

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia,Redaksi.2007.*Budi Daya Salak*. PT Agromedia Pustaka : Jakarta
- Agromedia,Redaksi.2009.*Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia* . PT.Agromedia Pustaka : Jakarta
- Anarsis, W. 1999. *Agribisnis Komoditas Salak*. Bumi Aksara : Jakarta.
- Anas, Y dan Z Zuki.1981. *Penuntun Praktikum Analisa Bahan Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Anonim. 2011. *Salak Sidempuan*. (<http://palsabolos.wordpress.com/2011/10/23/salak-sidempuan/>). Diakses pada 14 april 2015.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. 16th Edit. Assosiation Official Analitical Chemist Int., Washington .DC.
- Badarudin, T. 2006. *Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air, Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan keterbatasan, dan Sifat Kedispersian*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Blancard, P.H., and Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysacarides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc : New York.
- Bridson, E.Y. 1988. *The Oxoid Manual. 8th Edition*. Oxoid Ltd., Hamshire.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: ITB
- Dehpour, A. A., Ebrahimzadeh, M. A., Fazel, N. S. & Mohammad, N. S., 2009. *Antioxidant Activity of the Methanol Extract of Ferula Assafoetida and its Essential Oil Composition*, *Grasas Aceites*, 60 (4).
- Desrosier, N.W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI . Jakarta.
- Dziezak. 1980. *Microencapsulation and capsulation ingredients*. Food Technology.
- Fadhillah, N. 2012. *Pengaruh Perendaman Buah Salak (Salacca edulis) Pada Larutan Gula Selama Proses Pengeringan*. Skripsi, Universitas Hasanuddin. 66 hal.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Edisi ke-III. Univercity Wiscorsin. Madison: New York.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids, Vol II*. Florida : CRC Press. Boca Raton : Florida.

- Hartomo, A.J., dan Widiatmoko, M.C. 1992. *Emulsi dan pangan berlesitin*. Andi Offset : Yogyakarta.
- Heldman, R., Dennis and Singh, R.P. 1981. *Food Process Technology*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Hidayat, H., dan Prima, W.A. 2005. *Minuman Berkabonasi dan Buah Segar*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Hieronymus. B. S. 1990. *Salak Pondoh*. Kanisius Press. Yogyakarta.
- 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.
- 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.* 2010: 37(3) : 498-506.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi dan Yudha, B. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisana. Surabaya
- Master, K. 1979. *Spray Drying Hand Book*. John Wiley and Sons : New York.
- Nazaruddin dan Kristiawati. 1992. *18 varietas salak*. Penebar swadaya : Jakarta.
- Pantastico, E.R. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropica*. Gajah Mada. University press : Yogyakarta.
- Prihatman, K. 2007. *Budidaya Salak Pertanian*. www.ristek.go.id. [14 April 2015].
- Putra, S. D. R., dan Ekwati, L. N. 2010. *Kualitas Minuman Serbuk Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostania linn) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. [Jurnal]. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya: Yogyakarta.
- Rafli, R. 2014. *Pengrauh Perbedaan Jumlah Penambahan Maltodekstrin dalam Pembuatan Bubuk Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus auroranfolia) sebagai Flavor Enhancer*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Rosenberg, M. 1990. *Factor Affecting Retention in Spray Drying Microencapsulation*. *Journals Food Science*. 50(1) : 139-144.

- Rukmana, Rahmat. 2007. *Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani Salak*. Kanisius : Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Siregar. A.H.S. 2015. *Pengaruh penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Katuk (Suropus androgynus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- SNI-01-4320-1996. Syarat Mutu Minuman Instan.
- Spicer, A. 1974. *Advances in Preconcentration and Dehydration of Food*. Applied Science Publ., Ltd., London.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian (edisi keempat)*. Yogyakarta:Liberty.
- Sulistyo, A.W. 2003. *Formulasi Serbuk Minuman Markisa Ungu dengan Metode Pencampuran kering* [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Sulistyowaty, S. 1999. *Pertumbuhan dan Hasil Caisin pada Berbagai Warna Sungkup Plastik*. Ilmu Pertanian 12 : 65-76.
- Sumarto, 1976. *Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (salacca edulis reinw)*. UGM. Yogyakarta.
- Sutejo. 1999. *Pembuatan Kecap manis bubuk dengan pengering semprot*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Syofyan, Lukman, H., dan Arsyadi. 2009. *Penggunaan Maltodekstrin Dari Pati Beras (Oryza sativa) sebagai Bahan Pengikat Tablet Asetosal*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. Vol. 14. No.1.
- Tayandi, R. 2014. *Studi Pembuatan Teh telur instan menggunakan spray dryer dengan penambahan konsentrasi teh yang berbeda*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.