*. www.bps.co.id. [21 november 2008].
- Buckle, K.A. R.A.Edward, G.H.Fleet and Wootton., 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono, UI-Pree, Jakarta.
- Damardjati DS, Endang YP (1991) *Mutu beras. Dalam: Padi*, Buku 3. Soenardjo E, Damardjati DS, Syam M (ed).Balitbang Pertanian. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Depkes (Departemen Kesehatan). 2014. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*. Jakarta.
- Ernawati, 2003. *Pembuatan Patilo Ubi Kayu (Kajian Proporsi Campuran Tepung tapioka Dengan Ampas Ubi Kayu Peram Dan Tepung Beras Kentan Serta Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik)*. Publikasi Ilmiah. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan I*. PAU Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellow. J.J. 1990. *Food Processing Technology, Principle and Practise*. Ellis Horwood. London.
- Fleche, G. 1985. *Chemical modification and degration of starch*. Di dalam. Roels, J. A. dan G. M. A. V. Beynum (Ed). 1985. *Starch Conversion Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York dan Basel.
- Hadipoentyanti. E. dan L., Udarno, 2002. *Karakteristik plasma nutfah ketumbar (Coriandrum sativum L.)*. Prosiding Simposium Nasional II Tumbuhan Obat dan Aromatik. hal. 357-361.

- Houston, D. F., 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Vol IV. Published by American Assocoation of Cereal Chemist Inc. St. Paul.
- Indarto, 1999. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan I*. Liberty. Yogyakarta.
- Kadarisman, K. 1986. *Pengaruh Kelembapan Pangan dan Kadar Air Awal Gabah Varietas Cisadane Selama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kadar Air, Rendemen Beras Giling, Beras Kepala, Beras Patah dan Menir*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ketaren, S. 2008 . *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Leach. H.W. 1965. Gelatinization of starch. Di dalam : Whisler,
- Mahan. LK. Stump SE. 2008. *Krause's Food and Nutrition Therapy* Ed.12.Missuori (US) Saunders Elsevier.
- Minawati et.al. 2016. *Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Rempyek Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Universitas Jember.
- Moreira. R. 1999. *Deep Fat Frying, Fundamental and Aplications*. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg Maryland.
- Nadhiroh, U. Susanto W,H.2017. *Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (Glycine Max Linn. Merrill) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum*.Jurnal pangan dan Agroindustri Vol.5
- Paramida, Nia R., Karo-Karo, T., dan Yusraini, E. 2013.*Studi Pembuatan Rempyek Bercita Rasa Daun Kayu Manis*. Rekayasa Pangan dan Pertanian., Vol 1, No. 4 (2013).
- Patiwiri, A. W. 2006. *Teknologi Penggilingan Padi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ririn, Syauqi A, Santoso H. 2019. *Penambahan Nutrisi Pottato Dextrose Agar pada Pembuatan Starter Mikroorganisme Jamur dengan Bahan Baku Tepung Beras*. E-Jurnal Ilmiah. Malang, Indonesia.
- Rukhmana. 1995. *Aneka Olahan Limbah : Tanaman Pisang, Jambu Mete, Rosella*. Jogjakarta : Kanisius
- Rukmana. R. 2002. *pengeringan energi sinar matahari* . Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Santosa, Budi. 1988. *Bawang Putih*. Kanisius, Yogyakarta.
- SNI 01-4305-1996. "*Keripik Singkong*". Badan Standart Nasional.
- SNI 01-2891-1992. "*Cara Uji Makanan Dan Minuman*". Badan Standart Nasional.
- Slamet, Sudarmadji, dkk. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Statistik, B. P. 2018. *Beras Di Indonesia*.
- Soerjandoko. 2010. *Teknik Pengujian Mutu Beras Skala Laboratorium*. Teknisi Litkayasa Penyelia pada Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi. Subang.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Suharjo. L.J. 1980. *Pangan, Gizi dan pertanian. (Terjemahan)*. UI. Press. Jakarta.
- Syamsiah dan Tajudin. 2003. *Khasiat & Manfaat Bawang Putih: Raja Antibiotik Alam*. Jakarta : PT Agro Media Pustaka.
- Tjokroadikoesoemo. P. S. 1993. *HFS dan Industri Ubi kayu lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Trubus. 2010. *Herbal Indonesia Berkhasiat : Bukti Ilmiah dan Cara Racik*. Jakarta : Trubus
- Weiss. T.J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co.,Inc. Westport. Connecticut.
- Williams. C.N., J.O. Uzo dan W.T.H. Peregrine. 1996. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. UGM University Press. Yogyakarta.
- Winarno. F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. .1981. *Padi dan Beras*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.