

DAFTAR PUSTAKA

- Anggia, M. 2009. *Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Kualitas Velva Mengkudu (Morinda citrifolia, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Djauhariya, E., M. Rahardjo, dan Ma'mun. 2006. *Karakterisasi Morfologi dan Mutu Buah Mengkudu*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik, Bogor.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta : Bandung. Halaman 79
- Enda, F.A. 2012. *Pengaruh Pemberian Larutan Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Pembentukan Plak Gigi* [Karya Tulis Ilmiah]. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- Hapsoh dan Hasanah, Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. USU Press : Medan.
- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Huang, Yu-Ching, Yung-Ho dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry*. Taiwan
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Tecfnology Handbook*. VCH Publisher. Inc : New York.
- Kusnandar, F., Nuri, A. Dan Dian, H. 2003. *Analisa Pangan*. Buku Materi Pokok Pangan4411/3sks/Modul1-9. Universitas Terbuka.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Cepat Saji*. Trubus Agrisarana : Surabaya.
- Maharani, D. 2009. *Potensi Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) untuk pencegahan dan pengolahan infeksi Bakteri Aeromonas Hydrophila Pada Ikan Lele Dumbo*. [Skripsi]. Departemen Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Teknologi Bogor. Bogor.

- Muchtadi, T. R., dan Sugiono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Cetakan 1. Alfabeta : Bandung. 340 Halaman
- Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta : Bandung. Halaman 35-49
- Montgomery, P.C., 2001 “*Design and Analysis of Experiments*” John wiley dan Sons : Canada.
- Myers, R. H. dan Montgomery. 2002. *Response Surface Methodology: Process and Product optimization Using Designed Experiments* (2nd ed). Willey inc NewYork
- Ngakan, T, Pohan, Subagja, R. Rumsih., Nanag. 2000. Pengembangan Sediaan Tanaman Obat Sebagai Bahan Baku Industri. Laporan Litbang Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Proyek Pengembangan dan Pelayanan Teknologi Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Pohan, H.G. dan N.T. Antara. 2001. Pengaruh penambahan madu dan asam sitrat terhadap karakteristik minuman fungsional dari sari buah mengkudu. Forum Komunikasi IHP.
- Phisut, N. 2012. *Spray Dryer Technique of Fruit Juice Powder: Some Factor Influencing The Properties of Product*. Internasional Food Research Journal 19(4): 1297-1306
- Rafliis, R. 2014. *Pengaruh Perbedaan Jumlah Penambahan Maltodekstrin dalam Pembuatan Bubuk Ekstrak Jeruk Nipis Sebagai Flavour Enhancer*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand : Padang.
- Raharjo, A. R. 2016. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (Caesalpinia sappan, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- Setiadi, P., 2004. Budi Daya Jeruk Asam di Kebun dan di Pot. Cetakan 1. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres : Bogor. 180 halaman
- Siregar, A.H.S. 2009. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Katuk (Saropus androgynus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- Sofyan Lukman,H. Dan Arsyadi. 2009. Penggunaan Maltodekstrin dari Pati Beras (*Oryza Sativa*) Sebagai Bahan Pengikat Tablet Asetosal. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi.
- Suriawiria, unus. 2002. Mengkudu dan Jamur Asinan. Papas Sinar Sinanti : Jakarta. Halaman 20

- 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
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius : Yogyakarta. Halaman 49-56
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. Halaman 131-133 dan 150
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas : Padang. Halaman 35

