

6. DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., & Wulan, A. (2013). Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *J. Hort*, 23(4), 379–389.
- Astuti, S. (2008). Isoflavon Kedelai dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Universitas Lampung*, 13(2), 126–136.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3709-1995: Rempah-rempah Bubuk.
- Broder, C. U. & Koehler, P. E. (1980). *Pigments Produced by Monascus purpureus With Regard to Quality and Quantity*. *Journal of Food Science*, 45(3), 567–569.
- Duan, X., Zhang, M., Mujumdar, A. S., & Wang, S. (2010). *Microwave freeze drying of sea cucumber (Stichopus japonicus)*. *Journal of Food Engineering*, 96(4), 491–497.
- Dubey, R., Shami, T. C., & Bhasker, R. K. U. (2009). 2009 *Microencapsulation Technology and Applications*. *Defence Science Journal*, 59(1), 82–95.
- Ernawati, U. R., Umi, L., & Katri, R. B. (2014). Pengaruh Variasi Nilai *Dextrose Equivalent*s (DE) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis* LF). *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(2), 111–120.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., & Saurel, R. (2007). *Applications of Spray-drying in Microencapsulation of Food Ingredients: An overview*. *Food Research International*.
- Gonnissen, Y., Remon, J. P., & Vervaet, C. (2008). *Effect Of Maltodextrin And Superdisintegrant In Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Co-Spray Drying*. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 68(2), 277–282.
- Hariyadi, P. (2013). *Freeze Drying Technology : for Better Quality & Flavor of Dried Products*. *Foodreview Indonesia*, VIII(2), 52–57.
- Hasrini, R. F., Zakaria, F. R., Adawiyah, D. R., & Suparto, I. H. (2017). Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah Dengan Penyalut Maltodekstrin dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 10–19.

- Kasim, E. (2006). Kandungan Pigmen Dan Lovastatin Pada Angkak Beras Merah Kultivar Bah Butong dan BP 1804 IF 9 yang Difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Jurnal Biodiversitas*, 7(1), 7–9.
- Lydia, S.; B. Widjanarko & T. Susanto. (2001). Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nepheliumla ppaceumy*) var. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 2(1), 1-16.
- Napitupulu, F. H., Atmaja, Y. P., Mesin, D. T., & Teknik, F. (2011). Perancangan Dan Dengan Tipe Cabinet Dryer Untuk Kapasitas 9 KG Per-Siklus, (8), 32–43.
- Nur, N., & Estiasih, T. (2009). Aplikasi Aplikasi Bubuk Pewarna Berantioksidan dari Limbah Teh Untuk Biskuit Hipoglikemik Subtitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(3), 181–191.
- Özkan, G., & Bilek, S. E. (2014). Microencapsulation of Natural Food Colourants. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(3), 145–156.
- Pahlevi, Y. W., Estiasih, T., & Saparianti, E. (2008). Mikroenkapsulasi Ekstrak Karoten Dari Spora Kapang Oncom Merah (*Eurospora sp.*) Dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein Menggunakan Metode Pengeringan Semprot. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 31–39.
- Priatni, S. (2015). *Encapsulation and Stability Study of Monascus Fermented Rice Extract*. *Procedia Chemistry*, 17, 189–193.
- Radiastuti, N. (2005). Produksi Pekatan dan Kristal Pigmen Oleh *Monasius purpureus* TSTR 3090 Sebagai Pewarna Alami Makanan dan Minuman Serta Stabilitasnya Selama Penyimpanan. Jakarta.
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., Raghavan, G. S. V., & Ratti, C. (2007). *Foam Mat Drying Of Alphonso Mango Pulp*. *Drying Technology*, 25(2), 357–365.
- Taryono, D. I. (2017). Optimasi Metode Steam Blanching dan Perendaman Asam Sitrat terhadap Kualitas Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) yang Dikeringkan dengan *Solar Tunnel Dryer*. Retrieved from <http://repository.unika.ac.id/14852/>
- Thomas, M. E. C., Scher, J., Desorby-Banon, S., & Desorby, S. (2004). *Milk Powders Ageing: Effect on Physical and Functional Properties*. *Food Science and Nutrition*, 44(5), 297–322.

- Triani, L., Suhaidi, I., & Ginting, S. (2015). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Kosentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(2), 178–184.
- Triyati, E. (1985). Spektrofotometer Ultra-Violet Dan Sinar Tampak Serta Aplikasinya Dalam Oseanologi. *Oseana*, 10(1), 39–47.
- Villiere, A., Viau, M., Bronnec, I., Moreau, N., & Genot, C. (2005). *Oxidative Stability Of Bovine Serum Albumin and Sodium Caseinate-Stabilized Emulsions Depends on Metal Availability*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(5), 1514–1520.
- Wanti, S. (2008). Pengaruh Berbagai Jenis Beras Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Angkak Oleh *Monascus purpureus*. Surakarta.
- Wong, H. C., & Koehler, P. E. (1981). *Production and Isolation of an Antibiotic from Monascus purpureus and its Relationship to Pigment Production*. *Journal of Food Science*, 46(2), 589–592.
- Yanuwar, W., Widjanarko, S. B., & Wahono, T. (2007). Karakteristik Dan Stabilitas Antioksidan Mikrokapsul Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus lam*) Dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8, 127–135.
- Yuniarti, D. W., T. D. S., & E. S. (2013). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPI Student Journal*, 1(1), 1–9.