

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K. A, Syarif, Nugroho, dan Subekti. 1989. *Teknik Pengolahan Hasil Pertanian Pangan*. Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Anonim. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- _____. 2008. Kentang Hitam. <http://wikipedia.org/wiki/kentanghitam>. Diakses pada 2 Februari 2019.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC: aoac Internasional.
- Backer, C. A. And Brink, R. C. B. V. D. 1968. *Flora of Java (Spermatophytes only)* Vol III. Netherland. Wolters-Noordhoof. V. -Groningen.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. 2015. *Produksi Tanaman Biofarma Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/ Kota 2015*.
- Darwis, S.N., M. Indo dan S. Hasiyah. 1991. *Tumbuhan Obat Famili Zingibi Beraecae*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Bogor.
- Deman, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Ernawati. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Blansir Terhadap Mutu Selada Kepala (Lactuca Sativa L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. IPB. Bogor.
- Estiasih, Teti dan Kgs, Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara 274 hlm; 23.
- Fardiaz, S. 1998. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB; Bogor.
- Fransiska, Dina. 2014. *Penambahan Kalsium Karbonat pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat*. Jurnal. IPB Perikanan. Vol. 9. Nomor 1.
- Fellow, P. J. 1990. *Food Processing Technology - Principle and Practice*. Ellis Horwood Limited. England.

_____. 2000. *Food Processing Technology-Principle and Practice*. Woodhead Publishing Limited. England.

Hadiyono. 1994. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Kadar B-Karoten Tepung Daun Ubi Kayu (*Manihot utilisima. Pohl*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Mataram. Mataram.

Hakim, L. J., Batoro. Sukenti, K. 2015. *Etnobotani Rempah-rempah di Dusun Kopen Duku, Kabupaten Banyuwangi*. Jurusan Biologi FMIPA. Universitas Brawijaya. Malang.

Kartika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supatono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Kays, S. 1991. *Prstharvest Physiology of Perishable Plant Product*. AVI Book. New York.

Kementrian Pertanian. 2016. *Rencana Strategis Kementrian Pertanian*. Kementrian Pertanian. Jakarta.

Kumulaningsih S., Harijono dan Amir Y. F., 2004. Pencegahan Pencoklatan Ubi Jalar untuk pembuatan Tepung: Kombinasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate. *Jurnal. Teknologi Pertanian*. Vol. 5. No. 1.

Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Nevi E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.

Kusumanto, R. D., Alan Novi Tompunu, dan Wahyu Setyo Pambudi 2011. Klasifikasi Warna Menggunakan Pengolahan Model Warna HVS. *Jurnal Ilmiah Elektro*, Vol. 2, No. 2, September 2011: 83-87. Batam: Universitas Internasional Batam.

Lahmudin, Agus. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur dengan Pengeringan Semprot. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Peternakan IPB. Bogor.

Latifah, T. Susilowati, dan T.R. Erlia. 2011. *Flake Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan kadar A tinggi*. Dep. F. Technol. UPNV Surabaya.

Lawrence, G. H. M. 1955. *Taxonomy of Vascular Plants*. The Mac Millan Company. New York.

Lindawati, L. 1992. Mempelajari Cara Pembuatan Minuman Bubuk Jamb Biji (*Psidium guajava, L.*) [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Lubis, Ikhwan Hafis. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. [Skripsi]. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.

- Maharani, D. M. 2012. *Size Reduction (Pengecilan Ukuran)*. Keteknikaan Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ma. S.,, Silva J. L., Hearnberger J.D and Garner J.D.Jr., 1992. Prevention of Enzymatic Darkening in Frozen Sweet Potato by Water Blanching. Relationship Among Darkening, Phenol and PPO activities, J. Agric. Food Chem. 40.
- Media, Grafis. 2017. Penjelasan Warna Primer, Sekunder, Tersier dan Contohnya. <http://www.grafis-media.website/2017/01/Pengertian-warna-primer-sekunder.html>. Diakses Tanggal 28 Januari 201 Pukul 11:07.
- Muchtadi, D. Wijaya H, Kosmara S dan Arfrina R. 1995. *Pengaruh Pengeringan dengan Alat Pengering Semprot dan Drum terhadap Aktivitas Anti Trombotik Bawang Putih (Allium Sativum) dan Bawang Merah (Allium cepavar, aggregatum)*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan VI (3): 28-32.
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Naibaho, Benika. B. Deny, Ary, Sinambela. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kelarutan Kurkumin dari Tepung Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Pada Berbagai Suhu Air. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas HKBP Nomensen. Medan.
- Nugroho O. 2003. *Penyimpanan Rajangan Segar Paprika (Capsium annum L., Var. grossum) dengan Modified Atmosphere* [Skripsi]. Program Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pertiwi, Dian. 2017. Kajian Variasi Suhu dan Waktu Pemplansiran terhadap Mutu Tepung Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus, L*). Unand. Padang.
- Potter, N.N. dan J.H. Hotchkiss. 1995. *Food Science*. 3th Edition. Cbs Publishers and Distributors. New delhi.
- Purpasari, F. M. 2012. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terfermentasi Sebagai Bahan Baku Pembuatan Beras Tiruan (Kajian Proporsi Tepung Kimpul. Terfermentasi Tepung Mocaf. [Skripsi]. THP FTP UB. Malang.
- Rahayu , W.P. 1999. *Kajian Aktifitas Antimikroba Ekstrak dan Fraksi Rimpang Lengkuas (alpinia galanga L, Swartz) terhadap Mikroba Pathogen dan Perusak Pangan*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rachmawaty. 2008. Kajian Biofilter Mikroba dari Remis (*Corbicula sp*) Jurnal Biologi FMIPA Universitas Negeri Makassar. Vol. 9 (1) : Hlm 10-13, April 2008. ISSN : 1411-4720.
- Rismunandar. 1988. *Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Rizal, Saifur. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Jurnal] Vol.1 No.2, Agustus 2013.
- Sari, P.G. 2011. *Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sastrapradja dan Setijati. 1977. *Umbi-umbian*. Balai Pustaka. Bogor.
- Satutu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Smith, H.P. 1955. *Farm Machinery and Equipment*. Mc Graw-Hill Book Co.,Inc. Fourth Edition. New York.
- Soekarto, S.T., 1981. Pengukuran Air Ikatan dan Perannya Pada Pengawetan Pangan . *Bul. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia* 3(3/4):4-18.
- Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta: Hal 138.
- _____. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Su'i, M. Enny S., Nailil M. 2016. Pengaruh Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Virgin Coconut Oil yang Diproses dengan Metode Pengeringan. *Fakultas Pertanian*. Universitas Widyagama Malang. Malang.
- Susanto dan Yuniarto. 1987. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sutikno. 2008. Pengaruh Pemblansiran Irisan Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Pencoklatan dan Kadar Pati Sebagai Alternatif Sumber Belajar Kimia SMA Kelas XII. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Swandari. T., Basunanda, P dan Purwanto,A. 2014. Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Udjiana, S 2008. Upaya Pengawetan Makanan Menggunakan Ekstrak Lengkuas. Distilat – Jurnal Teknologi Separasi, Volume 1 Nomor 2.
- Yanuwardana, Basito, dan D.R.A., Muhammad. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat*. Surakarta: 2 April 2013. Teknosains Pangan UNS: Hal 79.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. 159 Hal.
- Yuliyanti. 2012. *Studi Persiapan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 12 No. 3.
- Yuniarti, D, W. Titik dan Eddy. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal THPi Student. Vol. 1, Nomor 1.
- Wardana, H. D, N.S Barwa, A. Kongsjahju, M. A. Iqbal, M. Khalid, dan R.R. Taryadi. 2002. *Budidaya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wasono R. 2001. *Kajian Proses Pembuatan Bubuk Kunyit (Curcuma domestica Val.) dan Analisa Finansial*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widya, Deasy. 2003. *Proses Produksi dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis (Mangifera indica L.)*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Winarno F. G. 1993. *Pangan Gizi. Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia.
- _____. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.