

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia : Jakarta.
- Andarwulan, Nuri. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat : Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of analysis*. USA : Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Asih, R.C., Kadaritna, N., Rosilawati, I. 2016. Virtual Lab Dalam Praktikum Penurunan Tekanan Uap Dan Kenaikan Titik Didih Larutan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Kimia* Vol. 5 (2) : 215-228.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Barry, K. S., Babinec, A. J. 2017. *Data Analysis with IBM SPSS Statistics*. Birmingham, UK: Packt Publishing.
- Blancard, P. H. and Katz, F. R. 1995. *Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Bohn, L., Meyer, A.S. and Rasmussen. S.K. 2008. Phytate : Impact on environment and human nutrition. A challenge for molecular breeding. *Journal Science and Biotechnology* Vol. 9 (1) : 165–191.
- Christine, F.M. 2017. *Lipida*. Usrat Press. Manado.
- De man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Terjemahan: Kosasih Padmawinata. Institut Teknolgi Bandung, Bandung.
- Dian, P. 2019. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 13 (1) : 52-61.
- Djafar & Rahayu. 2007. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. Vol 19 (1) : 33-40.
- Fennema, O.R. 1996. *Food chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-lesitin*. Andi Offset : Yogyakarta.
- Haryani, K., dan Hargono. 2017. Modifikasi Pati Sorgum Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim Alfa Amilase, Glukoamilase, dan Pepsin. Prosiding

Seminar Nasional Sains dan Teknologi ke-8 Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang : 88-92.

Henderson, S. M., and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering 3rd ed.* The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.

Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology.* John Willy and Sons, Inc. USA.

Husniati. 2009. Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri* Vol. 3 (2) : 133-138.

Ita, N.F., Choirul, A., Esti, W. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 (1) : 30-38.

Kanetro, B., Hastuti, S. 2006. *Ragam produk olahan kacang-kacangan.* Universitas Wangsa Manggala Press, Yogyakarta.

Karim, A. A. and Wai, C. C. 1999. Foam-mat Drying of Starfruit (*Averrhoa carambola* L.) Puree, Stability and air Drying Characteristics. *Journal of Food Chemistry* Vol. 64 (3) : 337-343.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang.* Jakarta.

Kohlmeier, M. 2003. *Nutrient Metabolism.* Elsevier, Ltd. UK.

Kumalaningsih. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji.* Trubus Agrisarana : Surabaya.

Kumalaningsih, S., Ramadhia, M., Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 (2) : 125-137.

Lolas, G.M. and Markakis, 1975. Phytic acid and other phosphorus compounds of bean (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol. 23 (1) : 13-15.

Machfoedz, I., dan Zein. (2005). Menjaga kesehatan gigi dan mulut anak-anak dan ibu hamil. Fitramaya : Yogyakarta.

Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* Vol. 1 (2) : 38-48.

Muhammad, S. and Saghir, A. S. 2011. Analysis of viscosity of jamun fruit juice, squash and jam at different compositions to ensure the suitability of processing

applications. *International Journal of Plant Physiology and Biochemistry* Vol. 3 (5) : 89-94.

- Mustaufi k, T. Susanto dan H. Purnomo. 2000. Pengaruh Penambahan Emulsifying Agent Tween 80 terhadap Stabilitas Emulsi Susu Kacang Gude. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 1 (1) : 24–34.
- O'Dell BL, de Boland A.R., Koirtiyohann S.R. 1972. Distribution of phytate and nutritionally important elements among the morphological components of cereal grains. *Journal Agriculture of Food & Chemistry* Vol. 20 (1) : 718-723.
- Pallauf, J., and Rimbach G. 1997. Nutritional Significance of Phytic Acid and Phytase. *Arch.Anim. Nutr.*, Vol. 50 (4) : 301-319.
- Prasetyo, S dan Vincentius. 2005. Pengaruh Penambahan Tween 80, Dekstrin, dan Minyak Kelapa Pada Pembuatan Kopi Instan Menggunakan Metode Pengering Busa. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia* Vol. 4 (3) : 296-303.
- Pratiwi, A.D., dan Suharto, I. 2015. Pengaruh Temperatur dan Tebal Lapisan Susu Kedelai pada Tray dalam Pengeringan Busa terhadap Kualitas Susu Kedelai Bubuk. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*. Yogyakarta.
- Robert J.W. 2004. *Emulsifiers in food technology*. Blackwell Publishing Ltd., USA.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. and Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients. 6th eds*. Pharmaeutical Press : London.
- Setiyani. A., Sukei, Esyuananik. 2016. *Asuhan Kebidanan Neonatus, Bayi, Balita, dan Anak Pra Sekolah*. Jakarta.
- SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Sensori dan atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta.
- UNICEF. 2007. *UNICEF Annual Report 2006*. America, United States.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2015. *Agricultural Statistic 2015*. Department of Agricultural. Washington D.C, United States.
- Victoria, J. E. 2008. *Daniel's Lifestyle Fasting Cook Book*. Xulon Press. Maitland.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Nutrisi. Edisi Kedua*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

Zaidan. J. 2016. Effects of Almond Milk on Body Measurements and Blood Pressure.
Journal of Food and Nutrition Sciences Vol. 7 (1) : 466-471.

