

6. DAFTAR PUSTAKA

Alvarez, C. A.; R. Aguerre; R. Gomez; S. Vidales; S. M. Alzamora and L. N. Gerschenson. (1995). Air Dehydration of Strawberries: Effect of Blanching and Osmotic Pretreatments on the Kinetics of Moisture Transport. *Journal of Food Engineering* 25 (1995) 167-178.

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

Anonim ^a. (2007). Manisan Buah. <http://ptp2007.wordpress.com/2007/12/09/manisan-buah/>

Anonim ^b. (2007). Star Fruit Recipes. <http://suncoastscribe.com/2007/10/08/dried-star-fruit/>

Anonim ^c. (2008). Asam Sitrat. http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat

Anonim ^d. (2008). Belimbing. <http://en.wikipedia.org/wiki/Belimbing>.

Anonim ^e. (2008). Belimbing. Fruit Export Development Centre. <http://www.indonesiafruitexport.com/ftype.php?frID=11>

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.

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

BPPHP. (2002). *Belimbing*. Subdit Teknologi Pengolahan Hasil Holtikultura, Ditjen BPPHP Departemen Pertanian. Jakarta Selatan

Daud, I. (2001). Belimbing Si Buah Bintang. <http://www.indonesiafruitexport.com/ftype.php?frID=11>

DeMan, J. M. (1997). Kimia Makanan Edisi Kedua. ITB. Bandung.

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.

Fachruddin, L. (1998). Membuat Aneka Manisan Buah. Kanisius. Yogyakarta.

Fatah, M.A. & 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 2nd ed. CRC Press LLC. USA.

Guandalupe; Latapland; Diane & M.B. Arret. (2002). Influence of Pre-Drying Treatments on Quality and Safety on Sun-Dried Tomatoes. Part II: Effect of Storage on Nutritional and Sensory Quality of Sun-Dried Tomatoes Pretreated with Sulfur Sodium Metabisulfite or Salt. JFS. Sensory and Nutritive Qualities of Food.

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

Kendall, P. and J. Sofos (2003). Preparation Drying Fruits. Colorado State University Cooperative Extension. USA.

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

Matusek, A. and Meresz P. (2003). Modelling of Sugar Transfer During Osmotic Dehydration of Carrots. Periodica Polytechnica Ser. Chem.Eng. Vol.46, No. 1-2, PP. 83-92.

Meilgaard, C.C. (1999). Sensory Evaluation Techniques 3rd edition. Publisher & Distributors. USA.

Moura, C.P ; Masson, M.L ; Yamamoto, C.I. (2005). Effect Of Osmotic Dehydration in The Appel (*Pyrus malus*) Varietas Gala, Gold, and Fuji. Universidade Federal do Paraná Departamento de Engenharia Química Bairro Jardim das Américas. Engenharia Térmica (Thermal Engineering), Vol. 4 · No. 1 · June 2005 · p. 46-49

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

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

Potter, N.N. and J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science the 5nd Eddition. CBS Publisher & Distributors. New Delhi.

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

Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publication Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Riva, M.; S. Campolongo; A. A. Leva; A. Maestrelli and D. Torreggiani. (2004). Structure-Property Relationships in Osmo-Air-Dehydrated Apricot Cubes. <http://www.distam.unimi.it/~mriva/download/apricot.pdf>.

Roy, S. S.; T. A. Taylor and H. L. Kramer. (2001). Textural and Ultrastructural Changes in Carrot Tissue as Affected by Blanching and Freezing.

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.

Santoso, S. (2006). SPSS untuk statistik Non Parametrik. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.

Santoso. (1997). Aneka Pengolahan Produk Pertanian. Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian. DKI Jakarta.

Satuju, S. (1996). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.

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

Sjaifullah, (1997). Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.

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

Sofyan H.M.I. (2004). Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan secara Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Melon. <http://www.laecenter.com/halaman/pengaruh%20suhu%20pengeringan%20dan%20ketebalan%20irisiran.htm>.

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.

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

Whitfield V.D.E. (2000). Solar Dryer System and The Internet: important resources to improve food preparation. <http://www.solarcooking.org/drying/Whitfield-drying1.htm>.

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

Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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