

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat : Jakarta. 327 hal.
- Ali, K.M., S.J. Rondonuwu, L. Pangemanan, A. Waworuntu. 1993. Kajian Awal Beberapa Komponen Biologi dan Kimia Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa*). Laporan Penelitian Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi. Universitas Sam Ratulangi : Manado. 43 hal
- Alhafidz, A. N. M. 2010. Bahan Tambahan pada Produk Minuman Sari Buah dan Sirup. <http://www.wikipedia.com> [26 Januari 2016].
- Apriyantono, A. 1988. Analisa Pangan. IPB Press : Bogor. 278 hal.
- Biliaderis, C.G and Eskin, N.A.M. 1992. *Carbohydrates*. Di dalam : Y.H. Hui. (Editor). *Encyclopedia of Science and Technology*. Volume 1. John Wiley and Sons, Inc : New York. 349 hal.
- Blanchard, P.H., and Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc : New York. 712 hal.
- Burdock, G.A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC Press, Inc : New York. 233 hal.
- Casimiro, M.F., Gutierrez, M., Leano, D.R., Solidum, J.N. 2010. *Evaluation of the Hepatoprotective Activity of Citrus microcarpa Bunge (Family Rutaceae) Fruit Peel Against Acetaminophen-induced Liver Damage in Male BFAD-Sprague Dawley Rats. International Journal of Chemical and Environmental Engineering* 1(2): 127-128.
- Chafid, A., dan Kusumawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -amilase. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro : Semarang. 58 hal.
- Cheong, M.W., Zhu, D., Sng, J., Liu, S.Q., Zhou, W., and Curran, P. 2012. *Characterisation of Calamansi (Citrus microcarpa). Part II : Volatiles, Physicochemical Properties and Non-Volatiles in The Juice*. Science Direct. 134(2) : 696-703.
- Demam, J.M. 1997. Kimia Makanan. Edisi ke-2. Institut Teknologi Bandung : Bandung. 248 hal.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta. 273 hal.

- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Edisi ke-III. University Wisconsin Madison : New York. 157 hal.
- Fitri, L.A. 2014. Penambahan Berbagai Jenis Ekstrak Jeruk (*Citrus sp*) Terhadap Minuman Serbuk (*Benicasa hispida*) Instan Kandung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas : Padang. 56 hal.
- Hanny, W.C. 2010. Modul Kuliah Kimia Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 87 hal.
- Hartono, H.P. 2008. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet *Effervescent* Putih Telur Bercitarasa Lemon dengan Konsentrasi *Effervescent Mix* yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 58 hal.
- Hui, Y.H. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher. Inc : New York. 868 hal.
- Irianti, F. 2013. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya*, L) dengan Penambahan Beberapa Jenis Jeruk. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang. 48 hal.
- Jamal, Y., Praptiwi, dan Agusta, A. 2000. Komponen Kimia dan Efek Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah dan Daun Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa* Bunge.). *Majalah Farmasi Indonesia* 11(2) : 77-85.
- Jittanit, W., Siriwan, N. dan Onuma, T. 2009. *Study of Spray Drying of Pineapple Juice Using Maltodextrin as an Adjunct*. *Journal Science Chiang Mai J. Sci.* 37(3) : 498-506.
- Karadeniz, F. 2004. *Main Organic Acid Distribution of Authentic Citrus Juices In Turkey*. *Turk J Agric.* 28(4) : 267-271.
- Kennedy, J.F., C.J. Knill dan D.W. Taylor. 1995. *Maltodextrin*. Dalam : M.W. Keasley dan S.Z. Dziedzic. (Editor). *Hand Book of Hydrolysis Product and Their Derivates*. Blakie Academic and Profesional : London. 892 hal.
- Kusnandar, F., Nuri, A dan Dian, H. 2003. Analisis Pangan. Buku Materi Pokok Pangan 4411/3sks/Modul 1-9. Universitas Terbuka. 10(2) : 73-83.
- Lastriningsih, 1997. Mempelajari Pembuatan Bubuk Konsentrat Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 46 hal.
- Lisyah. 2012. Ekstraksi Mekanis Jus Jeruk. <http://lisyah-ub.blogspot.com/2012/02/ekstraksi-mekanis-jus-jeruk.html> [17 November 2015]

- Lubis, R. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kering *Cassia vera* Terhadap Karakteristik Mutu Minuman Instan Ubi Jalar Ungu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas : Padang. 49 hal.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan Fitriyono, A. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta : Bandung. 318 hal.
- _____. 1992. Ilmu Pengetahuan Pangan. PAU : Bogor. 251 hal.
- Qomary, R.A. dan Adhyasti, R. 2011. Pabrik Asam Sitrat dari Nira Sorgum dengan Proses Submerged Fermentation Menggunakan *Aspergillus niger*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi sepuluh November : Surabaya. 53 hal.
- Putra, S.D.R. dan Ekwati, L.N. 2010. Kualitas Minuman Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostania* Linn) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanas. Jurnal Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya : Yogyakarta. 47 hal.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya dengan Metode *Foam-Mat Drying*. Jurnal Teknologi Pertanian. 13(2) : 125-137.
- Raflis, R. 2014. Pengaruh Perbedaan Jumlah Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Bubuk Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang. 46 hal.
- Rahmawati, T.R. 2011. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma bunius*, L) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 52 hal.
- 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. 73 hal.
- Respati. 1986. Pengantar Kimia Organik. Aksara Baru : Jakarta. 122 hal
- Sarwono, B. 1995. Jeruk dan Kerabatnya. Penebar Swadaya : Jakarta. 28 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor. 180 hal.
- Srihari, E., farid, S., L., Hervita, R., Helen, W. S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN : 1411-4216.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta. 148 hal.

- Sugindro, Mardiyati E. Dan Djajadisastra J. 2008. Pembuatan dan Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Biji Jinten Hitam Pahit (*Nigella sativa Linn*). Majalah Ilmu Kefarmasian. 5(2) : 57-66. ISSN : 1693-9883.
- Sulistyo, A.W. 2003. Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu dengan Metode Pencampuran Kering. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 53 hal.
- Supriyadi, Sakha. R.A. 2013. Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin Sebagai Enkapsulan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(2) : 201-208.
- Sutejo. 1999. Pembuatan Kecap Manis Bubuk dengan Pengering Semprot. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 46 hal.
- Syofyan, Lukman, H. dan Arsyadi. 2009. Penggunaan Maltodekstrin dari Pati Beras (*Oryza sativa*) sebagai Bahan Pengikat Tablet Asetosal. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 14(1) : 124-134.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. 253 hal.
- Wirakartakusumah, A. 1998. Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor : Bogor. 246 hal.
- Wowor, Alwin K. Y., T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa L.*). Jurnal zoetek ("zoetek journal"). 34(2) : 148 - 158.
- Yenrina, R., Yuliani dan Dini, R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas ; Padang. 120 hal.

