

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1993. *Teknik Bercocok Tanam Jagung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Achi, O. dan Akomas, N.S. 2006. *Comparative Assesement of Fermentation Technique in the Processing of Fufu, a Traditional Fermented Cassava Product*. Journal Pakistan of Nutrition 5:224-229.
- Adisarwanto. 2000. *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi Pada Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Amaliyah, N. 2009. *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris, L) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian*. Universitas Negeri Semarang : Semarang.
- Anonim. 2010. *Pedoman Bertanam Jagung*. CV. Nuansa Aulia. Bandung. 208 hal.
- Anonim. 2013. SNI 7756 tentang *Siomay Ikan*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Anonim. 2014. *Basic Report 20649 Tapioka, Pearl, drg. National Nutrient Data Base for Standart Reference*. The National Agriculture Library. USDA.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis of AOAC 14th Edition*. AOAC Inc., Arlington, Virginia.
- AOAC. 1995. *Official Standart of Analysis of OAC International, 16th edition AOAC International*, Arlington, Virginia.
- Apriany, R. 2015. *Karakteristik Mutu Kulit Dim Sum Hakau yang Divertifikasi Dengan Tepung Rumput Laut (Euchema spinosum) Berbeda*. Universitas Riau : Riau.
- Arief, R.W. dan Asnawi, R. 2009. *Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino beberapa Varietas Jagung*. Journal Penelitian Pertanian Terapan 9 (2):61-66.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mie dan Nasi*. Departement Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Astuti, M., Meliala, A., Dalals, F.S. dan Wahlqvist, M.L. 2000. *Tempe, a Nutritious and Healty Food From Indonesia*. Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition. 9 : 322-325.

- Auzi. 2008. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty : Jakarta.
- Babu, P. D., Bhagyaraj, R. dan Vidhyalaksmi, R. 2009. *A Low Cost Nutritious Food "Tempeh" a Review*. World Journal of Dairy and Food Sciences. 4(1):22-27.
- Bahar, B. 2004. *Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Belitz, H.D. dan Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. 2nd Ed. Springer. Berlin.
- Bintari, S.H., Dyah, A.P., Eka, V.J. dan Citra, R.R. 2008. *Efek Inokulasi Bakteri Microccus luteus terhadap Pertumbuhan Jamur Benang dan Kandungan Isoflavon pada Proses Pengolahan Tempe*. Jurnal Biosaintifika. 1(1):1-8.
- Boyer, C.D. dan Shannon, J.C. 2003. *Carbohydrates of the Kernel*. Didalam Watson, S.A and Ramstad. *Corn : Chemistry and Technology* : American Association of Cereal Chemists. USA. 253-272 hlm.
- Budiyono, A., Yuniarti, Suhardi, Suharjo, dan Istuty W. 2008. *Kajian Pengembangan Agroindustri Aneka Tepung di Pedesaan*. www.relawandesia.files.wordpress.com.
- Carmentjita. 1990. *Teknologi Pengolahan Makanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Darrah, L.L., McMullen, M. D., dan Zuber, M.S. 2003. *Breeding, Genetics, and Seed Corn Production*. Di dalam : Wahdhesnoeriba. *Kajian Perubahan Mutu Produk Mi Jagung Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode Arrhenius*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Eliason, A.C. dan Gudmunsson, M. 1996. *Starch: physicochemical and Function Aspect*. Dalam : Eliason, A. C. (ed). *Carbohydrate in Food*, hal 431-504. Marcel Dekker, New York.
- Erawaty, R.W. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (Hiposascus pardalis)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Universitas Brawijaya : Malang.

- Fardiaz, S. 1992. *Analisis Fisiologi Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Feng, X.M. 2006. *Microbial Dynamics during Barley Tempeh Fermentation*. Acta. Swedish University of Agricultural Sciences. Uppsala. Hal : 59.
- Fennema, R.O. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition*. Revised and Expanded Academic Press. New York.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Jurnal Vol. 4, No. 2, Hal 17-29.
- Fitria, D.M. 2012. *Pengaruh Setiap Tahap Pengoahan terhadap Komposisi Proksimat Tempe Jagung*. Jurnal PACD 11:78-87.
- Istanti, I. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (Hyposarcus pardalis) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Johnson, L.A. 1991. *Corn : Productions, Processing, and Utilization*. Di dalam : Lorenz KJ dan K Kulp (eds.) *Handbook of Cereal Science and Technology*. Maecell Dekker inc., New York.
- Juniawati, 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khomsatin, S. 2011. *Kajian Pengaruh Pengukusan Bertekanan (Steam Pressure Treatment) Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jagung*. Thesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian : Bogor.
- Koswara. 2005. *Seri Teknologi Pangan Populer Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com.<http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploas/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>. diakses pada 25 Oktober 2015.
- Krisna dan Adi, D.D. 2011. *Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan Edible Film Dari Pati Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris, L)*. Universitas Diponegoro : Semarang.

- Kusnandar. 2010. *Teknik Analisis Sifat dan Fungsional Komponen Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Laroche, M. 1992. Cooking. In : JP Girrand (Ed). *Technology of Meat dan Meat Product*. Ellis Horwood. New York.
- Lawton, J.W. dan Wilson, C. M. 2003. *Proteins of the Kernel*. American Association of Cereal Chemists Inc. USA.
- Lehningar, A.L. 1982. *Dasar-dasar Biokimia, Jilid I*. Alih Bahasa, Maggi Thenawijaya. Erlangga. Jakarta.
- Lubis, N. M. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah*. Jurnal Rona Teknik Pertanian Vol 6 NO 1.
- Masturah, H., Hutabarat S., dan Hartoko A. 2014. *Analisa Variabel Oseanografi Data Medis Terhadap Sebaran Temporal Tenggiri (Scomberomorus commersoni, Lacepede 1800) di Sekitaran Selat Karimata*. Diponegoro Journal Of Maquares. Management Of Aquatic Resources. Vol 3 No. 2. Hal 11-19.
- Merdiyanti, A. 2008. *Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 1989. *Aspek Biokimia dan Gizi dalam Keamanan Pangan*. Dalam Ferdiana A. 2004. *Evaluasi Mutu Minuman Teh Kayu Manis Selama Penyimpanan*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, D. 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Alfabeta. Bandung.
- Mudjisihono, R. 1994. *Kemungkinan Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Roti Tawar*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian 13(1): 16-31.
- Nessianti, A. 2015. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sechium edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni)*. Jurnal Boga. 4(3):79-84.
- Oates, C.G. 1997. *Towards an Understanding of Starch Granule Structure and Hydrolysis*. Review. Trends in Food Science and Technology. Vol 8, pp. 375-382.
- Pato, U. dan Yusmarini. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Unri Press. Pekanbaru.

- Prince, S.F. dan Schweigert, S. 1971. *The Science of Meat and Co.* San Fransisco, p. 78-80. Florida.
- Putra, S.N. 2008. *Optimalisasi Formula dan Proses Pembuatan Mie Jagung dengan Metode Kalendering.* Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rahayu, W.P. 2007. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* Bogor : Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Rianto, B.F. 2006. *Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mie Basah Berbahan Baku Tepung Jagung.* Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Richana, N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung.* In Sumarno et al. *Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.* Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.
- Richana, N.A., Budiyanto dan Mulyawati, I. 2007. *Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti.* Prosiding Pekan Sereal Nasional 2010. ISBN : 978-979-8940-29-3.
- Richana, N. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu.* Warta Penelitian dan Pengembangan Vol. 32 (1) : 6
- Romdhijati, L. 2010. *Olahan Dari Kentang.* Yogyakarta : Kanisius.
- Rosmisari, A. 2006. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya.* Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie.* Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.
- Sanger, G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin.* Warta WIPTEK. 35: 1-2.
- Setyani, S., Yuliana, N. dan Adawiyah, R. 2013. *Kajian Fermentasi Jagung terhadap Nilai Gizi Formula Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) dengan Tempe Kedelai.* Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi V:1-11. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Shurtleff, W. dan Aoyogi, A. 1979. *The Book of Tempeh*. Hanper and Row Publisher. New York.
- Sikorski, Z.E. 1990. *Seafood: Resources, Nutritional Compositio, and Preservation*. CRC Press.
- Siregar, F.M. 2017. *Pembuatan Summay Jagung (Dimsum Siomay Jagung) dan Loaf Ikan Saus Pindang*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3727-1995. Tentang Tepung Jagung. Dewan Standarisasi Nasional.
- Singh, N., Sandhu, K.S., dan Kaur, M. 2005. *Physicochemical Properties Including Granular Morphology, Amylose Content, Swelling and Solubility, Thermal and Pasting Properties of Starches From Normal, Waxy, High Amylose and Sugar Corn*. Progress in Food Biopolymer Research. 1: 43-55. <http://www.ppti.usm.my//pfbr>.
- Suarni, O., Komalasari, dan Suardi. 2001. *Evaluasi Sifat Fisik dan Nutrisi Tepung Jagung Beberapa Varietas/Galur*. Prosiding Seminar Regional BPTP, Palu. p. 157-161.
- Suarni dan Firmansyah, I.U. 2005. *Beras Jagung : prosesing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar. P. 393-398.
- Suarni dan Sujak, N. 2005. *Perbaikan Gizi Masyarakat dan Diversifikasi Pangan Melalui Perumahan Nasi Jagung Sebagai Salah Satu Alternatif Penanganan Busung Lapar*. Prosiding Sem Nas. PSE. Mataram. P. 227-231.
- Suarni, T., Harlim, R., Patong dan Upe A. 2007. *The Enzymatic Effect (α -amylase) on Viscosity and Carbohydrate Composition of Maize Flour Modified*. Indonesian Journal of Chemistry 7(2):28-222.
- Suarni dan Widowati S. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Bagian Buku Jagung*. Puslitbang Tanaman Pangan. P. 410-426.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta.

- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Suhardjito, 2006. *Pastry Dalam Perhotelan Yogyakarta* : Andi Offset.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Astuti, L. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. Media Litbangkes, Vol. 25 No.4. Jakarta Pusat.
- Suprihatin, 2010. *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press. Surabaya.
- Szczesniak, A.S. 2002. *Texture is Asensory Property*. Food Quality and Preference 13 : 215-225.
- Watson, S.A. 2003. *Description, Development, Structure, and Composition of the Corn Kernel*. American Association Of Cereal Chemists Inc. USA. 69-101 hlm.
- White, P.J. 2001. *Properties of Corn Starch*. CRC Press. Florida. 33-62 hlm.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wignyanto, N.I. dan Mahardika, S.K. 2009. *Optimasi Proses Fermentasi Tepung Jagung pada Pembuatan Bahan Baku Biomassa Jagung Instan (Kajian Lama Inkubasi dan Konsentrasi Kapang *Rhizopus sp.*)*. Agritech 17(2):251-257.
- Wijayanti, Y.R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta prondinaceae L*) Pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.