

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] 1995. *Official Methods of Analysis Of The Association Analytical Chemist*. Washington DC.
- [BSN] Badan Standar Nasional. No-01-4320-1996. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Deperindag. Jakarta.
- Aisyah, L. N., 2012. “Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, Dan Uji Kesukaan Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Untuk Anak Kep Dan Kva”. *Artikel Ilmiah* Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Almatsier, S., 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Apandi. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. PT. Rineka Cipta: Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin Pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Kadar Air, Kesamaan, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan, Keterbatasan, dan Sifat Kedispersian. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya: Malang.
- Blancard, P. H., and Katz, F.R . 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcel Dekker. Inc., New York.
- Burdock, G. A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC Press, Inc., New York.
- Cooper dan Emory. 1997. Metode Penelitian Bisnis. Erlangga: Jakarta
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Endang, S.S., dan Prasetyastuti. (2010). Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (*Aloe vera*, L) Terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hipelipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran*. 3(1):353-362.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan N. L. Puspitasari. 1991. Pigmen Pangan. PAU Pangan dan Gizi., IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Edisi ke-III. Univercity Wiscorsin. Madison., New York.

- Hidayat, N., dan Wieke, A. P. D. 2005. Minuman Berkarbonasi dan Buah Segar. Tribus Agrisarana: Surabaya.
- Huang, Yu-Ching, Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher. Inc., New York.
- Hulme, A.C., 1977. *The Biochemistry of Fruit and Their Product*. Vol. II. Academic Press, London.
- Jamrianti, R. 2009. Sari Buah Instan (Bubuk). Usaha Kita: Bandung.
- Jittanit, W., Niti-Att, S. and Techanuntachikul, O. 2010. Study of spray drying of pineapple juice using maltodextrin as an adjunct. *Chiang Mai Journal of Science*. 37: 498-506.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kennedy, J. F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Acadamis and Profesional. New York.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi., Yudha, B. 2005. Membuat Makanan Cepat Saji. Tribus Agrisarana. Surabaya.
- Kusumastuty, I. 2014. Sari Buah Markisa Ungu Mencegah Peningkatan MDA Serum Tikus Dengan Diet Aterogenik. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lahmudin, A. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur Dengan Pengeringan Semprot. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mardhiah, S.Z. 1996. Pengaruh Pemberian Beberapa Bahan Pengawet Alami Pada Nira Aren Terhadap Mutu Gula Semut yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Masni. 2004. Kajian Pemanfaatan Limbah Pabrik Kelapa Sawit sebagai Sumber Karotenoid [disertasi]. Fakutas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* Linn.). *Skripsi*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pokorny. J.N., M. Yanishlieva., Gordon. 2001. *Antioxidants in Food*. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC.

- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode *Spray Drying*: Komposisi Kimia, Sifat Sensori dan Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putra, S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) Dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Rahmawati, T. R. 2011. Aktifitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma bunius* ,L Spreng) Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Miuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Roni, M. A. 2008. Formulasi Minuman Herbal Instan Antioksidan dari Campuran Teh Hijau (*Camelia sinensis*), Pegagan (*Centella asiatica*), dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosenberg, M. 1990. *Factor Affecting Retention in Spray Drying Microencapsulasi. Journals Food Science.* 50(1): 139-144.
- Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervecent* Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sediaoetama, A. (2000). Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Hratara Karya Aksara. Jakarta
- Spicer, A. 1974. *Effects of latest developments of spray drying. Advance in preconcentration and dehydration of foods pp.* 337-340. John Wiley and Sons Inc. New York.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhartono, E., dan Fujiati, A. I. 2002. *Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma after vitamine C*

treatmen. Diajukan pada Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.

Sunarjono, H., dan Ramayulis, R. 2012. Timun Suri dan Blewah. Penebar Swadaya. Jakarta.

Surfiana. 2002. Formulasi Minuman Emulsi Kaya Akan β -Karoten Dari Minyak Sawit Merah. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sutejo. 1999. Pembuatan Kecap Manis Bubuk Dengan Pengeringan Semprot. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.

Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. Teknologi pengemasan Pangan. Arcan. Jakarta.

Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian, PT Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.

Tresna, S.Y, dan Hadi, W.S. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F.G. 1983. Gizi Pangan, Teknologi dan konsumsi. Penerbit Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1981. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.

