

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung. Hal 27.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2016. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktifitas Antioksidan Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(02):28-32.
- Adrianto, A. 2011. Enkapsulasi *Lactobacillus casei* dengan Teknik Ekstraksi sebagai Starter untuk Pembuatan Dadih Susu Sapi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 75 Hal.
- Ashraf, M. A., Mohammad, J. M., dan Ismail, Y. 2010. Estimation of Antioxidant Phytochemicals in Four Different Varieties of Durian (*Durio zibethinus murray*) Fruit. *Middle-East Journal of Scientific Research*. 6(5):465 – 471.
- Apriyantono, A., Dedi, F., nil, U. P., Sudarnawati., dan Slamet, B. 1989. *Analisis Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 4.
- Avila, P. A., Fernando, T., Yong, S. P., Soon, T. J., Seong, G. K., Buk, G. H., Sang, H. L., Mietek, S., Teresa, K., dan Shela, G. 2007. Antioxidant Properties of Durian Fruit as Influenced by Ripening. *Food Science and Technology*. 41 (2008):2118 – 2125.
- Barus, A., dan Syukri, 2008. *Agroekoteknologi Tanaman Buah-buahan*. Medan. Penerbit USU Press. Medan.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton, M. 1987. *Food Science..* Purnomo, H., dan Adiono (Penerjemah). *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budiyati, C. S., dan Kristinah, H. 2004. Pengaruh Suhu terhadap Kadar Vitamin C pada Pembuatan Tepung Tomat. *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004*. ISSN : 1411-4216. Hal 3.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. Hal 159 – 160.
- Dwiastuti, R. 2010. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxymethyl cellulose*) Sebagai *Gelling Agent* dan Propilen Glikol Sebagai Humektan dan Sediaan Gel *Sunscreen* Ekstrak Kering Polifenol The Hijau (*Camellia sinensis* L). *Jurnal Penelitian*. 13(2):7 hal.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 13.

- Ernawati, U. R., Lia, U. K., dan Baskara, K. A. 2014. Pengaruh Variasi Nilai *Dextrose Equivalent* (De) Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L.F.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(2):116-117.
- Estiasih T., Putri W. D. R., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 132 – 149.
- Fardiaz. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fitriyaningtyas, S. I. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertis* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1):230 – 239.
- Food and Nutrition Center. 1969. Lactic acid production from lactose by *Lactobacillus plantarum* kinetic model and effects of pH, substrate, and oxygen. *Biochemical Engineering Journal*. 3:163 – 170.
- Gumilang, D. P. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aktifitas Antioksidan dan Penghambatan Enzim Alfa Glukosidase Temu Mangga (*Curcuma mangga*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 12–16.
- Hanum., dan Laila. 1997. *Tinjauan Awal Pada Komposisi Kimia Tempoyak yang Beredar do Kota Madya Palembang*. Laporan Penelitian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Hasanuddin. 2010. Mikroflora pada Tempoyak. *Agritech*, 30(4):218-222.
- Huang, C. Y., dan Yen, G. C. 2002. Antioxidant Activity Of Phenolic Compounds Isolated From *Mesona Procumbens* Hems. *Journal Agric. Food Chemistry*. 50:2993-2997.
- Isa, N. 2011. *Manfaat Buah Durian Bagi Kesehatan*. [Http://pusatmedis.com](http://pusatmedis.com). [10 januari 2016].
- Jufri K. S. 2015. Pengaruh Substitusi Maltodekstrin Dari Pati Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoott) Sebagai Fat Replacer Pada Pembuatan Mayonais. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. I(17):78-84.
- Khairah, N. 2016. Pengaruh Tingkat Kematangan Durian dan Penambahan Garam (NaCl) dengan Berbagai Konsentrasi dalam Fermentasi Durian (*Durio*

zibethinus) untuk Menghasilkan Asam Durian. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 24–33.

- Lailiyah, N. 2014. Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kedelai Bubuk. *e-journal boga*. 3(1):65–78.
- Mardalena. 2012. Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar. ISSN 1978-3000. 11(1):58-66.
- Meikapasa, N. W. P., dan I, G. N. O. S. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut Stabilitas Likopen, dan Vitamin C pada Saus Tomat Pada Berbagai Suhu dan Kombinasi Waktu Pengeringan. *Ganec Swara*. 10(1):81-86.
- Meliala, M., Ismed, S., dan Rona, J. N. 2014. Pengaruh Penambahan Kacang Merah dan Penstabil Gum Arab terhadap Mutu Susu Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1):57-64.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 172-182.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung. Hal 52.
- Muzaifah, M., Moulana, R., Aisyah, Y., Sulaiman, I., dan Rezeki, T. 2015. Karakteristik kimia dan mikrobiologis asam Drien (Durian fermentasi dari Aceh) pada berbagai metode pembuatan. *J Agitech*. 35(3):288–293.
- Nuswamarhaeni, S. D., Prihatini, dan Pohan, E. P. 1999. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Yoghurt Jagung. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 24–38.
- Prasetyaningrum, A. 2010. Rancang Bangun Oven Drying Vakum dan Aplikasinya Sebagai Alat Pengering pada Suhu Rendah. *Riptek* 4(1): 45–53.
- Puspawati, N. N. 2008. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pelindung Untuk Mempertahankan Viabilitas Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Air Susu Ibu (ASI) Pada Konsentrasi Pengeringan Beku dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(1):59-65.
- Putri, R. 2016. Pengaruh Berberapa Metode Pengeringan dan Penggunaan CMC (Enkapsulasi) terhadap Kualitas dan Viabilitas Mikroba BAL (Bakteri

- Asam Laktat) Dadih Bubuk yang Dihasilkan. [Skripsi].: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 20–32.
- Reli, R. 2016. Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. [Thesis]. IPB Press. Bogor. Hal 3–45
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Setianto, Y. C., Yoyok, B. P., dan Sri, M. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur *Yoghurt Drink* dengan Penambahan Ekstrak Salak pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3):110-113.
- Slamet, A. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel Dalam Pembuatan Bubur Instan Untuk Peningkatan Provitamin A. *Agrointek* 5(1).
- Soedarya, A. P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Durian*. Penerbit CV Pustaka Grafika. Bandung. Hal 1-22.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., dan Helen, S. W. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Surabaya, 4–5 Agustus 2010.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hal 35–95.
- Sunarjono, H. 1999. *Aneka Permasalahan Durian dan Pemecahannya*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sutardi, Suwedo, H., dan Constansia, R. N. M. 2010. Pengaruh Dekstrin dan Gum Arab terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2):1-6.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor. Hal 317–348.
- Syaputra, A., Usman, P., dan Evy, R.,. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa terhadap Mutu *Chocoghurt* Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang Diisolasi dari Tempoyak. *Jom Faperta*. 2 (1):1-11.
- Tamrin. 2015. *Kajian Penambahan Dekstrin terhadap Kadar Vitamin C dalam Pengolahan Bubuk Sari Jeruk Instan dengan Metode Foam-mat drying*. Prosiding Seminar Nasional Strategi Akselerasi Pengembangan Industri Pertanian Mandiri Dalam frame Pembangunan Proses Maritim Tahun 2015. Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian Universitas Halu Oleo. Kendari. Hal 4. ISBN 978-602-8161-84-8.

- Uji, T. 2005. *Keanekaragaman Jenis dan Sumber Plasma Nutfah Durio (Durio Spp) di Indonesia*. Herbarium Bogoriense, Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi-LIPI. Hal 28–33.
- Widawati, L., dan Susi, E. 2015. Preferensi Panelis dan Efektibilitas Penggunaan Bahan Penstabil terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1):42-47.
- Widya, Y. 2008. *Pedoman Bertanam Buah Durian*. Margahayu Permai. Bandung.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 214-219.
- _____, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 3
- Wirawati, C. U. 2002. *Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Tempoyak sebagai Probiotik*. [Thesis]. IPB Press. Bogor. Hal 9.
- Witono., Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami*. Pustaka Radja. Surabaya. Hal 17.
- Yanti, S. 2016. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Analisis Mutu Asam Durian di Daerah Kabupaten Padang Pariaman*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 20 – 37.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas Press. Padang. Hal 2-72.
- Yuliana, N. 2005. *Komponen Asam Organik Tempoyak*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16(1). Hal 82–87.
- _____, N., dan Dizon, E., I. 2011. Phenotypic Identification of Lactid Acid Bacteria Isolated from *Tempoyak* (Fermented Durian) Made in Philippines. *International Journal of Biology*. 3 (2). 145-152.
- Yuliawaty, S. T., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (1):41-52.
- Yulistiani, R., Rosida., dan Nopriyanti, M. 2014. Evaluasi Proses Fermentasi pada Kualitas Tempoyak. *Jurnal Rekapangan*. 8(1):84-103.
- Yuwono. S. S. 2015. *Durian*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/05/durian/>. [3 Maret 2016].