

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2007. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Tanaman Buah Nangka. <http://www.bps.go.id>.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan Dan Minuman (SNI 012891-1992)*. Badan Standarisasi Indonesia: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2009)*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Mie Kering (SNI 01-2974-1996)*. Badan Standarisasi Indonesia: Jakarta.
- Benning, C.J., 1983. *Plastik Film for Packaging Technology Application and Proses Economics*. Thecnomic Publishing Co. Inc, London.
- Bernasconi, G., H. Hauser, H. Stauble dan H. Schneiter. 1995. *Teknologi Kimia 2*. PT. Pradaya Pratama: Jakarta.
- Bierley, A.W., R.J. Heat and M.J. Scott, 1988, *Plastic Materials Properties and Applications*. Chapman and Hall Publishing, New York.
- Brody, A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. *Food Tecnology*, Aug 70-74.
- Cauvain, S.P. dan L. Young. 2006. *Baked Products: Science, Technology, and Practice*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia.2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmawati, Wahyu Tri, 2012. *Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Produk Cookies*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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.

- 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.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid I dan II. Terj. Badan Litbang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi karyawan Departemen Kehutanan Jakarta Pusat.
- Labuza, T.P., 1980b, *The effect of water activity on reaction kinetics of foods deterioration*, Food Technology 34:36
- Labuza, T.P. and M.K. Schmidl. 1985. *Accelerated shelf life testing of foods*. FoodTechnology.
- Koswara, Ir. Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. eBookPangan.com. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kurniati, N. 2013. *Kandungan dan Manfaat Buah Nangka*.
- Larasati, Annisa Sita. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya Dengan Metode Kadar Air Kritis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuraini Dini, N., 2011, *Aneka Manfaat Biji-Bijian*, Gava Media, Yogyakarta, pp. 191-201
- Pantastico, E.R., terjemahan Kamariyani, 1986. *Fisiologi Pengemasan Paska Panen Buah dan Sayuran Tropis*. Gadjah Mada Press, Yogyakarta, 205 hal.
- Saifur, R., Sumarlan. S. Hadi, dan Yulianingsih. R. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika-Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)*. Jurnal Bioproses

- Komoditas Tropis Vol. 1 No. 2, Agustus 2013. Universitas Brawijaya. Malang
- Saragih, Indah P. 2011. *Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies dan Roti Two In One Nenas dan Es*, Skripsi. Fakultas Pertanian. USU. Sumatera Utara.
- Sri, K.M., Rusmarilin, H., dan Setyohadi, 2012, Pengaruh Perbandingan Biji Nangka Dan Air Dan Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Yoghurt Sari Biji Nangka, *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, Vol 1 No 1
- Suyitno, 1990. Bahan – bahan Pengemas. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Syamsuhidayat dan Hutapea, J.R., 1991, Inventaris Tanaman Obat Indonesia, 305-306, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan , Jakarta.
- Syarief, Rizal Dan Anies Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Prakasa. Jakarta
- Taokis, S. Petros, Labuza, Theodore P., Saguy, I.Sam. 1997. *Kinetics of Food Deterioration And Shelf Life Prediction : Handbook of Food Engineering*. CRC Press, LLC.
- Wasono, M. Subhan Edi dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode ASLT Pendekatan Arrhenius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widyastuti. 1993. *Nangka dan Cempedak*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1983. *Buku Seri Teknologi Pangan*. Direktorat Pengembangan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Wiyono, T. N. 1980. Budidaya Tanaman Gandum. PT. Karya Nusantara. Jakarta Lampiran 1. Diagram Alir Penelitian