

6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. USA: AOAC International. Diambil kembali dari https://www.researchgate.net/publication/292783651_AOAC_2005
- Astuti, R. P. (2002). *Peningkatan Produktivitas Penyulingan Minyak Jahe dengan Sistem Distilasi Air*. Bogor: IPB Repository. Diambil kembali dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/19355>
- Avaltroni, F., Bouquerand, P. E., & Normand, V. (2004). Maltodextrin Molecular Weight Distribution Influence On The Glass Transition Temperature And Viscosity In Aqueous Solutions. *Carbohydrate Polymers*, 323-334. Diambil kembali dari <https://www.researchgate.net/publication/223748654>
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Verlag Berlin Heidelberg: Springer. doi:10.1007/978-3-540-69934-7. Diambil kembali dari <https://chemistry.com.pk/books/food-chemistry/>
- Champagne, C. P., & Fustier, P. (2007). Microencapsulation for The Improved Delivery of Bioactive Compounds Into Foods. (C. L. Mollet, Penyunt.) *Current Opinion in Biotechnology*, 18:184-190. doi:10.1016/j.copbio.2007.03.001. Diambil kembali dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958166907000328>
- Desmawarni. (2007). *Pengaruh Komposisi Bahan Penyalut dan Kondisi Spray Drying Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe*. Bogor: IPB. Diambil kembali dari repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11119
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun Pekarangan Rumah Masyarakat : Keberagaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia. Diambil kembali dari <https://biologi.ub.ac.id/wp-content/uploads/2018/11/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAkim-2016.pdf>
- Hasanah. (2010). *Mikroenkapsulasi Biomasa *Porphuridium cruentum**. Bandung: Institut Pertanian Bogor. Diambil kembali dari <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/47234/1/C11has.pdf>
- Hortikultural, D. J. (2015). *Statistik Produk Hortikultural*. Jakarta: Kementerian Pertanian. Diambil kembali dari <http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Titiek Rachmawaty, R. U., & Manuhara, G. J. (2015). Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin, Gum Arab, dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech*, 35(4). Diambil kembali dari <https://media.neliti.com/media/publications/177527-ID-pengaruh-rasio-bahan-penyulut-maltodekst.pdf>

- Khomsan, A., Riyadi, H., & Marliyati, S. (2013). Ketahanan Pangan dan Gizi serta Mekanisme Bertahan pada Masyarakat Tradisional Suku Ciptagelar di Jawa Barat. *Ilmu Pertanian Inonesia (JIPI)*, 18(3), 186-193. Diambil kembali dari <https://www.researchgate.net/publication/305683642>
- Kudra, T., & Ratti, C. (2006). Foam-mat drying : Energy and Cost Analyses. *Canadian Biosystems Engineering*, 48. Diambil kembali dari https://www.researchgate.net/publication/238076242_Foam-mat_drying_Energy_and_cost_analyses
- Kurniasari, L., Ratnani, R. D., & Sumantri, I. (2008). Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (MAE). *Momentum*, 47 - 52. Diambil kembali dari <https://media.neliti.com/media/publications/114974-ID-kajian-ekstraksi-minyak-jahe-menggunakan.pdf>
- Marlin. (2009). Mikroprogasi Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Sebagai Bahan Fitofarmaka Potensial. *Seminar Tanaman Obat Nasional*. Diambil kembali dari <http://repository.unib.ac.id/6964/>
- Marta, H., Tensiska, & Riyanti, L. (2017). Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Konsentrasi. *Chimica et Natura Acta Vol. 5 No. 1*, 13-20. Diambil kembali https://www.researchgate.net/publication/318611089_Karakterisasi_Maltodekstrin_dari_Pati_Jagung_Zea_mays_Menggunakan_Metode_Hidrolisis_Asam_pada_Berbagai_Konsentrasi
- Moore, G. R., & Amante, L. R. (2005). Cassava and Corn Starch In Maltodextrin Production. *Quim Nova*, 28(4), 596-600. Diambil kembali dari https://www.researchgate.net/publication/238146177_Cassava_and_corn_starch_in_maltodextrin_production.
- Nurdjannah, N. (2007). *Teknologi Pengolahan Pala*. Indonesia: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Diambil kembali dari http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/perpustakaan/repository/juknis_pala.pdf
- Nurlaili, F. A., Darmaji, P., & Pranoto, Y. (2014). Mikroenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Dengan Penyalut Maltodekstrin. *Agritech*, 34(1). Diambil kembali dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9518>
- Oktora, R. D., Ayliaawati, & Sudaryanto, Y. (2007). Ekstraksi Oleoresin Dari Jahe. *Widya Teknik*, 6(2), 131-141. Diambil kembali dari <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/download/1240/pdf>
- Palupi, N. W., Setiadi, P. K., & Yuwanti, S. (2014). Enkapsulasi Cabai Merah dengan Teknik Coacervation Menggunakan Alginat yang Disubstitusi dengan Tapioka Terfotooksidasi. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 87. Diambil kembali dari <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/70>

- Pentury, M. H., Nursyam, H., Harahap, N., & Soemarno. (2013). Karakterisasi Maltodekstrin Dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Indonesian Green Technology*, 2(1). Diambil kembali dari <https://media.neliti.com/media/publications/63305-ID-karakterisasi-maltodekstrin-dari-pati-hi.pdf>
- Rosenberg, M., Rosenberg, Y., & Frenkel, L. (2016). Microencapsulation of Model Oil in Wall Matrices Consisting of SPI and Maltodextrins. *AIMS Agriculture and Food*, 1(1), 33-51. Diambil kembali dari <https://www.aimspress.com/fileOther/PDF/agriculture/agrfood-01-00033.pdf>
- Supardan, M. D., Ruslan, Satriana, & Arpi, N. (2009). Hidrodestilasi Minyak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Reaktor*, 12(04), 239-244. Diambil kembali dari <https://www.researchgate.net/publication/277788164>
- Supriyadi, & Rujita, A. S. (2013). Karakteristik Mikro kapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. *Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2). doi:10.6066/jtip.2013.24.2.201. Diambil kembali dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article.view/7717>
- Utami, D. A., Widanarni, & Suprayudi, M. A. (2015). Administration of Microencapsulated Probiotic at Different Doses to Control Streptococcosis in Tilapia (*Oreochromis niloticus*). *Microbiology*, 9(1), 17-24. doi:10.5454/mi.9.1.3. Diambil kembali dari https://www.researchgate.net/publication/289495292_Administration_of_Microencapsulated_Probiotic_at_Different_Doses_to_Control_Streptococcosis_in_Tilapia_Oreochromis_niloticus
- Wariyah, C., & Riyanto. (2016). Antioxidative Activity of Microencapsulated Aloe Vera (*Aloe vera* var. *chinensis*) Powder with Various Concentrations of Added Maltodextrine. *International Food Research*, 23(2), 347-352. Diambil kembali dari [http://www.ifrj.upm.edu.my/23%20\(02\)%202016/\(12\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/23%20(02)%202016/(12).pdf)
- Whorton, C., & Reineccius, G. A. (1995). Evaluation Of The Mechanism Associated With The Release Of Encapsulated Flavour Materials From Maltodextrin Matrices. Dalam S. J. Risch, & G. A. Reineccius, *Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients* (Vol. 590, hal. 134-142). ACS Symposium Series. Diambil kembali dari <https://experts.umn.edu/en/publications/evaluation-of-mechanisms-associated-with-the-release-of-encapsula>
- Wiendarlina, I. Y., & Sukaesih, R. (2019). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var *Amarum*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol dan Vitamin C. *Fitofarmaka Indonesia*, 6(1), 315-324. Diambil kembali dari <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/fitofarmakaindo/article/view/464>

- Yanuwar, W., Widjanarko, S. B., & Wahono, T. (2017). Karakteristik dan Stabilitas Antioksidan Mikrokapul Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lam) dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein. *Teknologi Pertanian*, 8(2), 127-135. Diambil kembali dari <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/242/632>
- Yudha, K. B. (2008). *Optimasi Formula Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Menggunakan Pektin, Gelatin, dan Maltodekstrin Melalui Proses Thin Layer Drying*. Bogor: IPB. Diambil kembali dari <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/13455/2/F08kby.pdf>
- Yuliani, S., Desmawarni, & Harimurti, N. (2007). Pengaruh Laju Alir Umpan dan Suhu Inlet Spray Drying Pada Karakteristik Mikrokapul Oleoresin Jahe. *Pascapanen*, 4(1), 18-26. Diambil kembali dari http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/assets/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2007_1_3.pdf

