

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfred. *Color Cyclopedia of Exotic Plants and Trees. Ed 2. Reehre Company Rublishers.* East Rutherford N. J. 07073. U. S. A
- Al-Hooti S, Sidhu JS, dan Qabazard H.(1998). *Chemical composition of seed of date fruit cultivars of United Arab Emirates.* Journal Food Science Technology 35: 44 – 46.
- Ali-Mohamed AY dan Khamis AS.(2004). *Mineral ion content of the seeds of six cultivars of Bahraini date palm (Phoenix dactylifera).* Journal of Agricultural and Food Chemistry 52: 6522 – 6525.
- Al-Khuzaim,M.S.(2010). *Khasiat Kurma dan Mukjizat Kurma Ajwah. Penerjemah: Abu Umar Basyir.* Surakarta: Al-Qowam Semesta. Hal. 11-20.
- Almana HA dan Mahmoud RM.(1994). *Palm date seeds as an alternative source of dietary fibre in Saudi bread.* Ecology of Food and Nutrition 32: 261 – 270.
- Al-Shahib W dan Marshall RJ.(2003).*The fruit of the date palm: its possible use as the best food for the future.* International Journal of Food Sciences and Nutrition 54 (4): 247 -259.
- Apriyantono,dkk.(1989). *Analisis Pangan.*Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Armansyah M.,(2010). *Mempelajari Minuman Formulasi Dari Kombinasi Bubuk Kakao Dengan Jahe Instan.* Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Arpah. (1993). *Pengawasan Mutu Pangan.* Penerbit Tarsito, Bandung.
- Baharuddin, Tahmid.(2006). *Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsoprsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan, dan Sifat Kedispersian (Skripsi-Universitas Brawijaya).*
- Belitz, H.D., and W. Grosch.(1987). *Food Chemistry.* Springer-Verlag Berlin, Heidelberg.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall.(1974). *Drying Cereal Grains.* The AVI publishing Company, Inc. Wesport.
- Budianta.T.D.W,et.al.(2002). *Pengaruh Penambahan Kuning Telur Dan Maltodekstrin Terhadap Kemampuan Pelarutan Kembali Dan Sifat Organoleptik Santan Bubuk Kelapa (Coconsu Ciferal.)*
- Dayan leksono putro.(2013). *Manfaat biji kurma.* <http://manfaat-buah-segar.blogspot.com/2013/08/manfaat-biji-kurma.html>
- deMan, J.M. (1997). *Kimia Makanan.* Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Depkes RI. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat, Cetakan Pertama.* Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal. 10-12.

- Eka Yulli Kartika, *Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit.*
- Endang SS dan Prasetyastuti.(2010). *Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (Aloe Vera L) Terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hipelipidemia.* Jurnal Farmasi Kedokteran
- Hall, C. W. (1957). *Drying and Storage of Agriculture Crops.* The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Hamada JS, Hashim IB, dan Sharif FA. (2002). *Preliminary analysis and potential uses of date pits in foods.* Food Chemistry 76: 135 – 137.
- Henderson, S. M. and R. L. Perry. (1976). *Agricultural Process Engineering. 3 rd ed.* The AVI publ. Co., Inc, Westport, Connecticut, USA.
- Hesti Anagari, Mustaniroh, S.A, Wignyanto. (2011). “*Penentuan umur simpan minuman fungsioanal Sari akar Alang alang dengan metode accelerated life testing (aslt) studikusus di ukm “R.Rovit” Batu-malang.* Jurnal Agrotek Vol.5, No.2 Agustus 2011
- Hidayati, I. L. (2007). *Formulasi Tablet Effervescent dari Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi Linn.) Sebagai Anti Hipertensi.* Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hussein F dan El-Zeid AA.(1975). *Chemical composition of ‘Khalas’ dates grown in Saudi Arabia.* Egypt Journal Horticultural 2: 209. Jakarta : Dian Rakyat
- Ibrahim.B,et.al (2012). *Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis.* Universitas Brawijaya Malang.
- Khotimah,K.(2006). *Pembuatan Susu Bubuk Dengan Foam-Mat Drying, Kajian Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Susu Bubuk.* Fakultas Peternak. Universitas Muhamadiyah Malang.
- Kieviet,G.Frank.(1997).*Modelling Quality in Spray Drying,* Eindhoven University of Technologi, The Nedherlands
- Lusi I, S.(2001). *Mempelajari proses pengolahan kopi Bubuk (Coffea canephora) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah.* Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Meyer. (1973). *Food Chemistry.* Spinger-Verlag, Berlin, Heidelberg.
- Moehyi, Syarmien.(1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* PT. Bharatara Niaga Media. Jakarta.

- Morton, J.(1987).*Nutrisi Buah Kurma Kering*.Makalah Fruits Of Warm Climates. Hal.5-11.
- Mujumdar, Arun S.(2006), *Handbook of Industrial Drying*, National University ofSingapore , CRC Press Online
- Nazaruddin, S . Angkasa.(1997). *Palem Hias*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ningrum Tri Martya LW.(2011).*Pengaruh Penambahan Kurma Terhadap Mutu Organoleptik Dan Nilai Zat Gizi Pepes Ikan Tuna Yang Dikukus Dengan Menggunakan Bambu Kuning*.Universitas Esa Unggul.Jakarta.
- Patel R., Patel M., Suthar A.(2009), *Spray Drying Technology: an Overview*, Department of Pharmaceutics, S. K. Patel College of Pharmaceutical Education and Research, Ganpat University, India
- Purwitasari.A,et.al.(2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*).Universitas Brawijaya.
- Rahayu, W.P.(1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayuningsih,E.,Suprihastuti S.R,Ester S.,Ginangjar P.R.,Abriyanto,P. (2006). *Penguapan Pelarut dari TetesanEkstrak dalam Pengeringan Sembur (Spray Dryer)*. MEDIKA TEKNIK No.4 Tahun XXVII Edisi 2006. No.ISSN 0216-3012. Hal.67-73
- Rahmadi A.(2010).*Kurma. Samarinda: Food Technologist, Neuro-biologist, and Pharmacologist*, University of Mulawarman.
- Rahman dan Yuyun.(2005). *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Kanisius:Yogyakarta.
- Ribut, S. dan S. Kumalaningsih.(2004). Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pastadengan metode foam-mat drying. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin Dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta. <http://www.pustaka-deptan.go.id>.
- Ridwansyah. (2002). Pengolahan Kopi. [www.library.usu.ac.id/tekper-ridwansyah4](http://www.library.usu.ac.id/tekper-ridwansyah4)
- Rock, W. (2009). *Effects of Date (Phoenix dactylifera L., Medjool or Hallawi Variety) Consumption by Healthy Subjects on Serum Glucose and Lipid Levels and on Serum Oxidative Status: A Pilot Study*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 57(17): p. 8010-8017.
- Rudatin.(1997). *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Ruth, E V S.(2011). *Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi*. Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.

- Sansone F, Mencherini, T., Picerno, P., d'Amore, M., Aquino, R.P. and Lauro, M.R.(2011). *Maltodextrin/Pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. Journal of Food Engineering* 105 : 468–476.
- Satriyanto, B., Widjanarko, S.B., dan Yunianta.(2012).Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah (*Pandanusconioideus*) Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 3 , Hal 157-168
- Satuhu. (1994). *Penanganan Dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Satuhu, S. (2010). *Kurma Kasiat dan Olahannya*. Ed I. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 3 – 5.
- Satuhu, S.(2010). *Kurma, Kasiat dan Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 7-10.
- Sediaoetama,A.D.(2006). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dalam Profesi Jilid I*.
- Soekarto ST. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Bogor : Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor
- Soekarto, S.(2002). *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sri Najiyati dan Danarti.(2004). *Budidaya Tanaman Kopi dan Penanganan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmaji, S.(1996). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta : 171 hal.
- Suhardjo, (1989). *Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suin H.(1995).*Tumbuhan Monokotil*.Penebar Swadaya.Jakarta
- Sukardi,et.al.( 2007). *Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Folium) Serta Biaya Produksinya*. Universitas Brawijaya
- Tama.J.B,et.al. *Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (Pleomele Angustifolia N.E.Br.) (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Mgco3)*. FTB UB
- Tarwotjo CS. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Vistanty, Hany.(2010). *Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert*. Magister Teknik Kimia Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno,F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta :PT. Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.

Yuliawaty Siska Tresna, Wahono Hadi Susanto.(2015). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L), FTP Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.41-52.