

6. DAFTAR PUSTAKA

Abbas, K.A.; O. Lasekan & S.K. Khalil. 2010. The Significance of Glass Transition Temperature in Processing of Selected Fried Food Products: A Review. *Modern Applied Science* Vol 4: 3-21.

Akili, M. S; Usman Ahmad; Nugraha E. Suyatma. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol 26 : Hal 39-46.

Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Arlington, Virginia.

Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta.

Belitz, H.D.; W. Grosch; dan P. Schieberle. 2004. *Food Chemistry 3rd Revised Edition*. Springer Verlag Berlin Heidelberg. Germany.

Blancard, P. H. and Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc: New York.

Brand-Williams, W.; M.E. Cuvelier; C. Bursel. 1995. Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie* Vol. 28: 25-30.

Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani*. Kanisius : Yogyakarta.

Cerniauskiene J, J. Kulaitiene, H. Danilcenko, E. Jariene, and E Jukneviene. 2014. Pumpkin Fruits Flour as a Source for Food Enrichment in Dietary Fiber. *Not Bot Horti Agrobo* Vol 42:19-23.

Departemen Kesehatan, RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara : Jakarta.

Desobry, S. A., Netto, F. M., & Labuza, T. P. 1997. Comparison of Spray-Drying, Drum-Drying and Freeze-Drying for β -carotene Encapsulation and Preservation. *Journal of Food Science*, Vol 62: 1158-1162

- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press: Jakarta.
- Estiasih, T & Ahmadi, K., 2009, *Teknologi Pengolahan Pangan*, Bumi Aksara, Jakarta.
- Fennema, O. R, Parkin, K., & Damodaran, S. 2007. *Food Chemistry 5th Edition*. Marcel Dekker, Inc. Cleveland.
- Fenema, O. R. 1996. *Food Chemistry 3rd Ed*. Marcek Deker Inc: New York.
- Gumbira, S & Suteja, W. S. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Harland, B.F. and D. Oberleas. 2001. *Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals*. CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton.
- Hendrastya, Henny K. 2003. *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Hurst, W. J. 2008. *Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals Second Edition*. CRC Press :Florida.
- Karim, A.A. & Wai, C.C. 1999. Foam-mat Drying Starfruit (*Averrhoacarambola L.*) Puree. Stability and Air Drying Characteristics. *Journal Food Chemistry*. Vol 64: 337-343.
- Kennedy, J. F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Academic and Profesional.
- Kumalaningsih. 2005. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Trubus Agrisarana: Surabaya
- Master, K. 1979. *Spray Drying Handbook*. Halsted Press : New York.
- Mas'ud, F. 2011. Optimasi Proses Pemanasan Pada Pembuatan *Chips* Wortel Kaya Akan Karotenoid Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal AgriTechno*. Vol 4: 1-10.

- Moller, J. T. & Fredsted, S. 2009. A Primer On Spray Drying. *Chemical Engineering*; Nov 2009: 34-40.
- Muchtadi, D. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan Untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 12: 61-71.
- Oktaviana, YR. 2012. Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Skripsi* Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar. America.
- Priecina, L. & Karklina, D. 2014. Determination of Major Sugars In Fresh and Dried Spices and Vegetables Using High Performance Liquid Chromatography. *9th Baltic Conference on Food Science and Technology*. Vol 9: 198-201.
- Robin, A. W, Dattatreya M. Kadam, Sonia Chadha, & Monika Sharuna. 2012. Foam-mat Drying Characteristics of Mango Pulp. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. Vol 2: 63-69.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., & Quinn, M.E., 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients 6th edition*. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association : Washington D.C.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia 2*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Rukmana. 1995. *Bertanam Wortel*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sankat, C.K. and Castaigne, F.F., 2004. Foaming and Drying Behaviour of Ripe Bananas. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 37, pp. 517-525.
- Setyabudi, M. I. 1994. Potensi Tepung Wortel sebagai Sumber β -karoten dan Pewarna Alami Pada Geplak. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sies, H., 1997. Oxidative Stress: Oxidants and Antioxidants. *Experimental Physiology*, Vol 82: 291-295.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan- Bahan Pemanis*. AGRITECH: Yogyakarta.

- Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty: Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Unesa Press: Surabaya.
- Thervina, Y. T. K. 2016. Aplikasi *Spray Drying* dan Penambahan Maltodekstrin dalam Pembuatan Serbuk Pewarna Hijau Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Triyani, P. A., Ishartani, D., & Rahadian D. 2013. Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Dengan Variasi lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2: 29-38
- Wayan, T., Ketut, S., & Nengah K. P., 2014. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan, dan Komposisi Gizi Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* vol 3: 135 – 140.
- Yesi, I. K. & Widya, D. R. P. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 :170-179. Universitas Brawijaya. Malang
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., Nurhayati, W. 2005. *Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Jambi.
- Yuliawaty, S.T. & Wahono H. S..2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3:41-52. Universitas Brawijaya. Malang.