

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Ananingsih K. & Darmadi F.S., 2008. Studi Penerapan Teknologi Solar Tunnel Drying Pada Proses Produksi Tiwul Instan. Fakultas Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata.
- Anonima, 2009. Temulawak. <http://www.osun.org/temulawak-pdf-3.html>. Diakses tanggal 28 September 2014
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawi dan S. Budiyanto.1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2008. Keunggulan Alumunium Foil & Logam. <http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybershopping|0|6|474>. Diakses tanggal 23 Maret 2015.
- Bacto Laboratories. 2005. IR Thermometers & Emissivity Tables. [www.bacto.com.au](http://www.bacto.com.au). Diakses tanggal 17 Mei 2015
- Beddoes, J. 1999. Introduction to Stainless Steel. ASM International, Ohio
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1978. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta 365 hlm
- Cahyono, B., Muhammad D. K. H., dan Leenawaty L. 2011. Pengaruh Proses Pengeringan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) terhadap Kandungan dan Komposisi Kurkuminoid. Reaktor Vol. 13(3):165-171.
- Caturwati, N.K., Yuswardi Y., dan Nino S. 2012. Peningkatan Efisiensi Absorpsi Radiasi Matahari pada Solar Water Heater dengan Pelapisan Warna Hitam. Jurnal Energi dan Manufaktur Vol. 5(1):61-66
- Departemen Perindustrian. 2007. Kemasan Flexibel. Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah. Jakarta.
- Dumas, Y., Dadomo, M., dan Grolier, P., 2003. Review: Effects Of Environmental Factors and Agricultural Techniques on Antioxidant Content of Tomatoes. Journal of the Science of Food and Agriculture. Vol 83: 369–382
- Erlina, D. M. dan Imam T. 2009. Uji Model Alat Pengering Tipe Rak dengan Kolektor Surya. Jurnal Neutrino Vol. 2(1)

- Fellers, W. O. 1990. *Material Science, Testing, dan Properties for Technicians*. New Jersey : Prentice Hall Career & Technology
- Fellows, P. 1990. Dehydration. In *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 1. Jhon Willey and Son, Inc. New York.
- Fellows, P. dan Axtell B. 2002. *Appropriate Food Packaging; Material and Methods for Small Business*, Essex, U.K : ITDG Publishing.
- Fennema, R. Owen. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition. Revised and Expanded*. Academic Press. New York
- Halauddin. 2006. Pengukuran Konduktivitas Termal Bata Merah Pejal. *Jurnal Gradien* Vol. 2(2): 152-155
- Halliday, D., Resnick, R. 1997. *Fisika Jilid 2, Terjemahan: Patur Silaban dan Erwin Sucipto*. Jakarta: Erlangga.
- Jayaprakasha, G. K., Jaganmohan R. L., dan Sakariah, K. K. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends in Food Science and Technology* 16: 533-548.
- Jayaprakasha, G. K., Jaganmohan R. L., dan Sakariah K. K. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry* 98: 720-724.
- Julianti, E dan Mimi, N. 2007. *Tehnologi Pengemasan*. <http://www.usu.ac.id/elearning/Teknologi%20Pengemasan/Textbook/thp-407-textbook-teknologi-pengemasan.pdf>. Diakses tanggal 4 Februari 2015.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B. and Kanmer, J., 1993. Possible Mekanisme for the Protective role of Antioxidants in Wine and Plant Foods. *Journal Food Technology*. Vol 4:5-89
- Lebesi, Dimitra M., dan Constantina T. 2009. Effect of the Addition of Different Dietary Fiber and Edible Cereal Bran Source on the Baking and Sensory Characteristic of Cupcakes. *Journal Food Bioprocess Technology*
- Manalu, Lamhot P. 2010. *Pengaruh Pengeringan Terhadap Penyusutan dan Mutu Siplisia Temu Putih dan Temu Lawak*. IPB. Bogor.
- Mujiarto, Iman. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Traksi Vol.3(2). Teknik Mesin Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Nugraha, dkk. 2008. Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Kandungan Kurkuminoid Dan Air Serbuk Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Diklat Metode Penelitian Dan Pengolahan Data. Lembaga Ilmu Pengetahuan. Indonesia.
- Osawa, T., dan Namiki, M. A. 1981. A Novel Type of Antioxidant Isolated From Leaf Wax of Eucalyptus Leaves. *Agric. Biol. Chem.* 45 :735-739.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- R.S., Ilham. 2005. Analisis Aliran Fluida dan Panas. Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Depok. (Skripsi)
- Rahardjo, M. dan O. Rostiana. 2005. Budidaya Tanaman Temulawak. Sirkuler No.11. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Saputra A., dan Kusumaningrum D. 2010. Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven. Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang. (Skripsi)
- Seitovirta, Mika. 2013. *Handbook of Stainless Steel*. Avesta Research Centre. Sweden
- Sembiring, B., Ginting, dan Edi I. 2006. Pengaruh kehalusan bahan dan lama ekstraksi terhadap mutu ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*. Vol. 17(2): 53-58
- Sidik, Mulyono M.W., & Muhtadi A., 1985, *Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.)*, Yayasan Pengembangan Obat Bahan Alam Phytomedica, Jakarta.
- Subeki. 1998. Pengaruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran Serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan. Institut Pertanian Bogor. (Tesis)
- Surachman, H., Diding F., dan Sutopo. 2008. Pengembangan dan Pengujian Kinerja Termal Pengering Lorong Hibrid Energi Surya. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol 10(3):157-164
- Suryanto, A. dan Guntur A. 2012. Modifikasi Plat Penyerap Kalor Matahari dan Alat Pendukungnya untuk Proses Pengeringan. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang (Skripsi)
- Swetman, Tony. 2007. *Small Scale Solar Drying, Practical Action*. The Schumacher Centre for Technology & Development. United Kingdom

- Wahyudi, Agus. 2006. Pengaruh Penambahan Kurkumin Dari Rimpang Temu Giring Pada Aktifitas Antioksidan Asam Askorbat Dengan Metode FTC\*.Akta Kimindo Vol. 2(1): 37 – 40. ITS. Surabaya.
- Weiss, W. dan Josef B. 2009. Solar Drying. Institute for Sustainable Technologies. Austria
- Velic, D. and M. Bilic. (2007). Study of the Drying Kinetics of Granny Smith Apple in Tray Drier. Agriculture Conspectus Scientificus vol 72.
- Widyastuti, N. 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode CUPRAC, DPPH dan FRAP Serta Kolerasinya Dengan Fenol dan Flavonoid Pada Enam Tanaman. FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor. [Skripsi].
- Wihantoro, A. Yanto, dan Sunardi. 2010. Prototipe Pemanas Air Tenaga Surya Menggunakan Karbon Sebagai Penampung Kalor. Jurnal Fisika. Vol. 13(2):21-26
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Wroslad, R.E., E.A. Decker, J .Schwartz, P. Sporns. 2001. Handbook of Food Analytical Chemistry. John Wiley & Sons Inc., Wisconsin
- Yani, E., Abdurrachim dan Adjar P. 2009. Penghitungan Efisiensi Kolektor Surya pada Pengering Surya Tipe Aktif Tidak Langsung pada Laboratorium Surya ITB. Jurnal Vol.2 (31): 20-25
- Zapsalis, C.A.Beck, 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. John Willey and Sons, New York