

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1997. *Budidaya Durian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Afif, Muhammad. 2007. *Pembuatan Jenang Dengan Tepung Biji Durian (Durio zibethinus Murr)*. Universitas Negri Semarang. Semarang.
- Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia. Jakarta. 2013. *Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*.
- Ayustaningwarno. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deppublish. Yogyakarta.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadarluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Produksi Tanaman Buah Durian*. <http://www.bps.go.id>. [10 Februari 2018].
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standard Nasional Indonesia. SNI 01-28911992. SNI Cara Uji Makanan dan Minuman*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standard Nasional Indonesia. SNI 3751-2009. SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Standard Nasional Indonesia. SNI 01-29741996. SNI Mie Kering*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Brody, A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. *Food Technology*, Aug 70-74.
- Brown, Michael J. 1997. *Durio, A Bibliographic Review*, *International Plant Genetic Resources Institute (IPGRI)*.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.A., Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Djaeni, M., dan Prasetyaningrum, A. 2010. *Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi*. *Jurnal Riptek*. 4(2).
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. University of Wisconsin-Madison. Madison, Wisconsin, USA.

- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemichal, Biological, and Nutritional Aspects*. G. Chlaralambous Elsevier Publication. London.
- Hamidi, Muamal. 2009. Pengaruh Kemasan Plastik PE (*Polyethylen*) Terhadap Kualitas Daging. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Hariyadi, P. 2006. *Handout* dan Modul Pendugaan dan Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *SEAFAST Center/ Departemen ITP, FATETA, IPB, Bogor*.
- Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer. Baltimore :Westing House Electric Corporation*.
- Husni, Happinessa Brilliant. 2012. Pengetahuan Bahan Pangan: Serealia dan Kacang-kacangan . Fakultas Teknik Pasundan. Bandung
- Hutapea, Paulina. 2010. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Dengan Variasi Perendaman Dalam Air Kapur dan Uji Mutunya [Skripsi]. Medan : Universitas Sumatra Utara.
- Jarod, R., 2007. Kripik Buah. Universitas Negri Malang. Malang.
- Kristianingsih, Zusnaini. 2011. Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas *Brownies* Kukus. Fakultas Teknologi Pertanian Negri Semarang. Semarang.
- Labuza, T.P. 2007. *Reactions Kinetics of Food Deterioration. Department of Food Science and Nutrition. University of Minnesota*.
- Labuza, T.P. and M.K. Schmidl. 1985. *Accelerated shelf life testing of foods. Food Technology*.
- Magdalena, Kristiana. 2010. Pengaruh Imbangan Tepung Biji Durian dengan Daging Babi Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Naget Bumbu Andaliman. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Mulyati, A.H., Widiastuti, D., Monica Oktaviani, Lely. 2015. Pendugaan Umur Simpan Tepung Biji Durian Lokal (*Durio Zibhetinuss* L) Dengan Metode Akselerasi Pendekatan Kadar Air Kritis. Universitas Pakuan. Bogor.
- Nurbaya, S.R. 2013. Penamfaatan Talas Bedaging Umbi Kuning (*Colcocasia Esculenta* (L) Schoott) Dalam Pembuatan *Cookies*. Jurnal Pangan dan Argoindustri. 1(1).

- Nuswamarhaeni, S., D. Prihatini dan E.P. Pohan. 1999. Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Robertson, Gordon. 1993. *Food Packaging: Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Rofaida, L, L., 2008. Komprasi Uji Karbohidrat Pada Produk Olahan Makanan dari Tepung Terigu dan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah.
- Rukmana, R., 1996. Durian Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta
- Subhan, E.W. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Dengan Pendekatan Arrhenius. Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4).
- Sulistyowari, A. 2001. Membuat Kripik Buah dan Sayur. Puspaswara. Jakarta.
- Susiwi. 2009. Penentuan Kadarluasa Produk Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia Uviversitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suyitno dan Kamarijani. 1995. Dasar-dasar Pengemasan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Rineka Cipta. Jakarta.
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pendoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta : Djambatan.
- Untung, O. 1996. Durian Untuk Kebun Komersial dan Hobi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Untung, O. 2008. Durian Untuk Kebun Komersial dan Hobi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Volet, Hatta. 2007. Manfaat Kulit Durian Selezat Buahnya. Lampung. Universitas Lampung.
- Wahyono. 2009. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio sp*) Untuk Mengemas Buah *Strawberry*. Laporan Penelitian Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian dalam Tabloid Sinar Terkini.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 1987. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan BuahBuahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba dan Ekspor. Departemen Pertanian. Jakarta.

Wirawan, Yudha. 2010. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Falkultas Teknologi Universitas Brawijaya. Malang.