

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianne, P. 2009. Terong Belanda. <http://www.plantamor.com> [2 februari 2015].
- Akhilender. 2003. Dasar-Dasar Biokimia I. Erlangga, Jakarta.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. <http://www.mailarchive.com/idakrisnashow@yahoo.com> [20 april 2015].
- Astawan, M. 2009. A-Z Ensiklopedia Gizi Pagan Untuk Keluarga. Dian Rakyat: Jakarta.
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin Pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbasahan, dan Sifat Kedispersian. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan: Universitas Brawijaya.
- Blancard, P. H. and Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrolisis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker. Inc: New York.
- Buckle K.A, Edwards R.A, dan Fleet H.A. Wootton M. 1985. Ilmu Pangan. Purnomo H Adiono, Penerjemah Jakarta: UI press.
- Burdock, G. A. 1997. *Encyclopedia of Food and Color Adhesive*. Volume 3. CRC Press, Inc: New York.
- Cooper and Emory. 1997. Metode Penelitian Bisnis. Jakarta: Erlangga.
- Dahlan, M. A 1984. Proses Pembuatan Gula Merah Balai Besar Industri. Hasil Pertanian: Bogor.
- Dewandari dan Kuntanti. 2010. Studi Penerapan HACCP Pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam. Jurnal Standardisasi Tahun 2010.
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F.T. 2001. *An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage*.: Journal of Dairy Science
- Fardiaz, S. 1993. Mikrobiologi Pangan. Penuntun Praktek-Praktek laboratorium Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Edisi ke-III. University of Wisconsin. Madison: New York.
- Hakimah, I. A. (2010) 81 Macam Buah Berkhasiat Istimewa. Jakarta: Syura Media Utama.

Hidayat, N. Wieke, A. dan Prima, D. 2005. Minuman Berkarbonasi dan Buah Segar. Tribus Agrisarana: Surabaya.

Ide,P. (2010). *Health Secret of Pepino*. Jakarta: PT Elek Media Komputindo.

Kennedy, J. F., Knill, C. J., and Taylor, D. W. 1995. *Maltodextrin Handbook of Strach Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Blockie Academis and Profesional.

Kinanti, A. S. (2010). 101 Khasiat Buah-buahan. Yogyakarta: Pustaka Araska Media Utama.

Kumalaningsih. 2005. Membuat Makanan Cepat Saji. Trubus Agrisarana: Surabaya

Kumalaningsih, dan Suprayogi. 2006. Taramillo (Terung Belanda). Trubus Agrisarana: Surabaya.

Hakimah, I. A. (2010) 81 Macam Buah Berkhasiat Istimewa. Jakarta: Syura Media Utama

Helmiyesi dkk. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*), Bulentin Anatomi dan Fisiologi.

Huang, Y. C., Chang, Y., dan Shao, Y. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006)

Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc: New York.

Hidayat, dkk. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset

Intan, A. (2010). Kemasan produk. Medan: Universitas Sumatra Utara.

Jamrianti, R. 2009. Sari Buah Instan (Bubuk). Usaha Kita-Bandung.

Master, K. 1979. *Spray Drying Handbook*. John Wiley and Soons : New York.

Melodi, M. A. (2005). Pepino, Buah Mewah Berkhasiat Obat. Edisi Pertama. Jogjakarta: Kanisius Jogjakarta.

Muchtadi, T. R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudaayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Muchtadi, T. R, dan Ayutaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta: Bandung.

Sanjaya, A. A. 2011. Budidaya Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) <http://green.kompasiana.com>. [19 februari 2015]

Spicer, A.1974. *Effects of latest developments of spray drying. Advances in preconcentration and dehydration of foods*. JohnWiley and Sons Inc. New York.

Sudha, G., Priya, M. S., Shree, R. I., dan Vadivukkarasi, S. (2011). *Antioxidant Activity of Ripe Pepino Fruit (Solanum Muricatum Aiton)*. Int J Pharm Sci.

Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervecent* Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian: Bogor.

Schenck, R. E. Hebeda, (1992), *Starch Hydrolisis Products: Worldwide Technology Production and Application*, New York. VCH.

Syukri, D. 2014. Ekstraksi dan Karakteristik Seny. Antioksidan dalam Bua Ficus padana Burm. F. Serta Aplikasinya. FMIPA. Pasca Sarjana. Universitas Andalas: Padang.

Setyaningsih, D. A., Apriyantono, A dan, Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor

Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.

Spicer, A. 1974. *Effects of latest developments of spray drying. Advances in preconcentration and dehydration of foods pp. 337-340*. New York: JohnWiley and Sons Inc.

Said, G., Gumbira, S dan Sutedja, W. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa: Jakarta.

Soekarto, S. T. 1985. Penlian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: B: Hratara Karya Aksara

Straatsma J, Van Hauwelingen G, Steenbergen AE, De Jong P.1999. *Spray Drying Of Food Products 2 Predication Of Insolubility Index*. Jurnal of Food Engineering.

Sugiantoro, D. 2007. Buah Pepino Terbaru Kesehatan Organik

Verhoeven, G. 1991. *Cyphomandra betakea* (Cav) Sendtner, *Plant Resources of South-East Asia 2: Edible Fruits and Nuts*. Pudoc/Prosea, Wageninge.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

