

6. DAFTAR PUSTAKA

- Albrigo, L.G. and Carter, R.D. (1977). "Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing" dalam Nagy, S., Shaw, P.E. dan Veldhuis, M.K. (eds), Citrus Science and Technology, The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut, 1, 33-73.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andres, C. (1985) Acidulants. Flavor, preserve, texturize and leaven foods. *Food Processing*. 52-54.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Apriyantono, A; D. Fardiaz; N. H. Puspitasari; Sedapnawati; dan S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan. Pau Pangan dan Gizi-IPB*. Bogor.
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu*. Tarsito. Bandung.
- Ashurst, P.R. 1998. *The Chemistry and Technology of Soft Drink and Fruit Juices*.
- Astuti, S. D. dan Andarwulan, N. (2014). Formulasi dan Analisis Deskriptif Kuantitatif Raisin Cake Berbasis Tepung Terigu Komposit Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung. *Jurnal Hasil Penelitian Industri* Vol 27, No 2, hal 86-99.
- Baardseth P., Kvaal, Lea M.R.E. and Faergestad E.M. (2000). The Effects of Bread Making Process and Wheat Quality on French Baguettes. *Journal of Cereal Science*. Vol. 32: 73-87.
- Bennion, M. & O. Hughes. (1970). *Introductory Foods, 6th edition*. Collier Macmillan Publisher. London.
- Book, S. and Brill, R. (2015). Effects of Chemical Leavening on Yellow Cake Properties. *Journal of Cereal Foods World* Vol 60(2): 71-75.
- Bouchard, E.F. and Merritt, E.G. (1979). Citric add. In Kirk-Othmer (ed). *Encyclopedia of Chemical Technology*, Vol.6, 3rd ed. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd edition*. Academic Press. New York.
- Buckle, K. A. (1985). *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo*. Adiono. UI Press: Jakarta.
- Chen, Yueh-Huey., Jing-Fun Yaung. (2002). Alka Seltzer Fizzing-Determination of Percent by Mass of NaHCO₃ in Alka Seltzer Tablets. *Journal of Chemical Education* Vol. 79 No. 7.

- Chinachoti, Pavinee. (2001). Bread Stalling. CRC Press. New York.
- Czernohorsky, J.H. and Hooker, R. (2008). *The Chemistry of Baking*. <http://www.nzic.org.nz>. Diakses tanggal 7 September 2015.
- Dziezak J.D. (1990) Addulants: Ingredients that do more than meet the acid test. *Food Techn.*, 44, 76-83. England: Sheffield Academic Press.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal. 236-237
- Fardiaz, D., Andarwulan, N. dan N. L. Puspitasari. (1991). Pigmen Pangan. PAU Pangan dan Gizi., IPB. Bogor.
- Fennema, R. O. (1996). *Food Chemistry 2nd Edition*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Gardjito, M. dan T.F.K. Sari. (2006). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap Sifat-sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1 (2): 81-85. Diakses 3 September 2015.
- Hansson, A., Anderson, J., Leufven, A. & Pehrson, K. (2001). Effect of Changes in pH on the Release of Flavour Compounds From a Soft Drinkrelated Model System. *Food Chemistry* 74, 429 – 435.
- Heinonen, M., Ollilainen, V., Linkola, E., Varo, P., and Koivistoinen, P. (1989). *Carotenoids and retinoids in Finnish foods: Cereal and bakery products*. *Cereal Chem.* 66:270.
- Hendrasty, Hj. Henny Krissetiana., (2003). Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Histifarina D, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. (2004). Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Yogyakarta. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Jurnal Hortikultura* 14(2):107-112.
- Holmes, J. T. and Hosenev, R. C. (1987). Chemical Leavening : Effect of pH and Certain Ions on Breadmaking Properties. *Journal of Cereal Chemical* Vol 64(5): 343-348.
- Hosenev, R.C. (1994). Principles of Cereal Science and Technology. AACC. St. Paul. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55813>. Diakses 28 Juli 2015.
- Hou, G.G. and Popper, L. (2007). Chinese Seamed Bread. in Popper, L., Schafer, S. and Freund, W. (Eds.). *Future of Flour-A Compendium of Flour Improvement*. Page 309-318. Clenze: Verlag Agrimedia GmbH.

- Hutapea, J.R. (1994). *Inventaris Tanaman Obat Indonesia III*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Kittisuban, P., Ritthiruangdej, P. and Suphantharika, M. (2014). Optimization of Hydroxypropylmethylcellulose, Yeast β -glucan, and Whey Protein Levels Based on Physical Properties of Gluten-Free Rice Bread Using Response Surface Methodology. *LWT-Food Science and Technology* 57: 738-748.
- Kumala, I dan Lutfiyah, N. (2015). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt. *E-journal Boga*, Vol. 4(1): 202-210.
- Lavlinesia. (1998). Kajian Beberapa Faktor yang mempengaruhi Pengemangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan. Prossiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Lebesi, D.M. and Constantina, T. (2009). Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bean Source on the Baking and Sensory Characteristic of cupcakes. *Journal Food Bioprocess Technology*.
- Legowo A. (2005). Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Matz, S.A. (1992). *Bakery Technology and Engineering*, 3th edition. Van Nostrand Reinhold. Texas
- Mohammad, Johan. (2007). Produksi dan Karakteristik Biopigmen Fikosianin dari *Spirulina fusiformis* serta Aplikasi Sebagai Pewarna Minuman. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.
- Muchtadi, D., dan N. S. Palupi. (1992). Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan (skripsi). Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Mudjayanto, E.S dan Yulianti L.N. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya.
- Nurwantoro dan A.S. Djarijah. (1997). Mikrobiologi Pangan Hewani – Nabati. Kanisius, Yogyakarta.
- Pambudi, S dan Simon B.M. (2015). Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Amonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 3, No 4 : 1596-1607.
- Paran, S. (2009). 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering, Kawah Media. Jakarta.

- Prabasini, H., D. Ishartani, dan D. Rahadian. (2013). Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2, No 2 : 94
- Rahayu, W.P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB : Bogor.
- Razig, K. A.A., and Nagla. A.A.B. (2009). Chemical and Microbiological Properties of Sudanese White Soft Cheese Made by Direct Acidification Technique. *Pakistan Journal of Nutrition* Vol.8 No.8 : 1138-1143.
- Santoso, E. B., Ir. Basito., dan Dimas Rahardian A.M. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensori dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2, No 3 : 15 – 26.
- See, E. F., W. Nadiah and Noor. (2007). Physico-Chemical and Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*). *ASEAN Food Journal* Vol 14, No 2 : 123-130.
- Seo, Min Ja; J. E. Park; and M. S. Jang. (2010). Optimization of Sponge Cake Added with Tumeric (*Cucurma longa L.*) Powder Using Mixture Design. *Journal Food Science. Biotechnology* Vol 19, No 3: 617-625.
- Setiawan, E.B. (2011). Efektivitas Penambahan NaHCO_3 Pada Pembuatan Tortilla Substitusi Ampas Tahu. (skripsi). Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Shui, G & Leong, L.P., (2002). Separation and determination of organic acids and phenolic compounds in fruit juices and drinks by high-performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography A*, 977, 89 – 96.
- Sortwell, D., S.A. NutriQuim., and W.Anne. (1996). Improving the Flavor of Fruit Products with Acidulants. Bartek Ingredients. Mexico.
- Subagio, A.; W. S. Windarati; dan Y. witono. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavali ensiformis L.*) terhadap Karakteristik Cake. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume XIII, No. 2 Tahun 2002.
- Sudaryanti dan Andryanto. (2013). Penurunan Kandungan Gluten Pada Roti Manis Dengan Substitusi Tepung Tapioka Asam. *Jurnal Rekapangan* Vol. 7, No.1, hal 20-35.
- Sudaryanti, Murtiningsih, dan Belinda. (2013). Kajian Kualitas Fisik dan Kimia *Effervescent* Teh Hitam. *Jurnal Rekapangan* Vol. 7, No.1, hal 39-50.
- Tobing, A. Hayatinufus, L. (2010). *Modern Indonesian Chef*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Usmiati, S., D. Setyaningsih, E.Y. Purwani, S. Yuliani dan O.G. Maria. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 16, No 2 : 157 – 167.
- Van Boekel, M.A. (2006). Formation of flavor compounds in the Maillard reaction. *Biotechnology Advances*, Vol.24, No.2, April, pp.340-344.
- Vogel. (1990). *Buku Teks Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semi Mikro* Bagian II Edisi 5, Diterjemahkan oleh Ir.L. Setiono dan Hendayana Pujaatmaka. Jakarta: PT.Kalman Media Pusaka.
- Wang, R.; W. Zhou; and M. Isabelle. (2006). Comparison Study of the Effect of Green Tea Extract (GTE) on the Quality by Instrumental Analysis and Sensory Evaluation. *Food Research International* 40:470-479.
- Widyaningsih, Tri Dewanti. Dan Erni Sofia Murtini. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus agrisarana. Surabaya.
- Wieser, H. (2003). The Use of Redox Agents. In: Cauvain, S. P. (Ed.), *Bread Making-Improving Quality*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 424-446.
- Winarni., Sunarto W., Mantini S. (2010). Penetralan Dan Absorpsi Minyak Goreng Bekas Menjadi Minyak Goreng Layak Konsumsi. *Jurnal Kimia* Vol 8, No 1, hal 46-56.
- Winarno F.G. (2002). *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi, Hery M. S. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wirakusumah, E.S. (2000). *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yu, Ai-Nong & Zhang, Ai-Dong. (2010). The Effect of pH on The Formation of Aroma Compounds Produced by Heating A Model System Containing L-ascorbic Acid with L-threonineL-serine. *Food Chemistry*, Vol.119, No.1, pp.214-219.
- Yuniarti, Satria. (2012). *Studi Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai Dalam Pembuatan Biskuit (skripsi)*. Program Studi dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makasar.