

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, S. M. 2008. *Aspek Blanching dan Exhausting pada Pengalengan Buah dan Sayur*. <http://sudarmantosastro.wordpress.com/2008/03/30/aspek-blanching-dan-exhausting-pada-pengalengan-buah-dan-sayur/> (Diakses pada tanggal 10 Februari Jam 00.36 WIB)
- Anonymous. 2013. *Jagung*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Jagung>. (Diakses pada Tanggal 1 Juli 2013 Jam 13.29 WIB)
- Anonymous. 2012. *Northern Food Company Limited*. <http://www.northernfood.co.th/aboutus.html>. (Diakses pada Tanggal 27 Juni 2013 Jam 09:15 WIB)
- Anonymous. 2009. *Diktat Pengetahuan Bahan Pangan*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat%20Pengetahuan%20Bahan%20Pangan.pdf>. (Diakses pada Tanggal 11 Januari 2014 Jam 16.16 WIB)
- Darmajana, D. A. 2010. *Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung dengan Proses Perendaman dalam Natrium Bisulfit*. <http://repository.upnyk.ac.id/541/1/8.pdf>. (Diakses pada tanggal 9 Januari 2014 Jam 19.26 WIB)
- Djaafar, T. F., dkk. 2007. *Aneka Macam Produk Olahan Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Moestijanto. 2013. *Principles of The Cans: Proses Pembuatan dan Penggunaan*. <http://mnurcholis.lecture.ub.ac.id/files/2013/05/PRINCIPILES-OF-THE-CANS-Proses-Pembuatan-dan-Penggunaan.pdf> (Diakses pada tanggal 9 Januari 2014 Jam 23.07 WIB)
- Muchtadi, dkk. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Purnawijayanti, H. A. 2006. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.