

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. PT. Gramedia:Jakarta. hlm, 200.
- Almatsier,S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Amelia, Pratita. 2012. *Praktikum Penilaian Sensori Pangan Memelajari Tekstur Makanan*. Diakses pada tanggal 18 Juni 2017. <https://id.scribd.com/doc/91783432/3-mempelajari-tekstur-makanan>.
- Anonymous, 2012. Flavor. Diakses pada tanggal 18 Juni 2017. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53004/BAB%20III%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=4>.
- Arbi, Armien Syukri n.d., Modul 1, Pengenalan Evaluasi Sensori, diakses 5 Juni 2017. www.pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4427-M1.pdf
- Astari, Ery Yudik. 2008. *Pengaruh Pemberian Decocta Daun Dewa (Gynura pseudocina (L) DC) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Serum pada Menciit Putih Jantan Galur BALB-C Hiperurisemia*. Skripsi Program Sarjana Farmasi:Universitas Muhammadiyah Surakarta. hlm, 8.
- ATOMOS: *Aplikasi Teknik Nuklir dalam Pengawetan Bahan Pangan*. 2013. Pusat Diseminasi dan Kemitraan. Badan Tenaga Nuklir Nasional:Jakarta. hlm 2,5.
- Badan Litbang Pertanian 2011. *Sinar Tani*. Departemen Pertanian. Jakarta. hlm, 11.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan*. Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. *Cara Uji makanan dan minuman. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2891-1992*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta. hlm. 5
- Badan Standarisasi Nasional. *Kandungan Gizi Emping Melinjo. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3712-1995*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bank Indonesia. 2008. *Pola pembiayaan usaha kecil emping melinjo*. Jakarta: Bank Indonesia. hlm, 14
- Curling S, C Clausen, and J Winandy. *Relationships between mechanical properties, weight loss, and chemical composition of wood during incipient brown-rot decay*. Forest Prod J2002; 52(7/8):34-39.

- Defriana, Annisa. 2014. *Reduksi Senyawa Purin Pada Emping Melalui Proses Perendaman*. Skripsi Program Sarjana Teknologi Pertanian:Institut Pertanian Bogor. hlm, 1, 8.
- Delima, Isninyunisyafna. 2016. *Kompetensi Pelaku Usaha Mikro Makanan Ringan "Gipang" dan "Ceprek Melinjo" dalam Penjaminan Kandungan Gizi*. Tesis Program Magister Sains:Institut Pertanian Bogor. hlm, 77.
- Desyana, Rika. 2010. *Pengaruh Iradiasi Gamma Dosis Tinggi Terhadap Kandungan Nutrisi dan Isoflavon dalam Tempe Olahan Gizi*. Skripsi Program Sarjana Farmasi:Universitas Pancasila Jakarta. hlm 19, 21, 42, 50.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Kandungan Gizi Melinjo*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI:Jakarta.
- Ellington, Anna. 2007. *Reduction of Purine Content in commonly Consumed Meat Products Through Rinsing and Cooking*. Thesis for Program Master of Science:University of Georgia. p, 7.
- Endra, Yuli. 2006. *Analisis Proksimat dan Komposisi Asam Amino Buah Pisang Batu (Musa balbisiana Colla)*. Skripsi Program Sarjana Sains. Institut Pertanian Bogor:Bogor. Hlm. 13.
- Hardiman. 1991. *Kumpulan Handout : Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta*.
- Hardiansyah, Hardini. 2013. *Laporan Praktikum Penilaian Sensori Pangan Cicip, Bau, Aroma dan Rasa Makanan*. Diakses pada tanggal 18 Juni 2017. <https://id.scribd.com/document/147980375/5-Cicip-Bau-Aroma-Serta-Rasa-Makanan>.
- Harris, Robert S dan Karmas Endel. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB Bandung. Bandung.
- Ilhami, Fikri. 2016. *Pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Pepes Ayam*. Skripsi Program Sarjana Sains. Universitas Pendidikan Indonesia:Bandung. hlm, 14, 28.
- Imelda, Enda. 2007. *Karakterisasi Fisik dan Uji pH Larutan Rendaman Kulit Melinjo dan Kekerasan Kulit Melinjo*. Skripsi Program Sarjana Sains: Institut Pertanian Bogor. hlm, 1.
- Irawati, Zubaidah. 2007. *Pengembangan Teknologi Nuklir untuk Meningkatkan Keamanan dan Daya Simpan Bahan Pangan: Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. Puslitbang Teknologi Isotop dan Radiasi-BATAN: Jakarta. hlm 47.

- Junandar, Uun. 2002. *Analisis Pendapatan dan pemasaran Industri Kecil Emping Melinjo*. Skripsi Program Sarjana Pertanian:Institut Pertanian Bogor. hlm, 8.
- Kadir, Idrus. 2010. *Pemanfaatan Iradiasi Untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Kering* : Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi A Scientific Journal for The Applications of Isotopes and Radiation Vol. 6 No. 1 Juni 2010. hlm 86-103.
- Kaneko, Kiyoko, dkk. 2014. *Total Purine and Purine Base Content of Common Foodstuffs for Facilitating Nutritional Therapy for Gout and Hyperuricemia*. Biological and Pharmaceutical Bulletin. Vol. 37 (2014) No. 5 p. 709-721.
- Komariah, Anis. 2015. *Pengaruh Senam Ergonomis Terhadap Kadar Asam Urat Pada Lansia Dengan Gout di Pos Binaan Terpadu Kelurahan Pisangan Ciputat Timur*. Skripsi Program Sarjana Keperawatan:Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. hlm, 10.
- Kurniati, M. 2015. *Efek Radiasi Sinar Gamma Terhadap Perubahan Struktur Molekul Klobot Jagung Untuk Aplikasi Bahan Baku Biokomposit*. Jurnal Biofisika, Vol. 10, No. 2. Departemen FMIPA IPB 2015. Hlm 36-45.
- Lee, Ju-Woon, dkk. 2000. *Effects of Gamma Radiation on the Allergenic and Antigenic Properties of Milk Proteins*. Journal of Food Protection, Vol. 64, No. 2, 2001, Pages 272–276.
- Lehninger, Albert L. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Erlangga:Jakarta. hlm, 336.
- Niels W. H, Robbert D. J,. 1965. *An Evaluation of Dosimetri Procedures Applicable for Use in Food Irradiation*: National Academy of Sciences-
- National NODC Taxonomic Code. 1996. Database (Version 8.0). [serial on line]. diakses tanggal 27 Februari 2017.
<http://www.itis.gov>
- Novriyanti, Dhebbby. 2015. *Potensi Pengembangan Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Torbangun Sebagai Pangan Sumber Kalsium dan Zat Besi*. Skripsi Program Sarjana Gizi:Universitas Pembangunan nasional Veteran Jakarta. hlm, 26.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1995*. PERMENKES : 152/MENKES/SK/11/1995. Jakarta.
- Pratiwi, Mutiara. 2014. *Validasi Metode Analisis Basa Purin Adenin dan Hipoksantin pada Emping Melinjo dengan Instrumen HPLC-UV*. Skripsi Program Sarjana Teknologi Pertanian:Institut Pertanian Bogor. hlm, 1.

- Puspita, Ades. 2012. *Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Sifat fisika dan Kimia Tempe Pasta Sebagai Makanan Pasien yang Terpasang Naso Gastric Tube (NGT)*. Skripsi Program Sarjana Farmasi: Universitas Pancasila Jakarta. hlm, 25, 27, 52.
- Putri F. N. A, Wardani A. K, Harsojo. *Aplikasi teknologi iradiasi gamma dan penyimpanan beku sebagai upaya penurunan bakteri patogen pada seafood*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2015:3(2):346-347,349-350. Research Council. Radiation Preservation of Food. Washington DC. p. 361.
- Riset Kesehatan Dasar*. 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI tahun 2013.
- Ridwan, 2008. *Sifat-Sifat Organoleptik*. Diakses pada tanggal 18 Juni 2017. http://teknologi-hasil-pertanian.blogspot.com/2008/08/sifatsifat-organoleptik_8614.html.
- Salamah, 2015. *Penurunan Asam Urat Dalam Biji Melinjo dengan Metode Blansing SNTT FGDT 2015 : Simposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT)3*. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. hlm, 10.
- Sinar Tani*. Badan Litbang Pertanian 2011. Departemen Pertanian. Jakarta. hlm, 11.
- Sirajuddin, Saifuddin. 2011. *Pedoman Praktikum Analisis Bahan Makanan*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Sunanto, Hatta. 1991. *Melinjo: Seri Budidaya, dilengkapi dengan usaha pembuatan emping dan pemasarannya*. Kanisius: Jakarta. hlm, 13, diakses tanggal 25 Februari 2017
https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=t6dmdaC2hAkC&oi=fnd&pg=PA14&dq=tanaman+melinjo&ots=hbbTDIdoPG&sig=2Z2BdUc2_7bmVuNOIMZxdme6TII&redir_esc=y#v=onepage&q=tanaman%20melinjo&f=false
- Tanhindarto, Rindy P. 1998. *Mempertahankan Mutu Makanan Tradisional Dodol Kombinasi Iradiasi Dan Pengemas Modifikasi Atmosfer*: Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radias. Penelitian dan Pengembangan Aplikasi Isotop dan Radiasi-BATAN: Jakarta. hlm 161-167.
- Tawaang, Fortunia Michiko. 2016. *Pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Profil Asam Lemak, Organoleptik, dan Tingkat Cemar Mikroba pada Cheese Cake*. Skripsi Program Sarjana Farmasi: Universitas Pancasila Jakarta. hlm, 5, 7, 24.
- Tjokorda, Putra Raka. 2007. *Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam jilid II edisi IV*. EGC: Jakarta. hlm, 1203.

Wahjuni Sri, Putra Manuaba, I. B., Rahayu Artini, N. P., Wahyu Dwijani, S. 2012. *Uric Acid Inhibition Activity of Annona muricata L Leave Extract in Hyperuricemia induced Wistar Rat*. Advances in Pure and Applied Chemistry (APAC) Vol. 2, No. 1. Word Science Publisher. United States. p, 86.

Winarno, F.G,. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*, PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yarosita F. S., , Rindy P. T, Bustami I, Winarti Z. 2004. *Kandungan Gizi Bakso Ikan Patin yang Diiradiasi Dengan Sinar Gamma*: Risalah Seminar Ilmiah Penelitian dan Pengembangan Aplikasi Isotop dan Radasi. Puslitbang Teknologi Isotop dan Radiasi-BATAN Jakarta. hlm 1.

Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.

