

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D. K., Parnanto, N. H. R., dan Ishartani, D. 2016. *Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes anguina* l.) sebagai camilan sehat dengan pemanis sorbitol*. Universitas Sebelas Maret Surakarta, Vol. V No.2.
- Alamsyah, A.N. 2014. *Kinetika Hidrolisis Trigliserida RBDPO Menjadi Campuran Asam Lemak*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Bogor Vol. 8 No. 2.
- Aminah, Siti. 2010. *Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan*. Universitas Muhammadiyah Semarang, Vol. 1 No. 1.
- Aprida, P.D., Suprayatmi, M. dan Hutami, R. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (Al7) Atau Metalized Plastic (Vm-Pet12)*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Vol. 3 No. 2.
- Arpi, Normalina, Satriana, dan Rezekiah, Kiki. 2013. *Ekstraksi Oleoresin dari Limbah Penyulingan Pala Menggunakan Ultrasonik*. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh, Vol. 9, No. 4, Hlm. 180 – 187.
- Asiah, Nurul, Cempaka, Laras, dan David, Wahyudi. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie.
- Asiah, Nurul, Sembodo, Rangkum, dan Prasetyaningum, Aji. 2012. *Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Spirulina*. Universitas Diponegoro Semarang, No.1, Vol. 1.
- Assagaf, Muhammad, Hastuti, Pudji, Hidayat, Chusnul, Yuliani, Sri, dan Supriyadi. 2013. *Karakter Oleoresin Pala (*Myristica Fragrans* Houtt) yang Dimikroenkapsulasi: Penentuan Rasio Whey Protein Concentrate (WPC):Maltodekstrin (Md)*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, Vol. 33, No. 1.
- Azari, I.L. (2020). *Optimalisasi Konsentrasi Maltodekstrin, Tween 80, dan Waktu Pengadukan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Enkapsulat Oleoresin Biji Pala (*Myristica Fragrans*) Dengan Metode Foam Mat Drying*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. [Skripsi].
- Azzahra, Fitri Amalia, Utami, Rohula, dan Nurhartadi, Edhi. 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Ph dan Warna Fillet Ikan Patin Selama Penyimpanan Suhu Beku*. Universitas Sebelas Maret, Vol. 2 No. 4.
- Budi, Falih Setia. 2009. *Pengambilan Oleoresin dari Ampas Jahe (Hasil Samping Penyulingan Minyak Jahe) Dengan Proses Ekstraksi*. Universitas Diponegoro Semarang, Vol. 30 No. 3.
- Desmawari. 2007. *Pengaruh Komposisi Bahan Penyalut dan Kondisi Spray Drying Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe*. Institut Pertanian Bogor. [Skripsi]

- Diniyah, Nurud, Giyarto, Subagio, Achmad dan Akhiriani, Resti Agustin. 2015. *Pendugaan Umur Simpan "Beras Cerdas" Berbasis Mocaf, Tepung Jagung Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius*. Universitas Jember, Vol.32 (No.1) 07: 1-8.
- Edam, Mariati, Suryanto, Edi, dan Djakarsi, Gregoria S. S. 2016. *Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Lemon Kalamansi (Citrus Microcarpa) Dengan Penambahan Sari Daun Cengkeh (Eugenia Carryophyllus) dan Daging Pala (Myristica Fragrans)*. Universitas Sam Ratulangi Manado, Vol. 4 No. 1.
- Faridah, Nur Didah, Yasni, Sedarnawati, Suswantinah, Antin, dan Aryani, Ghesi Wuri. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (Myristica fragrans)*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Vol. 18 (3): 144-153.
- Gorjizadeh, N., Pahlevani, F., dan Sahajwalla, V. *Metallised plastics waste as a new resource – Study of electronic structure and chemical bond*. UNSW Australia, Vol. 8, Issue 5, halaman 1599-1606.
- Hapsari, Riana Kanthi. 2014. *Penerapan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt)-Arrhenius Untuk Konfirmasi Umur Simpan Produk Biskuit*. Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Herawati, H. (2008). *Penentuan umur simpan pada produk pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 124–130.
- Hussein, A. M. S., M. M. Kamil, S. N. Lotfy, K. F. Mahmoud, F. M. Mehaya, dan A. A. Mohammad. 2017. *Influence of Nano-encapsulation on Chemical Composition, Antioxidant Activity and Thermal Stability of Rosemary Essential Oil*. Am. J. Food Technol. Vol. 12(3): 170-177.
- Karim, A. Abd, dan Wai, C. Chee. 1999. *Foam-mat drying of starfruit (Averrhoa carambola L.) puree. Stability and Air Drying characteristics*. Universiti Sains Malaysia, 337-343.
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & WK, J. N. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius*. 6(1), 93–99.
- Kustiyah, Lilik, Anwar, Faisal, dan Dewi, Mira. 2011. *Mikroenkapsulasi Mineral Besi dan Seng Dalam Pembuatan Makanan Tambahan Untuk Balita Gizi Kurang*. Institut Pertanian Bogor, Vol. 16 No.3 hlm. 156-163.
- Maulinda, Leni, ZA, Nasrul, dan Nurbaity. 2017. *Hidrolisis Asam Lemak Dari Buah Sawit Sisa Sortiran*. Universitas Malikussaleh Jurnal Teknologi Kimia 6:2 1-15.
- Mayasari, Eva, Rahayuni, dan Manalu, Tri Jessi. 2019. *Pengaruh Formulasi Maltodekstrin dan Tween 80 pada Karakteristik Fisikokimia Bumbu Herbal Instan*. Universitas Tanjungpura Pontianak, No. 2, Vol. 5.
- Montesqrit dan R, Ovianti. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikro kapsul Minyak Ikan*. Universitas Andalas, Vol. 15 (1).

- Nurdjannah, Nanan. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nurhasnawati, Henny, Sukarmi, dan Handayani, Fitri. 2017. *Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Sokletasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jambu Bol (Syzygium malaccense L.)*. Jurnal Ilmiah Manuntung, 3(1), 91-95.
- Nurlaela, Endah, S, Nining, dan Ikhsanudin, Azis. 2012. *Optimasi Komposisi Tween 80 dan Span 80 Sebagai Emulator dalam Repelan Minyak Atsiri Daun Sere (Cymbopogon Citratus (D.C) Stapf) Terhadap Nyamuk Aedes Aegypti Betina Pada Basis Vanishing Cream dengan Metode Simplex Lattice Design*. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, No. 1, Vol. 2.
- Rahardjo, E.N. (2019). *Optimasi Suhu, Waktu, dan Rasio Bahan Pada Ultrasound-Assisted Extraction Oleoresin Biji Pala (Myristica fragrans) dengan Menggunakan Pelarut Etanol*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. [Skripsi].
- Ramadhan, Ahmad Eka dan Phaza, Haries Aprival. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu, dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber Officinale Rosc) Secara Batch*. Universitas Diponegoro. [Skripsi].
- Ramdja, A. F., Army, R.M., dan Mulya, Aulia, Pradita. 2009. *Ekstraksi Kurkumin dari Temulawak dengan Menggunakan Etanol*. Universitas Brawijaya Malang, No. 3, Vol. 16.
- Reineccius, G.A. (1988). *Flavour Encapsulation*. American Chemical Society Washington DC, halaman 61-63.
- Setyowati, E., Agustina, W., & Damayanti, D. R. 2014. *Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Durian (Durio zibethinus Murr) Varietas Petruk*. Seminar Nasional Pendidikan Sains IV 2014. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sofyana, Supardan, M. D., Maulida, C. A., & Haura, U. 2013. *Ultrasound Assisted Extraction of Oleoresin from Nutmeg (Myristia Fragrans Houtt)*. 3(4), 18–21.
- Yazicioglu, B., S. Sahin, G. Sumnu. 2015. *Microencapsulation of Wheat Germ Oil*. *J Food Sci Technol*, Vol. 52(6): 3590-3597.