

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. Daftar komposisi bahan makanan. <http://itp.gizinet.id/daftar-komposisi-bahan-makanan>. Diakses pada tanggal 21 Januari 2010.
- AOAC. 1996. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. 16th ed. AOAC. Washington DC. Chapter 45, p.5-65
- Baskara, K., R. Basito, dan T. H. Hatmaryani . 2005. Pengeringan vanili pada berbagai kemasan palstik. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian.UNS. *Agrointek* 4(2): 148-149 hlm
- Direktorat Gizi dan Departemen Kesehatan R.I. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta. 57 hlm.
- Ezeague, I.E., B. Mayiza-Dixon, and G Tarawati. 2003. Seed characteristics and nutrient antinutrient composition of 12 *Mucuna* accessions from Nigeria. *Tropical and subtropical Agroecosystem* 1:129-139
- Floros, J. D. 1993. Shelf life prediction of packaged foods. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan alumunium foil dengan metode akselerasi (Skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Hariyadi. 2004. *Masa kadaluarsa produk*. Dalam: Modul II Pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (Self Life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 16 hlm
- Haryoto. 2000. *Teknologi tepat guna kecap benguk*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 54 hlm.
- Hermanianto, J., M. Arpah, and W. K. Jati. 2000. Shelf life determination of extruded snack food of rice milling by products using conventional, arrhenius kinetics and sorpsi isothermic methods. *Balai Teknologi dan Industri Pangan XI* (2): 36-37 hlm
- Hine, D. J. 1987. Shelf life evaluation. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan alumunium foil dengan metode akselerasi (Skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm

- Institute of Food Technology*. 1974. Teknologi pangan. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta: 316 hlm
- Koswara, S dan F. Kusnandar 2004. *Contoh kasus pendugaan masa kadaluarsa produk-produk spesifik*. Dalam: Modul V pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (shelf life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 14 hlm
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan umur simpan metode ASLT. <http://itp.feteta.ipb.ac.id>. Diakses pada tanggal 28 Januari 2011.
- Kusnandar, F. 2004. Aplikasi *progaram komputer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan metode Arrhenius*. Dalam: Modul VI Pendugaan Waktu kadaluarsa (shelf life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004, Bogor.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf life dating of foods. Food and nutrition press inc., westport, connecticut. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Labuza dan Schmidl. 1985. Penentuan suhu pengujian umur simpan produk. Dalam: Modul II pendugaan waktu kadaluarsa (shelf life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Agustus 2004: 16 hlm
- Medikasari. 2005. Sifat fisik, sifat kimia dan amilograf tepung sukun pada berbagai tingkat kematangan sukun. Dalam: Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung kacang benguk (*Mucuna pruriens L.*) terhadap kandungan gizinya. (Skripsi). 2010. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung: 45 hlm
- Mizrahi, S. and M. Karel. 1977. Accelerated stability test of moisture sensitive product in permeable package by programming rate of moisture content increase. *Cc J. Food Sci.* 42 (4) :458.
- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seed (*Paseolus aureus*) as affected by some home traditional processes. *J. Food Chemistry* 89 :489-495.
- National Food Processor Association*. 1978. Teknologi pangan. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm

- Reynaldy, M. P. 2010. Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan Aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas IPB: 88 hlm
- Rohima, S. 2010. Bahan pengemas pangan. bahan kuliah. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor. Dalam: Optimalisasi daya simpan BMC dari buah sukun (*Artocarpus communis*) dan kacang benguk (*Mucuna pruriens L.*). 2010. Laporan Pratikum. THP. Universitas Lampung. Lampung:12 hlm
- Samsiar, D. 2010. Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun, tepung kacang benguk germinasi dan susu skim terhadap sifat fisik, mikrobiologi, dan organoleptik (skripsi). Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: 92 hlm
- Setyani, S. Medikasari, and R. Adawiyah. 2010. Formulation of Weaning Food and Evaluation Protein Quality from Composite Flour of Breadfruit and Velvet Bean (*Mucana pruriens L.*). Proceeding International Seminar on Horticulture to Support Food Security 2010, 22-23 Juni 2010.
- Siddhuraju and Becker. 2005. Nutritional and Antinutritional Composition, in vitro Amino Acid Availability, Starch Digestibility and Predicted Glicemic Index of Differentially Processed Mucuna Beans (*Mucuna pruriens var. utilis*): an Under-utilised Legume. *Food Chemistry* 91:275-286
- Soekarto, S. T.1981. Penelitian organoleptik. Dalam: Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun, tepung kacang benguk germinasi dan susu skim terhadap sifat fisik, mikrobiologi, dan organoleptik (skripsi). 2010. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: 92 hlm
- Soekarto, S. T.1990. Penelitian organoleptik. pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Speigel, A.1992. *Shelf life testing*. Pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota L.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode Akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2005. Syarat mutu makanan pendamping air susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 1 : Bubuk Instan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty. Yogyakarta: 138 hlm
- Sumarsono dan A. Nurhikmat. 2005. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis plastik pengemas terhadap waktu kadaluarsa bahan makanan

campuran untuk anak balita. *Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia LIPI*. Yogyakarta: 425-431 hlm

- Sutanto, I. 2010. Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung kacang benguk (*Mucuna pruriens L.*) terhadap kandungan gizinya. (skripsi). Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung: 45 hlm
- Syarief, R., S. Santausa, dan B. Isyana. 1989. Buku dan monograf teknologi pengemasan pangan. Dalam: pendugaan umur simpan keripik wortel (*Daucus carota l.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Syarief, R dan Halid. 1993. Teknologi penyimpanan pangan. penerbit arcan. bandung. Dalam : Pendugaan umur simpan keripik wortel (*daucus carota l.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi (Skripsi). 2010. FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm
- Widowati, Sri. 2003. Prospek tepung sukun untuk berbagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan. Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun (*artocarpus communis*) dan tepung kacang benguk (*Mucuna pruriens l.*) terhadap kandungan gizinya (skripsi). 2010. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: 45 hlm
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia. Jakarta: 251hlm
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim pangan*. Gramedia PU. Jakarta: 115 hlm
- Winarno, F.G . 1997. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama: 243 hlm