

DAFTAR PUSTAKA

- Albab, 2012. *Maltodekstrin*, (online), (www.aryaulilalab-fkm12.web.unair.ac.id. diakses pada 14 April 2017)
- Ambarita, L. 2013. *Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan terhadap Mutu Keripik Biji Durian*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol.I No.2. Tahun 2013
- Ana, 2015. *Zat Asam Sitrat: Sifat-Sifat, Kegunaan dan Bahayanya*. (Online), (www.halosehat.com diakses 14 April 2017)
- _____, 2009. *Jenis-Jenis Gula*. (online), (www.sugarlabinta.com diakses 23 April 2017)
- Ansarikimia. 2013. *Sukralosa, Pemanis Buatan yang Relatif Aman*. (online), (www.wawasanilmukimia.wordpress.com diakses 29 April 2017)
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Arlington, Virginia
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Penerbit Alumni. Bandung. 106 hlm.
- Ashari, S. dan Wahyuni, S. 1995. *Kajian biologi reproduksi tanaman durian (Durio zibethinus, Murray)*. Jurnal Hortikultura: 1-7
- Astuti, YP. 2009. *Maltodekstrin*, (online), (www.empuz.wordpress.com. diakses pada 14 Juli 2017)
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Efeksamping.com, 2017. *Gambar Biji Durian*, (online), (www.efeksamping.com. diakses pada 29 April 2017)
- Fadillah, Rifka. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melastoma malabathricum L.) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Tugas Akhir. Teknik Kimia Polstri. Diterbitkan.
- Kanisius. Suprpti, Wahono Hadi. 2014. *Pembuatan Pasta Buah Mangga Podang (Mangifera indica L)(Kajian Konsentrasi Asam Sitrat dan Gula Pasir)*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Kristiani, BR. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (Cymbopogon nardus (L.) Rendle)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B.Yuda. 2005. *Teknologi Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya
- Lubis, I.H. 2008. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. (Online), (www.digilibpolsri.ac.id Diakses pada tanggal 25 februari 2017)
- Muliartha IKG, Sriwahyuni E, Yuliawati. *Pemberian Kombinasi Vitamin C Dan E Peroral Memperbaiki Kerusakan Hepar Akibat Paparan Rokok Kretek Sub Kronik*. Jurnal Kesehatan Universitas Brawijaya. Malang : Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. 2009;24(1):23-27.
- Nugroho, E. S., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza roxb) Madu Instan*. Logika , 3 (2).
- Paramita, dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. Universitas Udayana. Bali.
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (Online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 2 Maret 2017).
- Pomeranz dan Meloan. 1978. *Food Analysis*. The AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Putra, Stefanus DR, dkk. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Purnomosidhi, P., Suparman, J. M. Roshetko, dan Mulawarman, 2007. *Perbanyakan dan Budidaya Buah-Buahan: durian, mangga, jeruk, melinjo, dan sawo*. Pedoman Lapangan, Edisi Kedua. World Agroforestry Center & Winrock Internasional, Bogor.
- Puspitasari, Meishe. 2017. *Pengolahan Biji Durian (Durio Zibethinus Murray) Menjadi Minuman Serbuk Instan dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan*. Tugas Akhir. Teknik Kimia Polsri. Diterbitkan.
- Puspita, YC, dkk. 2013. *Asam Sitrat*. Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang.

- Rahmawati, TR. 2011. *Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (Antidesma Bunius (L.) Spreng) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadina WN, Asri. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Buah dari Daun Sirsak (Annona murcata L)*. Skripsi. Universitas Semarang. Diterbitkan.
- Rasyid, Doni Iqbal. 2014. *Bahan Pengawet Berbahaya*. (online), (www.rasyidel.blogspot.co.id diakses 11 April 2017)
- Rasyid dan Genisa .1994.*Komposisi Biji Durian dalam Satu Buah Biji*. Diakses pada internet pada 12 Februari 2011 dari <http://www.google.com>.
- Rukmana. 1996. *Biji Durian Merupakan Alat atau Bahan Perbanyakkan Tanaman Secara Generatif*. Lembang : BBPP.
- Sinau kimia. 2012. *Bahan Kimia dalam Pangan*. (online), (www.kimiasinau.blogspot.co.id diakses 11 April 2017)
- SNI. No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Jakarta. Deperindag.
- Suarti Budi, Fuadi Misril Dan Harun Siregar Bachri. 2013. *Pembuatan Pati Dari Biji Durian Melalui Penambahan Natrium Metabisulfid Dan Lama Perendaman*. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah. Sumatera Utara.
- Sudarmadji,S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Rineka Cipta: Malang.
- Sudaryati, dkk. *Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan* (online), (www.google.co.id., diakses pada 22 Februari 20167).
- Susanti. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edulis f. edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan)*. Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. (2008). *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tri Reti Rahmawati. 2011. *Minuman Fungsional Buah Buni (Antidesma bunius (L.) Spreng) Kaya Antioksidan Sebagai Pemanfaatan Buah Lokal (Underutilized fruit)*. Insitut Pertanian Bogor. Bogor

- Wahyono, 2009, *Karakteristik Edible Film berbahan dasar Kulit dan Pati Biji Durian (Durio sp) Untuk Pengemas Buah Strawberry*, Laporan Penel
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pustaka Utama. Jakarta. hal:171-182.
- Winarti. 2006. *Komposisi dan Potensi dari Biji Durian*. Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah