

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J, U.S.; Shivhare and M. Kaur. (2002). Thermal Colour Degradation Kinetic of Mango Puree. *International of Food Properties*, 5(2), 359-366.
- Akoy, E.O.M.; D.V. Horsten and W. Luecke. (2008). Kinetic and Colour Change of Manggo Slices as Affected by Drying Temperature and Time. *Competition for Resources in a Changing World: New Drive for Rural Development*. Troentag, Hohenheim.
- Apriyantono, A.; D. Fardiaz; N.L. Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). *Analisa Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bandung.
- Buckle, K.A; R.A. Edwards; G.R. Flead dan M. Wooton. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Adiono dan Purnomo. UI Press. Jakarta.
- Cahyadi. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Departemen Kesehatan R.I. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. <http://www.scribd.com/doc/13375942/Daftar-Komposisi-Bahan-Makanan>. 21 Oktober 2011.
- Desrosier, N.W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fatonah, W. (2002). *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fennema, O.R. (1982). *Principles of Food Science*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. (1993). *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemichal, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Gaman P.M. and K.B. Sherrington. (1992). *Ilmu pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi (diterjemahkan oleh Murdijati Gardjito)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4). <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/p3274082.pdf>. 12 Desember 2010.

- Hermansyah, D. (2008). Analisis Tataniaga Nenas Palembang (Kasus Desa Sungai Medang, Kecamatan Cambai, Kotamadya Prabumulih, Provinsi Sumatera Selatan). Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Khairani, C. dan A. Dalapati. (2007). Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01/Juknis/CK-AD/P4MI/2007. Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP. Sulawesi Tengah.
- Labuza, T.P. (1978). Open Shelf Life Dating of Foods. Department of Food Science and Nutrition, University of Minnesota, report prepared for the Office of Technology Assessment.
- Lapedes, D.N. (1977). Encyclopedia of Food Science and Technology. Mc. Graw Hill Book Company. New York.
- Marianne, R. (2006). Karakteristik Fisik dan pH Sari Wortel. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB. Bogor.
- Muchtadi, D; T. R. Muchtadi dan E. Gumbira. (1979). Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati. Fatemeta-Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nazzarudin dan F. Muchisah. (1994). Buah Komersial. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nirwana, S. (1994). Analisis Regresi dan Korelasi. Unit Pelayanan Statistik FMIPA UNPAD. Bandung.
- Nurjanah, S. (2007). Modifikasi Pektin Untuk Aplikasi Membran Dengan Asam Dikarboksilat Sebagai Agen Penaut Silang. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/33640/G08snu.pdf?sequence=1>.
 3 Desember 2011.
- Parsetiorini, O.E. (2011). Pendugaan Umur Simpan *Seasoning an Microencapsulated Ginger Powder* dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* di PT. Indesso Aroma. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/52091/F11oep.pdf?sequence=1>.
 12 Desember 2011.
- Rahayu, W.P; H. Nababan; S. Budijanto dan D. Syah. (2003). Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Ropiani. (2006). Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. (1999). Nenas Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, A. D. (1998). Selai Buah Nanas. Kanisius. Yogyakarta.

Santoso, B. dan A. Rejo. (2003). Peningkatan Masa Simpan Lempok Durian Ukuran Kecil dengan Menggunakan Empat Jenis Kemasan. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya. Sumatra Selatan.

Sihombing, A. S. (2010). Analisis Sistem Tataniaga Nenas Bogor (Studi Kasus: di Desa Cipelang, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor). Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB. Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26772/H10ass.pdf?sequence=2>.
20 November 2010.

Susiwi. (2009). Kerusakan Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

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

Tranggono; Sutardji; Haryadi; Suparno dan A. Murdiati. (1989). Bahan Tambahan Pangan. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Verawaty. (2008). Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karagenan dan Konjak. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Widada, S; Suyitno dan E. Rahayu. (2004). Peranan Poliol Untuk Pengendalian Aktifitas Air, Suhu Transisi Gelas, dan Stabilitas Penyimpanan Selai Nenas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Winarno. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yuliani. (2011). Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda. Jurusan Teknik Kimia Politeknik. Ujung Pandang.
http://repository.upnyk.ac.id/337/1/Karakterisasi_Selai_Tempurung_Kelapa_Muda.pdf.
12 Desember 2011.