

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ananingsih, Kristina, Arsanti, G., Nugrahedi, P. (2017). Pengaruh Pra Perlakuan Terhadap Kualitas Kunyit yang Dikeringkan Menggunakan *Solar Tunnel Dryer*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata.
- Anhalt, Jorg-Dieter. (2003). *The Use Of Renewable Energy in The Production Of Goods : Seaweed. Brazil : Instituto de Desenvolvimento Sustentavel de Energias Renovaveis, Ceara.*
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Arif, A. B., (2016). Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, Vol. 25 No. 2, Desember 2016 : 186-198.
- Arpah, M. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan*. Tarselo. Bandung.
- Arpah, M. (2001). *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Atmaka dan Sigit. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *Teknologi Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M.Woottom. (1987). *Ilmu Pangan (Terjemahan) Hari Purnomo*. Jakarta. UI Press.
- Coles, R., McDowell, D., Kirwan, M.J. (2003). *Food Packaging Technology*. Blackwell Publisihing Ltd.
- Depkes RI. (1995). *Farmakope Indonesia, Edisi IV*, 112, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Durrance, T. D., A. Yousif, K. Hyun-Ock, and C. Scaman. (1999). *Process for drying medicinal plants* 37 – 38.
- Faridah, D.N., S. Yasni., A. Suswantinah dan G.W. Aryani. (2013). Pendugaan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 18(3): 144-153.
- Fellow, P. (1990). *Dehydration*. In *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 1. Jhon Willey and Son, Inc. New York.

- Gilang, R., Affandi dan Ishartani. (2013). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 34-42.
- Hapsoh, R. (2008) *Modul Agronomi : Budidaya Tanaman Obat*. Medan.
- Hartoyo, A. dan F.H. Sunandar. (2006). Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L.) Kecambah Kedelai, (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiate* L.) Sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XVII(1): 50-57.
- Hayati, R., Marliah dan Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7: 66-75.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Hough, G., Garitta, L., and G. Gomez. (2006). Sensory shelf life predictions by survival analysis accelerated storage models. *Food Quality and Preference* 17(6): 468-473.
- Jufri, Mahdi dkk, 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian Sebagai Bahan Pengikat Dalam Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Jurnal ilmu kefarmasian* . Vol III. No.2. agustus 200678-86 ISSN: 1693-9883.
- Kadoya, T. (1990). *Food Packaging*. Academic Press Ltd. London.
- Muller, J., & Muhlbauer, W. (2012) Solar Drying. In: *Modern Drying Technology Volume 4 : Energy Saving, First Edition* (eds Tsotsas, E., & Arun S, M.), Vol. 4, pp. 199–243. Wiley-VCH Verlag & Co. KGaA. Weinheim (Germany).
- Olivera, D.F., Bambica, Laporte, Fernanda C.C., dan Mestorino. (2013). Kinetics of Colour and Texture Changes of Beef During Storage. *Journal Food Science Technology* (Juli- Agustus), 50(4): 821-825.
- Pratomo, (2009). Solar Tunnel Driyer, Pengering Pangan Efisien dan Higenis. <http://obortani.com/2009/03/26/solar-tunnel-driyer-pengering-pangan-efisien-dan-Higenis/>.
- Rachmawan, O. (2001). Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta. 46 Halaman
- Rahayu dan Widajati. (2007). Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin *Brassica chinensis* L.). *Bul. Agron.* (35) (3) 191 – 196 (2007)

- Riska, P. O. (2010). Kajian kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan dan Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthorrhizae* roxb.) pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarut. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Robertson, G.L. (2010). Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide. CRC Press. Boca Raton.
- Rohmah, M., (2012). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Pisang Kapas (*Musa comiculata*). Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1): 20-24.
- Sihombing, Arinigora, P. (2007). Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Steele, R. (2004). Understanding and Measuring The Shelf-Life of Food. CRC Press. Boca Raton.
- Tzia, C., & Lebesi, D. M. (2009). Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Sources on the Baking and Sensory Characteristi. *Food Bioprocess Technology*.
- Wibawanto, N.R., V.K. Ananingsih, dan R. Pratiwi (2014). Optimasi Suhu Pengeringan dan Penggunaan Drying Agent Pada Pengolahan Serbuk Bit Merah (*Beta Vulgaris L*) Dengan Metode Oven Drying. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Winarto W.P. (2003). Sambiloto: Budi Daya dan Pemanfaatan untuk Obat. 1sted. Jakarta: Penebar Swadaya. P. 1-12.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. (1992). *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor. Hal: 26-31