

DAFTAR PUSTAKA

- Ali dan Lazan, 2001. <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- Almatsier. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Amandari, Laily. (2015). Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Bubuk Instan Biji Kurma Dengan Metode Spray Drying. [Skripsi]. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Anggraeni. Laras P. (2014). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Minuman Serbuk Sirsak Terhadap Aktivitas Antioksidan. [Skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. <http://repository.upi.edu>
- Angria, M. (2011). Pembuatan Minuman Instan Pegagan (*Centella asiatica*) Dengan Cita Rasa Cassia Vera. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Apriyantono, dkk. (1989). Analisis Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, Y., B. Wahjoedi dan M.W. Winarno. (1997). Efek diuretic infus akar katuk terhadap tikus putih. *Warta Tumbuhan Obat* 3(3): 42-43.
- Bambang. (2010). <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- BSN-SNI No. 4320. 1996. Syarat Mutu Minuman Bubuk. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Burkill, I.H. (1935). A dictionary of the economic products of the Malay Peninsula.
- Chopda dan Barret. (2001). <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- Clarke, R.J., and R. Macrae. (1985). *Coffee Volume I : Chemistry*. Elsevier Applied Science Publishers, London.
- Dalimartha, S. (2007). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Puspa Swara.
- Dena. (2011). <http://www.rapka.uji-kesukaan-uji-hedonik.html>. Di akses 20 Januari 2016

- deMan, M.J. (1997). *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.
- Dicky R.P, Stefanus., Purwijantiningsih, L.M. Ekawati., Pranata, F.Sinung. (2013). *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn.) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan*.
- Dimas, Rahadian. (2013). *Bentuk, Ukuran dan Warna Bahan Pangan*. <http://rahadiandimas.staff.uns.ac.id> . Di akses 30 Maret 2016
- Driyani, Y. (2007). *Biscuit Crackers Substansi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Dwiloka, B. dan B, Srigandono. (2006). *Metodologi Penelitian*. Aplikasinya dalam Bidang Ilmu Pertanian dan Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Felicia., Hardoko., Damanik, Merry T. (2007). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Serbuk Pada Pembuatan Serbuk *Cider* Nanas (*Ananas comosus* Merr.) *Effervescent*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 5 No.1.
- Glicksman, M. (1969). *Gum Technology in the Food Industry*. New York: Academic Press.
- Hardjanti, Sri. (2008). *Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami Dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin*. *Jurnal Penelitian Saintek* 13(1): 1-18.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C. (1992). *Emulsi dan Pangan Ber-Lesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hayati, H.R, Nugrahani, R.A, Satibi, L. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Rendemen Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*)*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.
- Hendayana, S. (2006). *Pemisahan Metode Kromatografi dan Elektrolisis Modern*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Hutchings, J.B. (1999). *Food Colour and Appearance 2nd edition*. Aspen Publication Inc. Maryland.

<http://ffarmasi.unand.ac.id> . Uji Lanjut Dalam ANOVA dengan SPSS. Di akses 30 Maret 2016

<http://file.upi.edu> . Analisis Pasca ANOVA . Di akses 30 Maret 2016

<http://itsagusman.blogspot.com> . *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013.

<http://pusdatin.setjen.pertanian.go.id> . Di akses 6 Januari 2016

<http://urnal.ftumj.ac.id/index.php/semnastek> . Di akses 6 Februari 2016.

Khotimah, K. (2006). Pembuatan Susu Bubuk Dengan *Foam-Mat Drying*, Kajian Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Kualitas Susu Bubuk. Fakultas Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

Khopkar, S.M. (2003). *Kimia Analitis*. Jakarta: UI-Press. Halaman 419

Latifah, Evy. (2014). Pengenalan Model Kebun Sayur Sekolah Untuk Peningkatan Konsumsi Sayuran Bagi Para Siswa Di Kediri. *Agroekonomika* 3 (1). <http://journal.trunojoyo.ac.id/agriekonomika> . Di akses 6 Januari 2016

Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka

Lubis. (2010). <http://repository.usu.ac.id> . Diakses 18 November 2015

Masters, K. (1979). *Spray Drying Handbook*. John Wiley and Sons Co, New York.

Mahmud, Mien K., Hermana, Rozana, R., Zulfianto, N.A., Apriyantono, Ngadiarti, I. d.k.k. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.

Moehyi. Syarmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. PT. Bharatara Niaga Media, Jakarta.

Moniharapon, Erynola., Sumarwan, Ujang., Khomasan, Ali., Sukandar, Dadang. (1999). Analisis Klaim Iklan Dan Label Pada Produk Pangan. *Media Gizi dan Keluarga* 23(2): 36-45.

Naidu, K. A. (2003). Vitamin C in human health and disease is still a mystery? An Overview. *Nutrition Journal*. <http://nutritionj.com/content/2/1/7> . Di akses 8 Februari 2016

Noormalahayati, Widya. (2015). Analisis Risiko Usahatani Bayam dengan Sistem Tanam Hidroponik. <http://pustaka.unpad.ac.id> . Di akses 07 Januari 2016

- Oktaviana, YR. (2012). Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Permana, A. (2009). Minuman serbuk. <http://awpermana.com> . Di akses 07 Januari 2016
- Perricone, N. (2007). *The Perricone Prescription*. Jakarta: Serambi Ilmu Semesta.
- Prastya. Andika. (2009). Analisis Kelayakan dan Optimasi Usaha Budidaya Bayam Merag dan Kangkung Hidroponik dengan Sistem NFT (Nutrient Film Technique) di PT. Joy Farm, Depok. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwaningsih, Eko. (2007). Vegetarian untuk Kesehatan. Jakarta: Ganeca Exact.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. (2009) Mie Sehat. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Rahayu, W.P. (1998). Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rans, 2006 Dalam Hidayati, I. L. (2007). Formulasi Tablet Effervescent dari Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Avverrhoa bilimbi* Linn.) Sebagai Anti Hipertensi. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Refina, I. (2013). Tinjauan Pustaka Zat Besi. <http://repository.usu.ac.id> . Diakses 8 Februari 2016
- Rengga Pita W.D dan Handayani Astuti, P. (2004). Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rudatin. (1997). Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bhakti Yudhya Depok. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Safrizal (2010). Sifat Fisik Bahan II. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Salunke dan Desai, 1984. <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- Santoso, 2011. <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015

- Setiawan, Michael Chandra. (2012). Kualitas Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya (*Aloe barbadensis* Miller) Dengan Variasi Kadar Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Skoog, Douglas, A. (2004). *Fundamentals of Analytical Chemistry Eight Edition*. Kanada: Brooks/Cole.
- Soedarya, 2010. <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- Sediaoetama,A.D.(2006). *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dalam Profesi Jilid I*.
- Soekarto, S. (1985). Penilaian Organoleptik. Bogor : Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. (2002). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suhardjo. (1989). Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunarjono, 2006. <http://repository.usu.ac.id> . Di akses 26 Desember 2015
- Susanti, Yesi I., Putri, Widya D.R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis* f. *Edulis* Sims) Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 170-179. <http://jpa.ub.ac.id>
- Suwita, I.K, Razak, M., Putri, R.A. (2011). Pemanfaatan Bayam Merah (*Blitum Rubrum*) Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Malang.
- Syarief, R. Dan Halid Hariyadi. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Tanty, Heruna., Bekt, R.D., Rahayu, A. (2013). Metode Nonparametrik Untuk Analisis Hubungan Perilaku Pengetahuan Masyarakat Tentang Kode Plastik. *Jurnal Mat Stat* 13(2):97-104. <http://research-dashboard.binus.ac.id>. Di akses 8 januari 2016
- Thaipong, Kriengsak, *et al.* (2006). Comparison of ABTS, DPPH, FRAP, and ORAC assays for estimating antioxidant activity from guajava fruit extracts. *Journal of Food Composition and Analysis*.
- Ula. (2011). Model Pendidikan Integratif. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

- Verral, R.P. (1984). Powdered Soft Drink Mixes. Elsevier Applied Science Publishers, London and New York.
- Wahyudi, T. dan Misnawi. (1999). Fumigasi Hama Gudang Biji Kakao. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*, No.18, 6-10.
- Winarno, F.G. (1986). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: MBrio Press.
- Yohana, Riri. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Yuliawaty, Siska T., Susanto, Wahono 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* 11(1): 41-52.
- Yi Li, Schellhorn, H. E. (2007). New development and novel therapeutic perspective for vitamin C. *J. Nutrition*. 137:2171-84.
- Zulaekah, S dan E. N. Widiyaningsih. (2005). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Daya Terimanya. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, Vol. 6 (1), hal: 1-13.