

- AOAC, 1970. **Official Methode of Analysis**. Association of Analytical Chemistry, Washington DC.
- Anonim, 1988. **Pedoman Penyuluhan Industri Makanan Skala Kecil**. Depkes RI, Dirjen POM, Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman, Jakarta.
- Anonim, 1992. **Statistik Indonesia**. BPS, Jakarta.
- Chusniah Noor Endah, 1990. **Optimasi Ekstraksi Pektin Kulit Buah Kakao**. Skripsi, FTP, UGM, Yogyakarta
- Clydasdale, F.M. and Francis, F.J., 1979. **Pigmen**. dalam Fennema, 1979. **Biochemistry of Food**. AVI. Publ. Co.NY.
- Emodi, A., Sciopi, L. and Antoshkinv, T., 1976. **Water Dispersable, Optically-Clear Carotenoid Collors**. J Food Technology 7:670.
- Eskin, N.A.M., 1971. **Biochemistry of Foods**. Academic Press, New York.
- Farhangi , M. and Valadon, L.R., 1981. **Effect of Acidified Processing and Storage on Carotenoid (Provitamin A) and Vitamin C in Mung Bean Sprouts**. J Food Sci. 46 : 1464-1469.
- Fellows, P.J., 1988. **Food Processing Technology Principles and Practise**. Ellis Horwood Series in Food Sci. and Tech. New York.
- Fennema, R.O., 1979. **Biochemistry of Food**. AVI Publ. Co. NY.
- Florentinus Gregorius Winarno, 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Frick, D. and Huck, P., 1995. **Food Color Terminology**. Cereal Food World. vol. 40. No. 4. AACC, St. Paul. Minnesota.
- Haralampu, S.G. and Karel, M., 1983. **Kinetic Models for Moisture Dependance of Ascorbic Acid and β -karoten Degradation in Dehydrated Sweet Potato**. J Food Sci. 48 : 872-873.



KEMUNGKINAN PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH KAKAO (*Theobroma cacao*, L) SEBAGAI SUMBER ZAT PEWARNA (b KAROTEN)

SITI NARSITO WULAN, Prof. Dr. Ir. Zuhed Noor, MSc.; Ir. Ag. Pamudji Rahardjo; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Imam Muttaqin, 1996. ***Tepung kulit Buah Kakao sebagai Campuran Pembuatan Roti Tawar***. Skripsi, FTP, UGM.

Karrer, P. and Jucker, E., 1950. ***Carotenoids***. Elsevier Publ. Co. Inc. New York.

Larian, M.J., 1958. ***Fundamental of Chemical Engineering Operations***. Englewood, Cliffs, New Jersey.

Lauro, J.G., 1990. ***Handbook of Natural Colors***. Lamonde Ltd., Placentia, California.

Mangku Sitepoe, 1992. ***Kolesterol Fobia, Keterkaitannya dengan Penyakit Jantung***. Gramedia Pustaka Utama.

Marjori, P. and Campbell, A., 1990. ***Experimental Food Science***. Academic Press, San Diego.

Meyer, B.S., and Anderson, D.B. 1963. ***Plant Physiology***. second ed., D.Van. Norstrand Co. Inc. Princetown, New Jersey.

Mudambi, R.S. and Rajagopal, M.V., 1977. ***Effect of Heat on The β karoten Contents of Nigerian Palm Oil***. J Food Sci. 42 : 1414-1415

Pesek, C.A. and Wathersen, J.J., 1988. ***Characterization of The Photodegradation of β -Karoten in Aqueous Model Systems***. J Food Sci. 53 (5) : 1517

Ramakrishnan, T.V. and Francis F.J., 1973. ***Color and Carotenoid Changes in Heated Paprika***. J Food Sci. 38 : 25

Robertus Kasmidjo, 1991. ***Penanganan Limbah Pertanian, Perkebunan dan Industri Pangan***. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Robinson, T., 1975. ***The Organic Constituents of Higher Plants***. third ed., North Amherst, Massachusetts.

Rohan, T.A., 1963. ***Processing of Raw Cocoa for The Market***. FAO, United Nations, Roma.



KEMUNGKINAN PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH KAKAO (*Theobroma cacao*, L) SEBAGAI SUMBER ZAT PEWARNA (b KAROTEN)

SITI NARSITO WULAN, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, MSc.; Ir. Ag. Pamudji Rahardjo; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Shearor Jr., W.H. and Gee, O.F. 1950. *Carotene and Chlorophyll : Comercial Chromatographic Procedure*. dalam Murphy, 1950. *Modern Chemical Process.*, Reinhold Publ. Co. New York, USA.

Slamet Sudarmadji, Suhardi dan Bambang Haryono, 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.

Srikandi Fardiaz, Helda Khusus dan Lilis Nuraida, 1995. *Pengaruh Faktor Fisik dan Kimia terhadap Stabilitas Pigmen Karotenoid dari Kapang Oncom Merah*. Buletin Teknologi Pangan, IPB, Bogor.

Srikandi Fardiaz, 1987. *Bahan Tambahan Makanan (Food Aditive) :* Risalah Seminar PAU Pangan Gizi, IPB, Bogor.

Subyarto, F.H., 1989. *Stabilitas Provitamin A Wortel yang Ditambahkan pada Pembuatan Tahu*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, Yogyakarta.

Supriyanto, 1989. *Karakterisasi Tepung Kulit Buah Kakao*. Laporan Penelitian, FTP, UGM, Yogyakarta.

Sutardi dan Tranggono, 1989. *Biokimia dan Fisiologi Pasca Panen.* PAU Pangan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Tannenbaum, S. 1979. *Vitamins and Minerals*. dalam Fennema, R.O., 1979. *Biochemistry of Food*. AVI. Publ. Co. NY.

Van Arsdel, W.B.S. and Copley, M.J., 1964. *Food Dehydration*. Vol II., The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Wagner, C. and Wathersen, J.J., 1995. *Stability of Spray Dried Encapsulated Carrots Carotene*. J Food Sci. 60 : 1048

Walford, J., 1980. *Development in Food Colors*. dalam D. Frick, P. Huck, 1995. *Food Color Terminology*. Cereal Food World. 40 (4). AACC, St. Paul. Minnesota.

Warsito Hardjosudirdjo, 1991. *Kimia Organik*. FMIPA UGM, Yogyakarta



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KEMUNGKINAN PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH KAKAO (*Theobroma cacao*, L) SEBAGAI SUMBER ZAT PEWARNA (b

KAROTEN)

SITI NARSTO WULAN, Staf. M. L. Zuhaid, 1963. *Plant Physiology*, second ed., L. van

Universitas Gadjah Mada, 1997. Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Nordtrand Co. Inc., Princetown, New Jersey.

Winsten, S. and Dalala, F.R., 1972. *Manual of Chemical Laboratory Procedure for Non Routine Problem*. CRC Press, Cleceland, Ohio.

Zulkifli Mansyur dan Sunaryo, 1978. *Pengolahan Coklat pada Perkebunan Besar*. Balai Penelitian Perkebunan Bogor, Sub Balai Penelitian Budidaya Jember.