

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Method of Analysis 16th Edition. Chapter 12, Microchemical Method. Githersburg. Asosiasi of Official Analytical Chemistry International.
- [Baristan Industri] Balai Riset dan Standarisasi Industri. 2000. Laporan Hasil Pengembangan Industri Teknologi Industri DIP. Desimilasi Pembuatan Olahan dari Tepung Umbi-Umbian Sebagai Pengganti Tepung Terigu. Padang.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. Sumatera Barat Dalam Angka 2014. BPS Provinsi Sumatera Barat.
- Cahyono, B. 2011. Cara Sukses Berkebun Durian Impor & Lokal. Pustaka Mina. Jakarta.
- Damodaran, S. dan Paraf, A. 1997. Food Proteins and Their Applications. Marcel Dekker Inc. New York.
- Demam, M. J. 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Dewi, E. P. 1998. Studi Pembuatan Keripik Biji Durian Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan dan Lama Perebusan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djumali, Z., I. Nasution, Sailah, dan M.S. Ma'arif. 1982. Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hernani, M dan Rahardjo. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Depok.
- Hutapea, P. 2010. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Dengan Variasi Perendaman Dalam Air Kapur dan Uji Mutunya. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Iorio, E. L. 2007. The Measurement of Oxidative Stress. International Observatory of Oxidative Stress, Free Radicals and Antioxidant Systems. Special supplement to Bulletin Vol. 4. No 1.

- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 1996. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Pers. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan : Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. Food Science and Technology in Industrial Development. Proccending of the Food Conference” 88. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip & Proses Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1995. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Pokorny, J. 1999. Changes of Nutrients at Frying Temperatures didalam Boskou, D and Elmdfa, I. Frying of Food. Lancaster, Penstylvania, USA. Tecnomic Publishing Company. Chapter IV.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Mekanisasi Proses Olahan Biji Durian Menjadi Produk Pangan Yang Kompetitif. Riptek, Vol.4, No. II, Hal.: 47-52.
- Pratikno, H. 2010. Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (*Gallus Sp*). [Jurnal]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*L. Schot) Menjadi Keripik Dalam Rangka Diversifikasi Produk Agoindustri. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Purnomo, Y dan Winarti, S. 2006. Olahan Biji Buah. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Rukmana, R. 2008. Bertanam Buah-buahan di Pekarangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Sediaoetama. 1996. Kimia Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. 180 hal.
- Siaw, C.L., A. Z. Indrus dan S.Y. Yu. 1985. Intermediate Technology for Fish Craker (Keropok) Production. J. Food Tech. 20 : 17-21.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-4307-1996. Syarat Mutu Kerupuk Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-2997-1996. Syarat Mutu Tepung Singkong. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-0222-1999. Syarat Mutu Kerupuk. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2000. SNI 01-3751-2000. Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3549-2009. Syarat Mutu Tepung Beras. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soedarya, Arief Prahasta. 2009. Agribisnis Durian. CV Pustaka Grafika. Bandung.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulfianri. 2013. Pengaruh Konsentrasi Air Garam dalam Perendaman Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) Terhadap Mutu Tepung dan Produk yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Tim Bina Karya Tani. 2008. Pedoman Bertanam Durian. CV. Yrama Widya. Bandung.
- Wahyono, R., dan Marzuki. 2003. Pembuatan Aneka Kerupuk. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pasca Panen Pertanian.
- Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif dan Kusupiyanti. 1975. Pengolahan Kerupuk di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Winarsi, H. 2011. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.

Winarto, W. P. 2005. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.

Yasni, Sedarnawati. 2013. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah. IPB Press. Bogor.

