

- AOAC, 1970. *Official Methods of Analysis*. Washington, DC.
- Bambang K, Pudji H., dan Supartono, W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Chicester, D.F., dan Tanner, F.W., 1968. *Antimicrobial Food Additives* (dalam Hand Book of Food Additives, Furia, T.E., ed.). The Chemical Rubber Co., Cranword Parkway, Cleveland, Ohio.
- Das, C.S., Jain, N.L., 1956. *Role of Antioxidant in the Presvation of Fruit and Vegetables*. Bulletin of The Rental Food Technology Research Institute.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. The AVI Publishing Co., New York.
- Estiti, B.H., 1995. *Anatomi Tumbuhan Berbiji*. ITB Press, Bandung.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Fellows, P., 1988. *Food Processing Technology*. Principles and Practice. Department Catering Management, Oxford Polytechnic, Ellis Horwood, New York.
- Frazier, W.C., 1958. *Food Microbiology*. Mc Graw Hill book Company Inc., New York.
- F.G. Winamo, 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gaman, P.M., and Sherington, K.B., 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*, terj. Gardjito, M., Naruki S., Murdijati A., dan Sardjono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gortner dan Rose Aiken, 1953. *Outline of Biochemistry*. John Willey and Sons Inc., New York.
- Hammer, Bermand, and Frederick J. Babel, 1957. *Dairy Biotechnology*. New York.
- Heal, J.L., and Joslyn, M.A., 1967. *Fundamental of Foods processing Operations*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.



**PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET PADA PEMBUATAN SARI BUAH SEMANGKA (*Citrullus vulgaris*)
YANG DISIMPAN PADA
SUHU 4-6A°C**

RUSDIN RAUF, Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.; Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS.; Ir. Sudarmanto, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2002. Diunduh dari 08/07/2017 oleh **Hudaya, S., dan Setiastih, I.S., 1987. *Mikro Nutrien (Vitamin dan Mineral)*. PAU**

Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kalie, M.B., 1987. *Bertanam Semangka*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Lampert, L.M., 1970. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing Company Inc., New York.

Makfoeld, D., 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech, Yogyakarta.

Muljoharjo, M., 1993. *Nanas dan Teknologi Pengolahannya*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Pollar, A., dan Tamberlake, 1971. *Fruit Juice* (dalam Hand Book of Food and Beverage Stability : Chemical, Biochemical, Microbiology and Nutritional Aspects, Vol.2. Hulme, Ed.). Academic Press, London.

Ranganna, S., 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables products*. Mc Graw Hill Publishing Company Ltd., New Delhi.

Sardjono dan Djoko Wibowo, 1988. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono, dan Suhardi, 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Suparmo, 1994. *Proses Pengolahan Bahan Pangan Secara Kimia Biologi*. Makalah Seminar Peranan Kimia dalam Pengolahan dan Analisa Bahan Pangan. kerjasama UNS dan International Development Program, Australia.

Suwandi Wihardjo, 1992. *Bertanam Semangka*. Kanisius, Yogyakarta.

Tranggono, Haryadi, Sutardi, dan Agnes Murdiati, 1988. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Tressler, D.K., dan Nelson, P.E., 1980. *Fruits and Vegetables/Juice Processing Technology*. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.