

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Ahmed, J.; U. S. Shivhare, dan K. S. Sandhu.(2002). Thermal Degradation Kinetics of Carotenoids and Visual Color of Papaya Puree. *Journal of Food Science* Vol. 67 No. 7.

Akoy, E. O. M.; D. V. Horsten; W. Luecke. (2008). Kinetic and Colour Change of Mango Slices as Affected by Drying Temperature and Time. *Competition for Resources in a Changing World: New Drive for Rural Development*. Troentag, Hohenheim.

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

Baker, C. G. J. (1997). *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Profesional. London.

Buckle, K.A.; Edwards, R.A.; Fleet, G.H.; & Wooton,M. (1987). *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.

deMan, J.M.(1997). *Kimia Makanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Djali, M.; T. Sukarti; & N. Kadiani. (2003). Peningkatan Kualitas Daging Lidah buaya (*Aloevera*) Sebagai Bahan Baku Olahan Dengan Perendaman Dalam Larutan Kalsium Hidroksida. Universitas Padjajaran Bandung.

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

Fellows, P. (1990). *Food Processing Technology : Principles and Practise*. Ellis Horwood. New York.

Fennema, O.R. (1996). *Food Chemistry, Third Edition*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Hendrasty, H. K. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Tepung Labu Kuning*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Keller, H. (2001). National Vitamin A Supplementation Campaign Activities: August 2001. *Chrisis Bulletin*, Year 3, Issue 2, September 2001. Helen Keller Int. Ind. Helen Keller International

Kendall, P. & J. Sofos (2003). *Preparation Drying Fruits*. Corolado State University Cooperative Extension. USA.

Kurniawati, M. (2008). Pengaruh Faktor-Faktor Pengeringan Terhadap Mutu Produk Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Sifat Fisikokimia. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.

Lewis, M. J. (1987). *Physical Properties of Foods & Food Processing Systems*. Ellis Horwood Ltd. England.

Loughrey, K. (2000). *Natural Food Colorant: Science and Technology*. Marcell Dekker. New York.

Margono, T; D. Suryati; S. Hartinah. (1993). *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dan Pembangunan Bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation. Jakarta.

Minolta Co., Ltd. (1998). *Komunikasi Warna Presisi*.

Mohammadi, A.; S. Rafiee; Z. E. Djomeh; dan A.Keyhani. (2008). Kinetic Models for Colour Change in Kiwifruit Slice During Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences* 4 (3): 376-383.

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.

Ozkan, M.; A. Kirca.; dan B. Cemerolu. (2002). Effect of Moisture Content on CIE Color Value in Dried Apricots. *European Food Research and Technology*.

Santoso, U. ; N. Djamilah; M. Gardjito. (2006). Karakteristik Kimia, Fisikokimia, dan Organoleptik Jam dan Jelly Jonjot Labu Kuning. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* vol XVII no. 2.

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

Standar Nasional Indonesia. (1995). *Buah kering SNI 01 – 3710 – 1995*. Dewan Standarisasi Nasional.

Sudarmanto, R. G. (2005). *Analisis Regresi Linier Ganda dengan SPSS*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Suprpti, M. L. (2005). *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Usmiati, S.; D. Setyaningsih; E. Y. Purwani; S. Yuliani; dan Maria O. G. (2005). Karakteristik Serbuk Labu Kuning. *Jurna Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVI No. 2.

Warisno. (2003). *Budi Daya Pepaya*. Kanisius. Yogyakarta.

Whitfield V.D.E. (2000). *Solar Dryer System and The Internet: Important Resources to Improve Food Preparation*.

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

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

Wrolstad, R.E. (2005). Handbook of Analytical Chemistry (vol. 2): Pigment, Colorant, Flavors, Texture, and Bioactive Food Component. John Wiley & Son. Chichester, New York.

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Srilanka. AgMMa-Hohenheim University. Colombo.

