

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmed, F. dan Darnton-hill, I. 2005. Gizi Kesehatan Masyarakat. EGC Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Pangan Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 2010^a. Apa itu spirulina. <www.google.com/search/apaituspirulina>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Anonim. 2010^b. Facts about spirulina <<http://wdatech.free.fr/CSVTECH/spirulinafacts.htm>>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Anonim. 2011. Rintisan fortifikasi vitamin A diluncurkan.<<http://www.ikatanapotekerindonesia.net>>. Diakses tanggal 26 April 2011.
- AOAC. 1975. Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry 12th edition, Washington, D. C.
- CD-adapco. 2010. Our Products. <<http://www.cd-adapco.com>>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Dityanarwarman, A. 2009. Pengaruh teknik mikronutrien terhadap aktifitas antioksidan *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Earle, R. L. 1983. Unit Operations in Food Processing. Pergamon Press.
- Efendi, E. 2000. Mikroenkapsulasi minyak atsiri jahe dengan campuran gum arabmaltodekstrin dan variasi suhu inlet spray dryer. Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta. Master Tesis.
- Eitenmiller, R. R. 2008. Vitamin Analysis for the Health and Food Sciences. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Fauzan. 2009. Mi instan untuk korban bencana alam. <<http://careandhealed.com/2009/11/mie-instan-untuk-korban-bencana-alam/>>. Diakses 23 Juni 2010.
- Fennema, O. R. 1985. Food chemistry 3rd edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fessenden, R. J. dan Fessenden. 1999. Organic Chemistry (Kimia Organik, Alih bahasa: Pudjaatmaka). Erlangga. Jakarta.
- Hanafiah, K. A. 1991. Rancangan percobaan: teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Harwood, H. J. dan Geyer, R. P. 1964. Handbook of Chemistry and Pyhics. 63rd edition Chapter D. CRC Press. Florida. USA.
- Hendrikson, R. 2009. Earth food spirulina: how this remarkable blue-green algae can transform your health and our planet. Ronore enterprises inc. Hawaii.
- Isnansetyo, A. dan Kurniastuty. 2003. Teknik kultur phyatoplakton dan Zooplakton. Kanisius. Yogyakarta.
- Kailasapathy. 2002. Melindungi probiotik dengan mikroenkapsulasi <<http://www.foodreview.biz>> . Diakses 26 April 2011.
- Karrer, P dan Jucker, E. 1950. Carotenoids. Elsevier Publishing Company Inc. Netherland.
- Katz, S. 2002. Encyclopedia of Food and Culture. Charles Scribners & Sons. United States: Middle Atlantic.

- Kuntz, A. L. 1997. Making the most of maltodextrin. <www.foodproductdesign.com>. Diakses 20 Januari 2011.
- Kusumawardhani, D. 2003. Stabilitas Pro-vitamin A pada Jam dan Jelly Labu Kuning (*cucurbita maxima*) selama Pengolahan dan Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Lydersed. 1996. Frying Technology. In: Hui. Y. H (eds). *Bailey's Industrial Oil and Fat Products* 5th edition vol.3 chapter 11. John Wiley and Sons Inc. New York. USA.
- Mohr, T. 2009. Lipids. In: Deman. J. M. (eds). *Principle of Food Chemistry*. 3rd edition chapter 2. Aspen Publishers, Inc. Maryland. USA.
- Mujiati. 2010. Pengaruh suhu pengolahan terhadap kadar beta karoten minuman jeli spirulina. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Olivia, Y. T. 2010. Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* pada roti tawar berbahan dasar campuran terigu dan tapioka terhadap penerimaan konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- O'regan, J. 2009. Heat stability and freeze-thaw stability of oil-in water emulsions stabilised by sodium caseinate-maltodextrin conjugates. *Food Chemistry* 119(2010) 182-190.
- Protist Information Server. 2010. Digital Specimen Archives. <<http://protist.i.hosei.ac.jp>>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Rahayuni, T. 2001. Mikroenkapsulasi ekstrak lidah buaya (*Aloe vera*): uji karakteristik enkapsulan dan aktivasi antioksidanya. Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta. Master Tesis.
- Silosari, R. 2010. Mikroenkapsulasi minyak atsiri daun salam dengan maltodekstrin sebagai enkapsulan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Siskandini, A. 2010. Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* sebagai sumber protein snack mie kering mocaf terhadap penerimaan konsumen. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Southwest Research Institute. 2010. Application: Food and Nutraceuticals. <<http://www.swri.htm>>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Stodder, J. 2010. From the Desert to the Sea. <<http://johnstodderinexile.wordpress.com>>. Diakses tanggal 29 April 2010.
- Suyanti. 2008. Membuat mi sehat: bergizi dan bebas pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Thurnham. 2002. Vitamin. In: Hendry. C. J. K (eds). *The Nutrition Handbook for Food Processor*. 1st edition chapter 3. CRC Press. Florida. USA.
- Whistler, R. R., dan Bemiller J. N. 1999. *Carbohydrate chemistry for food scientists*. Eagon press. Minnessota USA.
- Widodo, R. A. 1997. Sifat kimia, fisik dan organoleptik mi instan yang Difortifikasi dengan rumput laut beriodium (*Turbinaria* sp.). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Winarno, F.G. 1980. Kimia pangan. IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.