

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggaeni, E.D., Dahlan, M., dan Wahyuning, D.A. 2015. Pengaruh Lama Perendaman Daging dalam Air Kapur Sirih ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) pada Pembuatan Bakso Daging Kelinci terhadap Uji Ph, Kadar Air dan Organoleptik. *Jurnal Ternak* 6(1): Juni 2015.
- Antarlina, S.S. 2009. Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. *Buletin Plasma Nutfah* 15(2): 1-11.
- Anwar, E. 2002. Pemanfaatan Maltodekstrin dari Pati Singkong sebagai Bahan Penyalut Lapis Tipis Tablet. *MAKARA, SAINS* 6(1): 1-5, April 2002.
- Asiah, N., dan Handayani, D. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Perendaman dengan Larutan Kalsium Hidroksida terhadap Mutu Sensori Produk *Vacuum Frying* Buah Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7(2) 2018.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis of AOAC International". AOAC Inc., United States.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Produksi Buah-Buahan Menurut Provinsi (Ton). Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Badan Standar Nasional. 1996. Serbuk Minuman Tradisional. Jakarta: Standar Nasional Indonesia SNI 01-4320-1996.
- Badan Standar Nasional. 1995. Susu Bubuk. Jakarta: Standar Nasional Indonesia SNI 01-3830:1995.
- Badan Standar Nasional. 2006. Susu Kedelai. Jakarta: Standar Nasional Indonesia SNI 01-2970-2006.
- Bakry, A. M., Abbas, S., Ali, B., Majeed, H., Abouelwafa, M. Y., Mousa, A., dan Liang, L. (2016). Microencapsulation Of Oils: A Comprehensive Review of Benefits, Techniques, and Applications. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 15(1), 143-182.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H., .2005. "Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality" New York: Plenum Publisher.
- Brown, M.J. 1997. "Durio - A Bibliographic Review". New Delhi: International Plant Genetic Resource Institute.
- Bryant, C.M., dan Hamaker, B.R. 1997. Effect of Lime and Gelatinization of Corn Flour and Starch. *J. of Cereal Chemistry* 74(2): 171-175.

- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2013. "Ilmu Pangan". Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Budiyono, H. 2009. Analisis Daya Simpan Produk Susu Pasteurisasi Berdasarkan Kualitas Bahan Baku Mutu Susu. *Jurnal Paradigma* 10(2): 1-15.
- Cahyani, D.A., dan Hakim, L. 2017. Pengaruh Perebusan dan Perendaman Pada Proses Pengolahan Tepung Biji Durian. *Media Agrosains* 3(1): 19-22.
- Cai, Y.Z., dan Corke, H., 2000. Production and properties of spray dried *Amaranthus* Betacyanin pigments. *J. Food Sci.* 65 (6): 1248–1252.
- Caliskan, G., dan Dirim, S.N. 2013. The Effects Of The Different Drying Conditions And Theamounts Of Maltodextrin Addition During Spray Drying Ofsumac Extract. *Food and Bioproducts Processing* 91 (2013): 539-548.
- Calvo, P., Castano, A.L., Hernandez, M.T., dan Gonzalez-Gomez D. 2011. Effects of Microcapsule Constitution on the Quality of Microencapsulated Walnut Oil. *Eur J Lipid Sci Technol* 113:1273–80.
- Chen, L., Chen, J., Ren, J., dan Zhao, M. 2011. Modifications of Soy Protein Isolates Using Combined Extrusion Pre-Treatment and Controlled Enzymatic Hydrolysis for Improved Emulsifying Properties. *Food Hydrocolloids* 25 (2011): 887-897.
- Dewi, A.K., dan Satibi, L. 2015. Kajian Pengaruh Temperatur Pengeringan Semprot (*Spray Dryer*) terhadap Waktu Pengeringan dan Rendemen Bubuk Santan Kelapa (*Coconut Milk Powder*). *KONVERSI* 4(1): 1-7.
- Direktorat Gizi. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Djaeni, M., dan Prasetyaningrum, A. Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi. *Riptek* 4(11): 37-45.
- Duangmal, K., Saicheau, B., dan Sueueprasan, S., 2008. Color Evaluation of Freeze Dried Roselle Extract as Natural Food Colorants in Model System of a Drink. *LWT-Food Sci. Technol.* 41(8),1437–1445.
- Estiasih, T. 2003. Peran Natrium Kasienat dan Fosfolipida dalam Emulsifikasi dan Mikroenkapsulasi Trigliserida Kaya Asam Lemak  $\omega$ -3. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Fiana, R.M., Murtius, W.S., dan Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 20(2): 1-8.
- Firdiansyah. 2004. Pengaruh Konsentrasi Lesitin Kedelai dan Suhu Penyimpanan Terhadap Stabilitas Emulsi Susu Kedelai. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., dan Saurel, R. 2007. Applications of Spray-Drying in Microencapsulation of Food Ingredients: an Overview. *Food Research International* 40 (2007): 1108-1121.

- Goula, A.M., dan Adamopoulos, K.G., 2008. Effect of Maltodextrin Addition During Spray Drying of Tomato Pulp in Dehumidified Air. II. Powder properties. *Drying Technol.* 26(6): 726–737.
- Goula, A.M., Konstantinos, G., dan Adamopoulos, K.G.. 2010. A New Technique for *Spray Drying* Orange Juice Concentrate. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 11 (2010): 342-351.
- Hadi, S.K., Lestari, S., dan Ashari, S. 2014. Keragaman dan Pendugaan Nilai Kemiripan 18 Tanaman Durian Hasil Persilangan *Durio zibethinus* dan *Durio kutejensis*. *Jurnal Produksi Tanaman* 2(1): 79-85.
- Handayani, P.A., dan Wijayanti, H. 2015. Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan.* 4(1): 21-26.
- Hutchings, J.B. 2010. “Food Color and Appearance”. United States: Springer.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan terhadap Kualitas Susu Bubuk. *AGROINTEK* 7(1): 1-5.
- Jittanit, W., Niti-Att, S., dan Techanuntachikul, O. 2010. Study of Spray Drying of Pineapple Juice Using Maltodextrin as an Adjunct. *Chiang Mai Journal of Science* 37: 498-506.
- Josaphat, G.E., Kuswardani, I., dan Suprijono, M.M. 2014. Studi Penggunaan Kalsium Karbonat atau Trikalsium Fosfat dan Konsentrasi Agar terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Soygurt* Berkalsium Tinggi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(1): 35-41.
- Kartika, I.R. 2011. Studi Pendahuluan Pembuatan Minuman Fermentasi-*Yoghurt* Berbahan Dasar Biji Durian dan Analisis Kimianya. *Jurnal Riset Sains dan Kimia Terapan* 1(2): 1-12.
- Kha, C.T., Nguyen, H.M., dan Roach, D.P. 2010. Effects of Spray Drying Conditions on The Physicochemical and Antioxidantproperties of the Gac (*Momordica cochinchinensis*) Fruit Aril Powder. *J. Food Eng.* 98: 385–392.
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan Susu Bubuk dengan *Foam-Mat Drying*: Kajian Pengaruh Bahan Penstabil terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Jurnal Protein* 13(1): 1-8.
- Koswara. 1995. “Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu”. Jakarta: Pustaka Seminar Harapan.
- Kusmartono, B., dan Wijayati, M.I. 2012. Pembuatan Susu dari Kulit Pisang dan Kacang Hijau. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III, Yogyakarta, 3 November 2012.*
- Kusnandar, F. 2011. “Kimia Pangan Komponen Makro”. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.

- Kusuma, A.R.P., Mulyawati, E., dan Nugraheni, T. 2013. Pengaruh Lama Kontak Campuran Kalsium Hidroksida-Gliserin dan Kalsium Hidroksida - *Chlorhexidine Digluconate* 2% terhadap Kekerasan Mikrodentin pada Segmen Sepertiga Servikalsaluran Akar. *J. Ked. Gi.* 4(2): 39-44.
- Lieberman, H.A., Lachman, L., dan Schwartz, J.B. 1989. "Pharmaceutical Dosage Forms: Tablets". Vol.1 2<sup>nd</sup> ed. New York: Marcel Dekker Inc.
- Meiyani, D.N.A.T., Riyadi, P.H., dan Anggo, A. D. (2014). Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus merguensis*) sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk dengan Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 3(2): 67-74.
- Mishra, P., Mishra, S., dan Mahanta, C.L. 2013. Effect of Maltodextrin Concentration and Inlet Temperature During Spray Drying on Physicochemical and Antioxidant Properties of Amla (*Embllica officinalis*) Juice Powder. *Food Bioprod Process* 92 (2014): 252-258.
- Muhandri, T., dan Kadarisman, D. 2006. "Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan". Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Mujumdar. 2002. "Maltodekstrin". Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nurhayati, C., dan Andayani, O. 2014. Teknologi Mutu Tepung Pisang dengan Sistem *Spray Drying* untuk Biskuit. *Jurnal Dinamika Industri* 25(1): 31-41.
- Nuriana, W., Anisa, N., dan Martana. Karakteristik Biobriket Kulit Durian sebagai Bahan Bakar Alternatif Terbarukan. *Jurnal Teknik Industri Pertanian* 23(1): 70-76.
- Nusa, M.I., Fuadi, M., dan Fatimah, S. 2014. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan. *Agrium* 19(1): 1-8.
- Pathare, P.B., Opara, U.L., dan Al-Said, F.A.J. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food Bioprocess Technology* 6: 36-60.
- Phisut, N. 2012. *Spray Drying Technique of Fruit Juice Powder: Some Factors Influencing the Properties of the Product.* *International Food Research Journal* 19(4): 1297-1306.
- Phoungchandang, S., dan Sertwasana, A. 2010. Spray-Drying of Ginger Juice and Physicochemical Properties of Ginger Powders. *ScienceAsia* 36 (2010): 40-45.
- Picauly, P., Talahatu, J., dan Mailoa, M. (2015). Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 8-13.
- Praja, D.I. 2015. "Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya". Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode *Spray Drying*:

- Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi: Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purnamasari, N., Andriani, M.A.M., dan Kawiji. 2013. Pengaruh Jenis Pelarut dan Variasi Suhu Pengering *Spray Dryer* terhadap Kadar Karotenoid Kapang Oncom Merah (*Neurospora* sp.). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 1-8.
- Purnomosidhi, P., Suparman, Roshetko, J.M., dan Mulawarman. 2007. “Perbanyak dan Budidaya Tanaman Buah-Buahan: Durian, Mangga, Jeruk, Melinjo, dan Sawo”. Bogor: World Agroforestry Centre (ICRAF) dan Winrock International.
- Purnomo, W., Khasanah, L.U., dan Anandito, R.B.K. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis L. F.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(3): 99-107.
- Quek, Y.S., Chok, N.K., dan Swedlund, P. 2007. The Physicochemical Properties of Spray-Dried Watermelon Powders. *Chemical Engineering and Processing* 46: 386-392.
- Ruswanto, A. 2007. Penggunaan Kalsium Oksida Pengaruhnya terhadap Komposisi Kimia Bagian Batang Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq*), *Agroteknose* 3(2): 35-43.
- Rahmat, R. 1996. “DURIAN, Budidaya dan Pasca Panen”. Yogyakarta: Kanisius.
- Richana, N., Nursyafira, F., Pujoyuwono, dan Herawati, H. 2013. Optimasi Proses Maltodekstrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer. *Jurnal Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*. 3(25):1-10.
- Rismawati, F. 2015. Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis, Reinw*). *Artikel Minuman Sari Buah Salak Bongkok: Universitas Pasundan*.
- Resnawati, H. 2014. Kualitas Susu pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020*.
- Rokhayati, U.A. 2011. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Susu Kedelai terhadap Bau Tahu Susu. *INOVASI* 8(1):113-122.
- Saputri, S.D., dan Syarrifa, A.K. 2009. Pengaruh Lama Pemasakan dan Temperatur Pemasakan Kedelai terhadap Proses Ekstraksi Protein Kedelai untuk Pembuatan Tahu. *Seminar SKRIPSI S1 Jurusan Teknik Kimia Undip 2009*.
- Septian, M.R.D., Cahyanti, M. dan Swedia, E.R. 2018. Aplikasi Pendeteksi Kerusakan pada Daun Berdasarkan Warna. *Konferensi Nasional Sistem Informasi 2018 STMIK Atma Luhur Pangkalpinang, 8-9 Maret 2018*.

- Sisriyenni, D., dan Zurriyati, Y. 2004. Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau di Dalam Tabung Bambu dan Tabung Plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171-179.
- Sobir dan Napitupulu, R.M. 2010. "Bertanam Durian Unggul". Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Solvol, K.M., Sundarajan, S., Alfaro, L., dan Sathivel, S., 2012. Development of Cantaloupe (*Cucumis melo*) Juice Powder Using Spray Drying Technology. *LWT-Food Sci. Technol.* 46, 287–293.
- Srihari, E., Lingganingrum, F.S., Hervita, R., dan Wijaya, H.S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010, ISSN: 1411-4216.
- Sumarlin, R., Efendi, dan Rahmayuni. 2013. Karakterisasi pati biji durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan *heat moisture treatment* (HMT). Riau: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Suparno, Efendi, R., dan Rahmayuni. 2016. Pengaruh Perendaman Kapur Sirih dan Garam terhadap Mutu Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jom Faperta* 3(2): 1-14.
- Suprapti, M.L. 2005. "Kembang Tahu dan Susu Kedelai". Yogyakarta: Kanisius.
- Suseno, R., Palupi, N.S., dan Prangdimurti, E. 2016. Alergenisitas Sistem Gliasolat Protein Kedelai-Fruktooligosakarida. *AGRITECH* 36(4): 450-458.
- Susi, 2017. Identifikasi Komponen Kimia dan Fitokimia Durian Lahung (*Durio dulcis*) Indigenous Kalimantan. *Al Ulum Saind dan Teknologi* 3(1): 49-56.
- Susrini dan Khotimah K., 2001. "Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Susu". Program Studi Teknologi Industri Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Tampubolon, B.D., Ayuningtyas, U., dan Setyoko, A.T. 2015. Kesiapan Pernerlakuan Wajib SNI Susu Bubuk dan SNI Susu Kental Manis di Indonesia. *Jurnal Standardisasi.* 17(2): 157-166.
- Tonon, V.R., Brabet, C., and Hubinger, M. 2008. Influence of Process Conditions on the Physicochemical Properties of Acai Powder Produced by Spray Drying. *Journal of Food Engineering* 88: 411-418.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam pada Proses Isolasi Protein terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiates L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010.
- Vidović, S.S., Vladić, J.Z., Žužana, G., Vaštag, Zeković, Z.P., dan Popović, L.M. 2014. Maltodextrin as a Carrier of Health Benefit Compounds in *Satureja montana* Dry Powder Extract Obtained By Spray Drying Technique. *Powder Technology* 258 (2014): 209-215.

- Violisa, A., Nyoto, A., dan Nurjanah, N. 2010. Penggunaan Rumput Laut sebagai *Stabilizer* Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan* 35(1): 103-114.
- Vistanty, H. 2010. Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert. Thesis: Universitas Diponegoro.
- Wahyuni, R. 2012. Pengaruh Persentasi dan Lama Perendaman dalam Kapur Sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) terhadap Kualitas Talas Ketan. *AGROMIX*. 3(1): 63-74.
- Wardani, D.H., Maharani, D.C., dan Prasetyo, E.A. 2015. Kajian Pengaruh Cara Pembuatan Susu Jagung, Rasio dan Waktu Fermentasi Terhadap Yoghurt Jagung Manis. *Momentum* 11(1): 7-12.
- Widodo, 2003. "Teknologi Pembuatan susu Bubuk". Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarno F. G., 1997. "Kimia Pangan Dan Gizi". Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulan, S.N., Saprianti, E., Widjanarko, S.B., dan Kurnaeni, N. 2006. Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisikm Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia Untuk Menghasilkan Tepung Pra-Masak Tinggi Pati Resisten yang Dibuat dari Jagung, Kentang, dan Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(1): 1-9.
- Yuliyaty, S.T., dan Susanto, W.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* 3(1): 41-52.
- Yuniarti, W.M., Yudaniayanti, I.S., dan Triasoko, N. 2009. Gambaran Histopatologik Ginjal Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Pasca Ovariohisterektomi dengan Suplemen Kalsium Karbonat Dosis Tinggi. *J. Penelit. Med. Eksakta*. 8(1): 31-38.