

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2008. *Pengembangan Sediaan Farmasi Edisi Revisi dan Perluasan*. Penerbit ITB: Bandung.
- Aini, N., Hariyadi, P., Muchtadi, T.R. dan Andarwulan, N. 2010. Hubungan antara Waktu Fermentasi Grid Jagung Putih dengan Sifat Gelatinisasi Tepung Jagung Putih yang Dipengaruhi Ukuran Partikel. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21 : 18-24.
- Aini, N. 2013. Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 2-6.
- Alam N, Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. 2 : 89-94.
- Ali, A., Wani, TA., Wani, IA., Masoodi, FA. 2016. Comparative Study of The Physico-chemical Properties of Rice and Corn Starches Grown in Indian Temperature Climate. *Journal of The Saudi Society of Agricultural Science (2016)* 15 : 75-82
- Andita, N. T. 2014. Pengaruh Penambahan Campuran Konsentrat Protein Jagung dan Tepung Tempe Kedelai Terhadap Karakteristik Mutu Mie Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Arain, S., N. Memon, M.T. Rajput, S.T. . Sherazi, M.I. Bhangar and S.A. Mahesar. 2012. *Physico-chemical Characteristic of Oil and Seed Residues of Bauhinia Variegata and Bauhinia Linnaei*. Pak. J. Anal. Environ. Chem. Vol. 13, pp. 16-21.
- Anonymous. 1958. "Influence of Heat on Oxidative Stability on Effectiveness of Metal Inactivator in Soybean Oil". *Journal of American Oil Chemist Society*
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 1th Edition*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington D. C. PP : 4-7, 4-95, 185-189.
- Ariefianto, D. I. 2015. Karakteristik Sifat Fisiskokimia Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar (*Ipomomea batatas* (L.) Lam.). [Skripsi]. Fakulats Teknologi Partanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 51 Hal.
- Azima F, Novelina dan Rini. 2016. Chemical Characteristic and Fatty Acid Profile in Rendang Minangkabau. *International Journal On Advated Science Engineering Information Technology* 10 (2) ISSN: 208-534.

- Badan Kartahanan pangan Sumatera Barat. 2015. Data Base Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Barat Tahun 2014: Padang. Hal 54,69,84,107 dan 129
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI01-3727-1995. Persyaratan Mutu Tepung Jagung. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 1998. SNI 01-3394-1998. Standar Mutu Minyak Jagung. Dewan Sandarisasi Nasional. Jakarta
- . 2002. SNI01-3741-2002. Standar Mutu Minyak Goreng. Dewan Standaisasi Nasional. Jakarta.
- Boyer, C.D., and J.C. Shannon. 2003. Carbohydrates of the kernel. In: White PJ., Johnson LA., editor. *Corn: Chemistry and Technology*. 2nd Ed. Minnesota: American Association Of Cereal Chemist Inc. St. Paul, Minnesota, USA 289-312
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, GH., Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. IU-Press. Jakarta.
- Budiman, Haryanto. 2013. Budidaya Jagung Organik Varietas Baru Yang Kian Di Buru. Pustaka Baru Putra. Yogyakarta. 206 Hal
- Cucikodana, Y., Agus, S., 2012. Pengaruh Perbedaan dan Kosentrasi NaOH Terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus. *Fishtech*. 1(1).
- Damardjati, D. S. 1988. *Struktur kandungan gizi beras*. Dalam : Ismunadji, M. S. Partohardjono, M.Syam, A. Widjono. Padi-Buku 1. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor. Hal : 103-159
- Effendi, S dan Sulistiati. 1991. Bercocok Tanam Jagung. CV. Yasaguna : Jakarta
- Effendi, HC. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Berbagai Umbi-Umbian Serta Aplikasinya Pada Kue Mangkok. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Elliason, A.C.L. 1981. *Effect of Water Content on The Gelatinization of Wheat Starch*. *Starke* 32 : 270-272.
- Fadlana, M. H. 2006. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak yang Dihasilkan Selama Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan I. PAU Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. Wijaya, dan N.L., puspitasari. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry, Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel-Hongkong.
- Giatman, M., 2006. Eknomi Teknik. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta. Hal 67-90
- Gunawan, Mudji. T dan Arianti Rahayu. 2003. Analisis Pangan: Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. JSKA 6 (3).
- Hatorangan, E.F. 2007. Pengaruh Perlakuan NaCl, kadar air dan Passing terhadap Mutu fisik Mi basah Jagung yang Diproduksi dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Pemasak dan Pencetak. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pertanian dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herlina, N., dan M. H. S. Ginting. (2002). Lemak dan Minyak. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara. Medan. 8 Hal.
- Hoseney, R.C. 1998. *Principle of Cereal Science and Technology, second edition*. American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA.
- Inglett GE. 1970. Corn: Culture, Processing, Products. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Irawan, B. 2010. Peningkatan Mtu Minyak Nilam dengan Ekstraksi dan Destilasi pada Berbagai Komposisi Pelarut. [Tesis]. Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang. 59 Hal
- Johnson, L, A. 1991. Corn : *Production, Processing and utilization*. Di dalam Lorenzo KJ, Kulp K, editor. Handbook of Cereal Science and Technology. Marcel Dekker Inc. New York
- Juliano, B.O., 1994. *Criteria and test for rice grain quality*. In : Rice Chemistry and Technology (B.o. Juliano, ed., 1994). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- Ketaren, S. 1985. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Jakarta. Balai Pustaka. Hal : 33-35
- _____. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : UI Press. 326 Hal.
- Kent, N.L. 1983. *Technology of Cereal*. Pergamon Press, New York.
- Kinsella, J. E. 1979. Functional Properties of Soyabean Protein. J. Am Oil. Chem. Soc. 56: 242-258.
- Kristanto, A. 2008. Teknologi Pascapanen untuk Peningkatan Mutu Jagung.

- Koswara, S. 2009. Modifikasi Pati. [E-book]. 2-32
- Kristian, J., S. Zain., S. Nurjanah., A. Wisyasanti., S. H. Putri. 2016. Pengaruh Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Bunga Melati Putih Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (*Solvent Extraction*). *Jurnal Teknotan* 10 (2).
- Kulp, K. Dan J.G. Ponte, Jr. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Panga Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lasztity, R. 1986. *The Chemistry of Cereal Protein*. CRC Press Inc., USA
- Lasena. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT Dimembe Nyiur Agripro. [Jurnal]. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Lehninger, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry* (Dasar-dasar Biokimia Jilid 1, Diterjemahkan oleh M. Thenawijaya). Penerbit Erlangga : Jakarta
- Lin, M. Y., G. S. Humbert and F.W. Soluski. 1974. *Certain Functional Properties of Sunflower Meal Products*. *Food Sci.* 39: 368.
- Lin, C. S., dan J. F. Zayas. 1987. *Fuctional of Defatted Corn Germ Proteins in a Model System: at Binding and Water Retention*. *J. Food Sci.* 63: 450-45.
- Mason, RW. 2009. Starch Use in Foods. Di dalam: BeMiller J dan Whitsler R (ed). *Starch : Chemistry and Technology*. Academic Press. New York (USA).
- Mejaya., M. J., Marsum D dan Marcia P. 2005. Pola Heterosis Dalam Pembentukan Varietas Unggul Jagung Bersari Bebas dan Hibrida. Seminar Rutin Puslitbang Tanaman Pangan,. Bogor
- Moss, G. E. 1997. *The Microscopy of Starch*. In : Radley, J. A. (Ed). *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*, Applied Science Publisher, London.
- Muchlsiyah, J., Prasmita, HS., Estiasih, T., Laeliocattleya., RA. 2106. Sifat Fisikokimia Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 17 (3) : 195-202
- Muchtadi, T.R., Haryad, P., Ahza, A.B. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. PAU Pangan da Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1990. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bogor. Hal : 227-229
- Mulyadi. 1993. *Akuntansi Biaya: Perencanaan Harga Pokok dan Pengendalian Biaya*. Edisi Kelima. BPFE UGM. Yogyakarta. Hal : 87-90
- Niba, LL. *Carbohydrates : Starch*. Didalam Hui, Y.H (editor). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and engineering*. Taylor and Francis Group. New York.
- Odomelam, S.A. 2003. Chemical Composition and Functional Properties Ofconophor Nut (*Tetracarpidium conophorum*) Flour. *Internatioanl Journal of Food Science and Technology* 38 (6): 729-734.
- Purwitasari, Aprilia. 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (1): 42-53
- Putri, A. 2016. Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tapioka dan Bubuk Melinjo (*Gnetum gnemon*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Radley, J. A. 1976. *Physical Methods of Characterising Starch*, examination and Analysis of Starch and Starch Products. Applied Science Publisher Ltd, London
- Rahsmi, S dan Urooj, A. 2003. *Effect of Processing on Nutritionally Important Starch Fraction in Rice Varieties*. *International Journal of Food Science and Nurition*. 54:27-36
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Penerbit Ardi. Yogyakarta. Hal : 25
- Redriguez Rubio, Sara M. De Diego, Sagrario Beltran, Isabel Jaime, Maria Teresa Sanz, Jordi Rovira. 2012. *Supercritical Fluid Extraction of Fish Oil fom Fish By-Products: A Comparison with Other Extraction Methods*. *Journal of Fod Engineering* 109 (2012) 238-248.
- Richana, dan Titi, C. S. 2004. Karakteristik Sifat Fisikoimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. [Jurnal]. IPB. Bogor.
- Santosa. 2010. Evaluasi Finansial untuk Manager, dengan Software Komputer. IPB Press : Bogor. Hal 18-25
- Sari, N.A. 2007. Karakteristik Pati Jagung Varietas Unggul Nasional. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 129 hal.

- Sathe, S. K., S. S. Dephande, dan D. K. Salunkhe. 1982. Functional Properties of Winged Bean (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC) Proteins, *J. Food Sci.* 47: 503-509.
- Shukla, R., & Cheryan, M. 2001. Zein: the industrial protein from corn. *Industrial Crops and Products* 13: 171-192
- Soepardi, E.M. 2006. Memahami Akuntansi Keuangan. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada. Hal : 86-90
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Pres. Yogyakarta.
- Stenberg, M, RD Philips dan LH Daley. (1980). Maize Protein Concentrate. Di dalam Muchtadi. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Alfabeta, Bandung. Hal : 24-30
- Suarni, I.U. Firmansyah, dan Aqil, M. 2013. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Paertanian Tanaman Pangan* 32 (1).
- Sumitro, D., Sutardi, U. Susanto, dan D. Purwadi. 2002. Produksi Minyak Kelapa Murni Cara Basah Tanpa Pemanasan. Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Sekola Pascasarjana. Universitas Gajah Mada. Yoyakarta. 19 Hal.
- Suwarno, M. 2003. Potensi kacang Komak (*Lablab purpurus* (L). Sweet) sebagai Bahan Baku Isolat Protein. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Tautua, A., dan W, Bamaidece, M., dan Onigbinde., and O, Adebayo. 2013. *Physicochemical Properties and Fatty Acid Profiles of Crude Oil Extracts from Three Vegetable Seeds*. Departemen of Chemical Science, Faculty of Science, Niger Delta University, Wilberfoce Island, P.M.B 071, Yenagoa, Bayelsa State, Nigeria.
- Van Dyk. 2000. Corn Gluten Meals : *Good News for Gardeners*. Kowa State University, Iowa.
- Vasal, S.K. 2001. *High Quality Protein Corn*. In Specialty Corns (Second edition). Hallauer, A.R. (Ed.). CRC Press. Florida
- Waggle, D. H. Dan C. K. Kolar. 1979. *Types of Soy Protein Products*. Dikutip oleh: Wickle, H. L., D. T. Hopkin, dan D. H. Waggle. Soy Protein and Human Nutrition. Academic Press. New York.
- Warisno, M.A. 1998. *Direct Extrusion of Convenience Foods*. *Cereal Food World*. 22(4) : 152

Watson, S.A. 2003. Description, development, structure, and composition of the corn kernel. Di dalam: White PJ., Johnson LA., editor. *Corn: Chemistry and Technology*. 2nd Ed. Minnesota: American Association Of Cereal Chemists Inc. St Paul, Minnesota, USA. Hal : 69-101

Widowati, S., B.A. S. Santosa, dan Suarni. 2005. Mutu gizi dan sifat fungsional jagung. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Makassar, 29-30 September 2005. Hal : 343-350.

Winarno. F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustakan Utama. Jakarta. 253 Hal.

Wirakartakusumah A. 1989. Prinsip Teknik Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.

Zayas, J. F. 1997. Functional of Proteins in Food. Berlin: Spinger-Verlag, Berlin. PP: 79-81

