

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Dittrich, H.H. (1995). Wine and Brandy. In H.J. Rehm & G. Reed in Cooperation with A. Puhler & P. Stadler (eds): *Biotechnology: Enzymes, Biomass, Food & Feed*, second edition vol 9. VCH. Weinheim, pp. 464-501.

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

Haryoto. (1998). *Teknologi Tepat Guna: Sirup Jahe*. Kanisius. Yogyakarta.

Hirasa, K & M. Takemasa. (1998). *Spice Science and Technology*. Marcel Dekker, Inc. New York.

International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis. (1937). International Correction Temperature Table. *Int Sugar J.* 39, 24 s.

Kurniawati, L. (2003). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Minuman fermentasi dari Kulit Buah Pisang *Cavendish* (*Musa cavendishii* Lambert ex Paxton) Menggunakan Monokultur *Saccharomyces cerevisiae* dan Monokultur *Saccharomyces uvarum*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Lee, B.H. (1996). *Fundamentals of Food Biotechnology*. VCH Publishers, Inc. New York.

Martoharsono, S. (1993). *Biokimia Jilid I*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Martoharsono, S. (1990). *Biokimia Jilid II*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

National Institute of Nutrition. (2000). Nutritive Value of Indian Spices. [www.Chennaionlaine.com](http://www.Chennaionlaine.com).

Okarini, I.A; P.K.D. Kencana & A.A. Sgt. Pt. Kartini. (1995). Arak Temu Made Sidja. Dalam R.G. Winarno; N. puspitasari & F. Kusnandar (Ed): *Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Halaman 468-472.

Potter, N.N & J.H. Hotchkiss. (1996). *Food Science*, fifth edition. Chapman & Hall, inc. New York.

Ray, B. (1996). *Fundamental of Food Microbiology*. CRC Press.

Ridwan, I.N; D. Indrawaty & H. Yusuf. (1997). Klarifikasi Minuman Ringan Asal Rempah-rempah dengan Perlakuan Fisiko-Kimia. Dalam S. Budijanto; F. Zakaria; R.D. Hariyadi & B. Satiawiharja (Ed): Prosiding Seminar Teknologi Pangan. PATPI. Halaman 214-226.

Schlegel, H.G & K. Schmidt. (1994). Mikrobiologi Umum, edisi ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soendoro (1997). Prinsip-prinsip Biokimia Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.

Standar Industri Indonesia. (1973). Mutu dan Cara Uji Minuman Beralkohol. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.

Sudarmadji,S; B. Haryono & Suhardi. (1997). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Surya, I. (2001). Analisis Konsentrasi Oleoresin Pada Flavouring Agents dari Limbah Jahe dan Aplikasinya dalam Pembuatan *Cookies*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Susijahadi, N & M.F. Kurniawan. (1997). Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Gula Hasil. Hidrolisis Onggok Tepung Tapioka untuk Menghasilkan Alkohol. Dalam S. Budijanto; F. Zakaria; .D. Hariyadi & B. Satiawiharja (Ed): Prosiding Seminar Teknologi Pangan. PATPI. Halaman 45-54.

Syarif, H & H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Thenawijaya, M. (1996). Dasar-dasar Biokimia Jilid I. Erlangga. Jakarta.

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