

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, L. (2002). Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Alvarez, C. A.; R. Aguerre; R. Gamez; S. Vidales; S. M. Alzamora; and L. N. Gerschenson. (1995). Air Dehydration of Strawberries : Effect of Blanching and Osmotic Dehydration on The Kinetics of Moisture Transport. *Journal of Food Engineering* 25 : 167-168.

Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.

Anonim. (2006). Asam Sitrat. [http://id.wikipedia.org/wiki/Asam\\_sitrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat)

Anonim. (2006). Extention of The Intermediate Moisture Concept to High Moisture Products. [www.google.com](http://www.google.com)

Astawan, M. W. dan M. Astawan. (1991). Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Bogor.

Baker, C. G. J. (1997). Industrial Drying of Foods. Blackie Academic and Profesional. London.

Banwart, G. J. (1989). Basic Food Microbiology 2<sup>nd</sup> Edition. Chapman and Hall.

Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press. New York.

Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet; and N. Wooton. (1987). Ilmu Pangan (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Canovas, G. V. B. and H. V. Mercado. (1996). Dehydration of Foods. Chapman and Hall. USA.

Clucas, I. J. and A. R. Ward. (1996). Fisheries Development : A Guide to Handling Preservation, Processing and Quality. Natural Resources Institute. United Kingdom.

Coles, R.; D. McDowell; and M. J. Kirwan. (2003). Food Packaging Technology. Blackwell Publishing CRC Press. London.

Day, B. A. dan A. L. Underwood. (1992). Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Kelima Jilid 2 (Terjemahan Aloysius Hadyana Pudjaatmaka Ph. D). Erlangga. Jakarta.

Djubaedah E.; Djumarman; E. H. Lubis; dan T. Hendraswaty. (2004). Pengaruh Konsentrasi Garam, Penambahan Jenis Asam Terhadap Mutu Lada Hijau Dalam Botol Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV, No.3.

Doymaz, I. (2004). Effect of Dipping Treatment on Air Drying of Plums. Journal of Food Engineering 64 (2004) 465-470. Elsevier Science Ltd.

El-Aouar, A. A.; P. M. Azoubel; and F. E. X. Murr. (2003). Drying Kinetics of Fresh and Osmotically Pre-treated Papaya (*Carica papaya* L.) Journal of Food Engineering 59 (2003) 85-91. Elsevier Science Ltd.

Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan 1. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fatah, M. A. dan Y. Bachtiar. (2004). Membuat Aneka Manisan Buah. AgroMedia Pustaka. Jakarta.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology : Principles and Practise. Ellis Horwood. New York.

Fellows, P. (2000). Food Processing Technology Principles and Practice 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press LLC. USA.

Fennema, O. R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York.

Gould, W. A. (1996). Unit Operation for The Food Industries. CTI Publication, Inc. Maryland.

Gwartney, E. A.; D. K. Larick; and E. A. Foegeding. (2004). Sensory Texture and Mechanical Properties of Stranded and Particulate Whey Protein. Emulsion Gels. Journal of Food Science Vol. 69, Nr. 9.

Hardman, T. M. (1989). Water and Food Quality. Elsevier Applied Science. London and New York.

Hartuti, N. dan R. M. Singga. (1997). Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bandung.

Hermana. (1991). Iradiasi Pangan. ITB. Bandung.

Jay, J. M. (2000). Modern Food Microbiology 6<sup>th</sup> ed. An Aspen Publication. Maryland.

Kadoya, T. (1990). Food Packaging. Academic Press, Inc. Tokyo.

Kendall, P. and L. Allen. (2002). Quick Facts of Drying. Colorado State University. Colorado.

Kennedy, C. J. (2003). Blanching The Facts. <http://www.readymealsinfo.com/articles>

Koswara, S. (2002). Penerapan Persamaan Arrhenius Untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XIII, No. 2.

Labuza, T. P. (1979). Open Shelf Life Dating of Food. OTA Publishing. USA.

Mastekbayeva, G. A.; M. Augustus Leon; and S. Kumar. (1998). Performance Evaluation of Solar Tunnel Dryer for Chilli Drying. [www.google.com](http://www.google.com)

Nurwantoro dan A. S. Djarijah. (1997). Mikrobiologi Pangan Nabati dan Hewani. Kanisius. Yogyakarta.

Omowaye, B. I. O. A.; N. K. Rastogi; A. Angersbach; and D. Knorr. (2002). Osmotic Dehydration Behavior of Red Paprika (*Capsicum Annum L.*). Journal of Food Science Vol. 67, Nr. 5.

Organic Planet. (2006). Dried Papaya. [http://www.organic-planet.com/products/b-Dried\\_Papaya.html](http://www.organic-planet.com/products/b-Dried_Papaya.html)

Porter, N. (1978). Food Science 3<sup>rd</sup> ed. Avi Publishing Comp. USA.

Priyanto, G. (1988). Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. An Aspen Publication. Maryland.

Rukmana, R. (1995). Pepaya, Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta.

Saloko, S.; I. W. S. Yasa; dan B. R. Handayani. (1997). Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk Pembuatan Biscuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan Di Kabupaten Lombok Barat. Prosiding Seminar Teknologi Pangan.

Sharma, S. K.; S. J. Mulvarey; and S. S. H. Rizvi. (2000). Food Process Engineering. Wiley-Interscience. New York.

SNI 19-2897-1992. (1992). Cara Uji Cemarkan Mikroba. Dewan Standarisasi Nasional.

SNI 01-3710-1995. (1995). Buah Kering. Dewan Standarisasi Nasional.

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Suprpti, M. L. (2005). Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Suyitno, S. (1990). Bahan-bahan Pengemas. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Syafutri, M. I.; F. Pratama; dan D. Saputra. (2006). Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XVII, No. 1.

Syarief R. dan H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.

Taub, I. A. and R. Paul Singh. (1998). Food Storage Stability. CRC Press. Washington DC.

Tranggono, B. S. dan B. Sutardi. (1989). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Whitfield, D. E. V. (2002). Solar Dryer Systems and The Internet : Important Resources To Improve Food Preparation. [http://www.solarcookers.coza/Project\\_Files/solar\\_dryer-systems.htm](http://www.solarcookers.coza/Project_Files/solar_dryer-systems.htm)

Widjanarko, S. (1990). Biokimia Bahan Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Srilanka. AgMMa-Hohenheim University. Colombo.

