

DAFTAR PUSTAKA

- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Amendola, J., and N. Rees. 2003. *Understanding Baking: The Art and Science of Baking, 3rd Edition*. John Willey and Sons, Inc. USA.
- Armstrong, N.A. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipient 6th Edition*. Pharmaceutical Press. London.
- Badan Pusat Statistik Jawa Tengah. 2016. Statistik Pertanian Hortikultura Jawa Tengah 2012-2014.
- Baur, J. A., dan D.A. Sinclair 2006. Therapeutic potential of resveratrol: the in vivo evidence. *Nature Review Drug Discovery*. 5(9): 493–506.
- Connors, K. A., Amidon, G.L., and V. J. Stella. 1986. *Stabilitas Kimiawi Sediaan Farmasi edisi II*. Terjemahan oleh Didik Gunawan. IKIP Semarang Press. Semarang.
- Departemen Kesehatan. 2001. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*. Terjemahan oleh Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Duniaji, A.S., dan Wisayaniyasa. 2008. Introduksi pengolahan kacang tanah sebagai pangan kaya nutrisi dan energi di Desa Negari Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi* 7(2) : 56.
- Eliasson, A. C. and M. Gudmundsson. 1996. *Starch: Physicochemical and Functional Aspect*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the Fundamental of Baking Science 2nd Edition*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Gunawan, D., dan S. Mulyani. 2004. *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi)*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Hasnelly. 2002. *Penganekaragaman Teknologi Pengolahan Melinjo. dalam Cakrawala-Suplemen*. Pikiran Rakyat Khusus IPTEK. Bandung.

- Hee-Young An. 2005. Effects of Ozonation and Addition of Amino acids on Properties of Rice Starches. *Dissertation*. Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College. Louisiana.
- Ismayasari, A.A., Wahyuningsih., dan P. Oktaviani. 2014. Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah. *Food Science and Education Journal* 3 (1):56.
- Kato E., Tokunaga Y., dan F. Sakan. 2009. Stilbenoids Isolated from the Seeds of Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) and Their Biological Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 1(57): 2544 – 2549.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI- Press. Jakarta.
- Kurniawan, E. 2004. Pengaruh Kombinasi Perendaman Kacang Tanah Dalam Suspensi *Lactobacillus plantarum* kik dan Proses Penyangraian Terhadap Pertumbuhan *Aspergillus flavus* dan Kandungan Aflatoksin B₁ Pada Pengolahan Enting-Enting. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Mandei, JH. 2014. Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 1(6): 1-10
- Manner, H.I. dan C.R. Elevitch. 2006. *Gnetum gnemon*, species profile for pacific Island agroforestry (On-line). <http://agroforestry.org/images/pdfs/Gnetum-gnetum.pdf> diakses 15 Agustus 2017.
- Nabors, LO. 2001. *Alternative Sweeteners 3rd Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Purnomosidhi P., Suparman., J.M. Roshetko., dan Mulawarman. 2002. Perbanyakan dan budidaya tanaman buah-buahan. *International Centre for Research in Agroforestry (ICRAF) and Winrock International*. Bogor, Indonesia.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Siregar, A.S., Siswoyo, T.A., dan B. Sukowardojo. 2013. Karakteristik perubahan protein biji melinjo (*Gnetum gnemon*) pada awal perkecambahan. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 1(2): 22-24.

- Siswoyo, T.A., and M. Aldino. 2007. Free Radical Scavenging Activity and Phenolic Content of Melinjo Tree (*Gnetum gnemon* L.). *International Conference of Chemistry Science*. UGM. Yogyakarta.
- Soebito, S. 1988. *Analisis Farmasi*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sunanto, H. 1991. *Budidaya Tanaman Melinjo dan Usaha Produksi Emping*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windesti, T.G. 2016. Pembuatan *Chips* Berbahan dasar Mocaf dengan Jenis Pati Berberda dan Substitusi Tepung Kacang Tanah atau Kacang Koro. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Zuhra, C.F. 2006. Flavor (citarasa). *Karya Ilmiah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.