

DAFTAR PUSTAKA

- Adlin, Riski. 2017. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Industri Galamai di Koto Nan IV Parit Rintang Kota Payakumbuh*. Skripsi. Universitas Andalas.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods*. New York: Chemist Inc. (923.03, 923.10)
- Amagliani L., Jonathan O., Alan L.K., dan James A.O. 2016. *Chemistry, Structure, Functionality and Applications of Rice Starch*. Journal Cereal Science.
- Anggraini, Dewi. 2019. *Galamai, Karak Kaliang hingga Randang Talua, OlehOleh Wajib Jika ke Payakumbuh*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d4579915/>. Diakses pada tanggal 05 Oktober 2019.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Dodol* (SNI-01-2986-1992). Jakarta (ID): BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4447-1998. Syarat Mutu Tepung Ketan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No HK.03.1.23.11.11.09909 tentang Pengawasan Klaim dalam label dan Iklan Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Breemer, R., Febby J. P., dan Corneles R. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pala*. *Jurnal Budidaya Pertanian*. Vol 6: 17–20.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Chen X., Xianfeng D., Peirong C., Li G., Yang X., dan Xiuhong Z. 2017. *Morphologies and Gelatinization Behaviours of High-Amylose Maizestarches during Heat Treatment*. *Carbohydrate Polymers*. Vol. 157: 637–642.
- Chuah, T.G., H. Hairul Nisah, S.Y. Thomas Choong, N.L. Chin, A.H. dan Nazimah Sheikh. 2007. *Effects of Temperature on Viscosity of Dodol (Concoction)*. *Journal of Food Engineering* Vol 80: 423–430.

- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. & Mohammad, N. S., 2009., *Antioxidant Activity of the Methanol Extraxt of Ferula Assafoetida and its Essential Oil Composition*. *Grasas Aceites*. 60(4).
- Dewi, AR. Aj. Marida. 2012. *Kajian Bahan Beras Ketan Hitam*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Estiningsih, Sukayati. 2009. *Media Pembelajaran*. Bina Media: Bandung.
- Fellows P. 2000. *Food processing Technology: Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press LLC, Abington, Cambridge, England.
- Elisyia, Funda. 2014. *Hidrolisis Pati Umbi Talas Taro di Bawah Pengaruh Ultrasonikasi Untuk Menghasilkan Gula Reduksi Sebagai Bahan Baku Bioetanol*. Skripsi. Fakultas Mipa, Universitas Lampung.
- Gao X., Wangang Z., dan Guanghong Z. 2014. *Effects Of Glutinous Rice Flour On The Hysiochemical And Sensory Qualities Of Ground Pork Patties*. *LWT - Food Sci Technol*. 58: 135–141.
- Gautara dan Soesarsono. 2005. *Dasar Pengolahan Gula*. IPB. Bogor.
- Gennadios, A., dan Weller, C. L., 1997. *Edible Film Coatings From Wheat and Corn Protein*, *J. Food Tech*, 44(10). 63-68.
- Haryadi. 1998. *Modifikasi Proses Pembuatan Dodol*. *Jurnal Agritech* 18 (1).
- Haryadi. 2006. *Modifikasi Proses Pembuatan Dodol*. *Jurnal Agritech* 18.
- Hayami, Y., T, Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Centre, Bogor
- Hayati, R. 2009. *Perbandingan Susunan Kandungan Asam Lemak Kelapa Muda Dan Kelapa Tua (Cocus Nurifera.L) Dengan Metode Gas Kromatografi*. *Jurnal floratek*. Vol 4. : 18–28.
- Hisyam, Zaini. 2008. *Srategi Pembelajaran Aktif*. Insan Mandiri : Yogyakarta.
- Hudaya, S. 2008. *Food Aditvies*. Bandung: Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran
- Hui, Yiu H. 2006. *Hanbook of Food Science, Technology and Engineering*. Volume 1. Taylor & Francis Group, Boca Raton.
- Imanningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. *Penel Gizi Makan*. Vol. 35, No.1. : 13–22.
- Imral, Nur'afiah P. 2017. *Pengembangan Galamai Tinggi Serat dengan Subtitusi Markisa (Passiflora Edulis) dan Kacang Tunggak (Vigan Unguiculata)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor

- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi*. Yogyakarta(ID): Universitas Gajah Mada.
- Kementerian Keuangan RI Badan Kebijakan Fiskal. 2012. *Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian Sawit dan Karet*. Resume Laporan.
- Koleva II, Van Beek TA, Linssen JPH, de Groot A, Evstatieva LN. (2002). *Screening of Plant Extracts for Antioxidant Activity: A Comparative Study on Three Testing Methods*. *Phytochemical Analysis* 13: 8-17.
- Kubo I, Masuoka N, Xiao P, Haraguchi H. 2002. *Antioxidant Activity of Deodecyl Gallate*. *J. Agric. Food Chem.* 50(12):3533-3539.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi: Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Andi. Yogyakarta.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songlanakar J.Sci. Technol.* 26(2)211-21.
- Nasaruddin N.L., Chiny.A., dan Yusof. 2012. *Effect of Processing on Instrumental Textural Properties of Traditional Dodol Using Back Extrusion*. *Int. Journal Food Pro.* Vol. 15, No. 3:495–506.
- Nazir, Moh. Ph.D. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.: Bogor. 544 hal.
- Nielsen, Suzanne S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual Second Edition*. New York (US): Springer.
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta. 72 Hal.
- Patil, U and Soottawat B. 2017. *Characteristics of Albumin and Globulin from Coconut Meat and Their Role in Emulsion Stability without and with Proteolysis*. *Food Hydrocolloid.* Vol. 69:220–228.
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories Analytical. Progress, vol. 19, No.2.
- Sandjaja, Atmarita. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta. PT Kompas Media Nusantara.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Press.
- Soediaoetama AD. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Jakarta(ID)

- Soekartawi. 1994. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 01-2986-1192 : SNI Syarat Mutu Dodol.
- Standard Industri Indonesia. 1975. Angka Tabel. Penetapan Kadar Sakarosa menurut Luff-Schoorl. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Sudarmadji. S., Haryono. B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudiyono A. 2001. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukmawati, Methatias A., dan Lina W. 2014. *Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (Carica vasconcellea)*. *Agritepa*, Vol. I, No. 1, Juni 2014.
- Tanhindarto, R.P. 1998. *Mempertahankan Mutu Makanan Tradisional Dodol Kombinasi Iradiasi dan Pengemas Modifikasi Atmosfer*. Pusat Aplikasi Istop dan Radiasi: BATAN
- Taoukis, PS., Richardson M. 2006. *Principle of Intermediate Moisture Foods and Related Technology*. Inc: Barbosa-Canovas, GV; Fontana, AJ; Schmidt, SJ & Labuza, TP. (eds). *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. USA: Blackwell Publishing LTD, PP 273-312
- Troller, J. A. dan Christian, J. H. B., (1978). 137 *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. V, No. 2, Agustus 2012 *Water Activity and Food*. Academic Press, Inc. New York.
- Wahyuningsih, W. 2004. *Analisa Strategi pemasaran Industri Kecil Permen Karamel Susu di Daerah Pengalengan, Jawa Barat*. Tesis Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijaya, A. 1996. *Radikal Bebas dan Parameter Status Antioksidan*. Forum Diagnosticum, Prodia Diagnostic Educational Services No 1:1-12
- Widjanarko, S.B., T. Susanto dan A. Sari. 2000. *Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda terhadap Fisiko-kimia dan Organoleptik Dodol*

Pisang Cavendish (Musa Paradisiaca L). Jurnal Makanan Tradisional Indonesia.Vol 1 No.3:50–54.

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

Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.

Yasni, S. 1996. *Keamanan Pangan Fisik dan Kimiawi*. Pusat Studi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang.

Zhu X., Zhao Z., Wang L., dan Zhang L. 2014. *A New Method to Measure Fat Content in Coconut Milk based on Y-type Optic Fiber System*. Optik. Vol 125:6172–6178.



