

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. 2007. Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Afnita, Y., 1992. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Irisan Wortel dalam Larutan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Mutu Manisan Kering Wortel. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist.* Washington DC.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni, Bandung.
- Arogba, S. S. 1999. *The Perfomance of Processed Mango Kernel Flour In a Model Food System.* Journal. Dept. of Science and Technology. Nigeria.
- Bhattacharya M, Corke H. 1996. *Selection of Desirable Starch Pasting Properties in Wheat Fousein White Salted or Yellow Alkaline Noodles.* Cereal Chem. 76(6) : 721-728
- Chrisandy, CP., Ishaatani, D. dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Dalimunthe, H., Novelina, dan Aisman. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat Kentang *Ready To Cook* Setelah Proses Pembekuan. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Demam, J. M (1997). Kimia Makanan. Edisi Kedua. Bandung. Institut Teknologi Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI – Press. Jakarta.
- Djaeni, M dan Prasetyaningrum, A. 2010. Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif. RIPTEK (4) : 37-45
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry.* New York: Marcel Dekker Inc.
- Herudiyanto, Marleen, Debby M. Sumanti dan Ria Nurul Ahadlyah. 2007. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Karakteristik Tepung Bawang Merah (*Allium ascalonicum*, L.) Varietas Sumenep. Jurnal Teknotan (1) No. (1) Januari 2007.

- Hidayati, R. 2005. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Sukun. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pertanian. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Hidayat, R. 2010. Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya B-Karoten dan Karakterisasi Mutunya. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hutapea, P. 2010. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Kusnandar, F dan Andarwulan, N. 2007. Analisis Warna Bahan Pangan. Fateta, IPB. Bogor.
- Mirhosseini, H., and Tabatabaee Amid, B. 2012. *A Review Study on Chemical Composition and Molecular Structure of Newly Plant Gum Exudates and Seed Gums. Food Res. Int.* (46): 387-398.
- Muchtadi TR. 1984. Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor: 412
- Muchtadi, D. N. S. Palupi, dan Astawan, 1992. Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Munarso, S. J. 1989. Produksi Amilase dari Kapang *A. Awani var kawachi* Pada Substrat Dedak Untuk Pembuatan Tepung Beras Kaya Protein. [Thesis]. Bogor: Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Pokorny, J.1999. *Changes of Nutrients at Frying Temperatures*. Di dalam : Boskou D Elmdfa I. *Frying of Food*. Lancaster, Penstylvania, USA ; Tecnomc Publishing Company : 69-95
- Prabasini, H., Dwi, I., Dimas, R. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan *Blanching* dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prihatiningrum, 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia. Press. Jakarta
- Rofaida, L. L., (2008). Komparasi Uji Karbohidrat Pada Produk Olahan Makanan dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Durian (*Durio ziberthinus*, Murr). [Skripsi]. UMS : 1-7.

- Rosnanda, D., 2009. Karakteristik Fisik Tepung Sukun Hasil Dari Dua Macam Lama Perendaman Buah Sukun Di Dalam Dua Macam Konsentrasi Natrium Metabisulfit. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengatahuan Alam. IPB.
- Roza, N, 2014. Analisis Usaha Dakak-Dakak Ubi Ungu Kurnia di Kabupaten Tanah Datar. [Skripsi]. Padang : Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Setyaningsih, E. 2010. Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis dan Non Enzimatis Pada Pembuatan Tepung Kentang. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: Institut Pertanian Bogor : 180
- Suarti, B., Fuadi, M., Siregar, HB., 2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Perendaman Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Press, Yogyakarta.
- Sulfianri, 2013. Pengaruh Konsentrasi Air Garam Dalam Perendaman Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) Terhadap Mutu Tepung dan Produk Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Perendaman Pisang Kepok (*Musa acuminax balbisiana*, Calla) dalam Larutan Garam terhadap Mutu Tepung yang Dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian 1(2) : 74-80.
- Susanto, T. Dan Saneto, B. 1984. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Bina Ilmu Surabaya.
- Syafriandi, 2003. Studi Tentang Pengeringan Cabai Dengan Alat Pengering Buatan Lokal. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Troncoso E, Pedrischi F, dan Zuniga RN. 2009. *Comparative Study of Psysical and Sensory Properties of Pre-Treated Potato Slices During Vacuum and Atmospheric Frying*. LWT-Food Science and Technology (42) : 187-195
- Wahyono, 2009. Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio*, Sp.) Untuk Pengemasan Buah Strawberry. [Skripsi]. UMS: 1-9.
- Widya, D, 2003. Proses Produksi Dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arum Manis (*Mangifea indica*, L.). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. Embrio Biotekindo. Bogor.

Wong DWS. 1989. *Mechanism and theory in Food Chemistry*. AVI Book, Van Agric. Food. Chem. (27) : 446-449.

