

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono., Anton. 1988. *Analisis Pangan*. Pusbangtepa IPB : Bogor. 97 Hal.
- Angelia, I. K. 2016. Reduksi Tingkat Ketengikan Minyak Kelapa dengan Pemberian Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* Linn). *Jurnal Teknologi*, vol 4(1) : 32-36.
- Andarwulan, N., F. kusnandar., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta, 327 Hal.
- Arinola, S. D. 2014. Effect of Thermal Processing on The Nutritional, Antinutritional, and Antioxidan Properties of *Tetracarpidium conophorum* (African Walnut). *Journal of Food Processing*, Vol 14(1) : 4.
- Blancard, P. H., dan F. R. Katz. 2010. Strarch hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application. dalam A. Chafid, and G. Kusumawardhani, *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim Amilase*. Universitas Diponegoro : Semarang, 58 Hal
- Dasyanti, N. L. M. 2013. *Metode Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Karbohidrat*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Politeknik Kesehatan Denpasar: Denpasar. 22 Hal.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan* . ITB : Bandung, 248 Hal.
- Erina. 2018. " *Proses Pembuatan Beras Rendang*" [wawancara]. 3 Maret 2018.
- Futriani, D. 2017. Pengaruh Tingkat perbandingan Kaldu Kepala Ikan Tuna dan Sari Brokoli Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Kaldu Ikan dalam Bentuk Instan. [Skripsi]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas : Padang.
- Gaffar, R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. vol 3(1) : S117 - S125
- Fuadah, A., Sumarlan, S.H., Hendrawan, Y. 2014. Kajian Pembuatan Bumbu Dari Bawang Putih Dan Daun Jeruk Purut Menggunakan Pengering Tipe Rak. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, vol 2(2). : 156-166
- Hayati, H. R., A. K. Dewi., dan R. A. Nugrahani. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*) dalam Air . *Jurnal Teknologi*, vol 7(1) :55.
- Jati, P. W. 2006. Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi HCL Terhadap Nilai DE Dan Karakterisasi Mutu Pati Termodifikasi Dari Pati Tapioka dengan

- Metode Asam. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Kennedy, J. F., Knill, C. J dan Taylor, D.W. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Springer : US.
- Marsono. 2006. *Dietary Fiber dalam Makanan dan Minuman Fungsional, PAU Pangan dan Gizi*. UGM Press : Yogyakarta. 57 Hal.
- Milton, C. C., P. C Stringheta., A. M. Ramos., J. Cal-Vidal. 2005. Effect Of The Carriers On The Microstrucutre Of Mango Powder Obtained By Spray Drying And Its Functional Characterization. *Jurnal Innovative Food Science and Emerging Technologies*, vol 6(2) : 420-428.
- Mujumdar., dan S, Arun. 2006. *Metode Pengeringan Menggunakan Metode Spray Dryer (Continuous Drying)*. Universitas Jendral Sudirman : Banyumas. 72 Hal.
- Prasetyo, A. 2015. Identifikasi Perubahan Karakteristik Fisik Gula Pasir Akibat Proses Penggilingan Selama Penyimpanan Dan Penggunaan Kemasan Pada Skala Laboratorium [Skripsi]. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian bogor : Bogor
- Rahmawati, A. Y., dan A. Sutrisno. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3(3) : 1152-1159*.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan* . Andi Offset : Yogyakarta.153 Hal.
- Refdi, C. W., dan P. Y. Fajri. 2017. Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatra Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* vol 21(1) : 40.
- Rohman, A. 2007. *Analisis Makanan*. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta. 175 Hal.
- Salamah, E. A. C. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria* sp. dalam Pembuatan Permen Jelly. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 9(1) : 39-48.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press : Bogor. 177 Hal.
- Siregar, E. A., H. Rusmarilin., L.S. Limbong. 2015. Pengaruh Lama *Blansing* dan Jumlah Gula terhadap Mutu Manisan Basah Sawit Pahit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol 3(2): 117 - 125*.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., R. Hervita., dan H. Wijaya. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin, pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN :1411- 4216 , A-18:2 - A-18:3*.

- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara : Bandung.
- Sosnik, A. 2015. Advantages And Challenges Of The Spray-Drying Technology For The Production Of Pure Drug Particles And Drug Loaded Polymeric Carriers. *Jurnal Advance In Colloid And Interface Science*, vol 2(3) : 40-45
- Sudarmaji, S., H. Bambang., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta. 148 Hal.
- Sulaeman, A., F. Anwar., Ribawan., dan S. A. Marliyati. 1994. Metode Penempatan Zat Gizi . In R. Yenrina, *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bio Aktif* . Andalas University Press : Padang. 120 Hal.
- Sutanto dan S. Soegiarto. 2013. *Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Sukrosa Ester Terhadap Kestabilan Santan Kelapa Selama Penyimpanan*. [Thesis]. Prodi teknologi Pangan, UNIKA Soegijapranata : Semarang.
- Syofyan, L. H., dan Arsyadi. 2009. Penggunaan Maltodekstrin dari Pati Beras (*Oryza sativa*) sebagai Bahan Pengikat Tablet Asetosal. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* ,Vol 14(1) : 124-134.
- Tarwiyah, K. 2001. Tepung Aren . *Jurnal Pengolahan Pangan Dewan Ilmu Pengetahuan* , 22-23.
- Tipvarakarnkoon, T. 2009. *Material Science Properties Of Coconut Milk, Cheese and Emulsion* . Technology University of Berlin : Berlin.
- Torio, M. A. O., S. Joydee., dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan From Sugar Palm (*Arenga Saccharifera, Labill*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal Of Science*. 135(1) : 19 -30.
- Vistanty, H. 2010. *Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengereng Unggun Terfluidakan Partikel Inert*. [Thesis]. Teknik Kimia, Universitas Diponegoro : Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 253 Hal
- Winarno, F. G. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 156 Hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Universitas Abdalas Padang: Padang. 159 Hal
- Yulianti, F. 2012. *Makanan Tradisional Beras Rendang*. Retrieved 2 April , 2018, from okezone LifeStyle: <http://lifestyle.okezone.com>

Yousefi, S., Z. Djomeh., dan M. S. Mousavi. 2011. Effect of carrier type and spray drying on the physicochemical properties of powdered and reconstituted pomegranate juice (*Punica Granatum L.*). *Journal of Food Science and Technology*, Vol 48(5) : 677- 684.

