

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Cempedak Terhadap Umur Simpan dan Nutrisi Sari Buah Nanas. Diakses pada alamat <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jpasca/article/view/2458>. [05 Mei 2017].
- Achanta, S. dan Okos, M. R. 2000. Quality Changes During Drying of Food Polymers. In: Mujumdar Arun S (ed). *Drying Technology in Agriculture and Food Science*. USA: Science Publishers, Inc. pp 133-145.
- Afrianti, L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Alamsyah. 2006. *Tinjauan Ilmiah Kadar Vitamin C*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Andarwulan, N. 2000. *Perubahan Kadar Vitamin C pada Buah-buahan*. Buku 3. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arpah, M. dan Syarief, R. 2000. *Evaluasi Model-model Pendugan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional*. Teknologi dan Industri Pangan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Arpah, M. 2001. *Penentuan Kadarluarsa Produk Pangan*. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Tanaman Sayuran Tahun 2015*. Diakses pada alamat <https://www.bps.go.id> [9 Januari 2017].
- Bandini, Y. dan Nurudin, A. 2001. *Bayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Clydesdale, F. M. dan F. J. Francis. dalam Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Science Part I Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York and Basel.
- Dalimartha, S. dan Adrian, F. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya, h.100-103.
- Departemen Kesehatan R.I. 1980. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bogor: Agriwidya.
- Direktorat Gizi Depertemen Kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Bharata Karya Aksara.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah Muljohardjo, M. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press). Jakarta.
- Dwiari, S.R., Danik, D.A., Nurhayati., Mira, S.N., Sandi, F., Yudhanti, A.R., Ida, B.W., dan Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Eka, L., Syafitri, M.L. dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Kimia yang Dihasilkan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.

- Ellis, M.J. 1994. The methodology of shelf life determination. *In*: C.M.D. Man dan A.A. Jones. *Shelf Life Evaluation Foods*, hal 27. London (EN): Blackie Academic & Professional.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. Ellis Horwood Limited, Sussex, England.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung:ITB
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid III*. Jakarta: Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Honestin, Trifena. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kurniawan, A.P. 2007. Pengaruh Dehidrasi Osmosis dalam Larutan Garam Terhadap Waktu Pengeringan dan Sifat Fisikokimia Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor*). [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kusnandar, F. 2006. Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Di dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluaarsa Bahan dan Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan SEAFASST Center. IPB. Bogor.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Conecticut. 39-54 p.
- Larasati, S. A. 2013. Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya dengan Metode Kadar Air Kritis. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Masfufatun, W. N. 2001. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C pada Buah Jambu Biji (Psidium guajava)*. 10-11.
- Matto, A.K., T.Murata, E.R.B. Pantastico, K. Chanchin, K. Ogata dan C. Phan. 1975. *Perubahan-perubahan Kimiawi selama Pematangan dan Penuaan*. Penerjemah Kamariani, Yogyakarta:UGM press.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi ,IPB,Bogor.
- Muchtadi, D., Wijaya, H., Koswara, S., dan Afrina, R. 1995. Pengaruh Pengeringan dengan Alat Pengering Semprot dan Drum terhadap Aktivitas Anti Trombotik Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Bawang Merah (*Allium cepa var. aggregatum*). Buletin Teknologi dan Industri Pangan VI (3): 28 – 32.
- Noor. Z. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Pantastico, E.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen*. UGM Press. Yogyakarta

- Novita, R. 2005. Evaluasi Kadar Fe dan Serat Kasar Mie Kering yang Ditambahkan Tepung Bayam (*Amaranthus* spp). [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Pinda, Siska. 2016. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor* L.) dengan Alat Penepung Lumpang dan Blender. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2009. *Mie Sehat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, A. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Pratiwi. 2009. Formulasi, Uji Kecukupan Panas, Dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Wornas (Wortel-Nanas). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rahmawati, I. 2008. Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana mill*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rukmana, R. 2008. *Bayam Bertanaman dan Pengolahan Pascapanen*. Kanisius: Yogyakarta.
- Safaryani, N. Haryanti, S. Dan Hastuti, E.D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Jurnal Anantomi dan Fisiologi Vol. XV, No.2, Oktober 2007*. UNDIP.
- Samber, Natalia L., Semangun, H., Prasetyo, B. 2013. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. Di dalam : Seminar Nasional X Biologi, Sains, Lingkungan dan Pembelajarannya. Surakarta, 06 Juli 2013. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret Surakarta: Hal 2
- SNI 01-3751-2006. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarjono, H. 2014. *Bertanam 36 Jenis Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta. 204 hlm.
- Sutoyo, Sarji . 1998 . *Penggunaan Bahan Alami dalam Kesehatan*. Jakarta : UI.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Studi Antar Universitas. IPB. Bogor.
- Wijaya, C. H. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z dengan Metode Arrhenius. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G, Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. dan Jenie, S.L. 1974. Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Peracunan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta. IPB. Bogor.

- Winarno, F. G. 2000. *Potensi dan Peran Tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Makalah pada Sem Nas Interaktif Penganeakaraagaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan.
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia.Jakarta.
- Witi. 1990. Karakteristik Pengeringan dan Mutu Produk Kering Serpihan Jamur Merang. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Yuniarti, D.W, Titik D.S Dan Eddy S. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Thpi Student Journal, Vol. 1 No. 1 Pp 1-9 Universitas Brawijaya Received.

