

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti MS, Dr. Ir. Leni Herliani. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Anam, C., Kawiji dan Setiawan, R. D. 2013. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul effervescent buah beet (*Beta vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan kombinasi sumber asam. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 21-28.
- Ananda, L. 2008. *Karakteristik Fisikokimia Serbuk Bit Merah (Beta vulgaris L.)*. [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Anonim1. 2009. *Manisan Carica*. <http://endangsw33t.wordpress.com/2009/04/15/manisan-carica/>. Diakses pada tanggal 03 Maret 2016.
- Anonim2. 2010. *TIPS DAN SANTAI "Manisan Carica, Khas Dieng Wonosobo"*. <http://www.sinartani.com/tipsantai/manisan-carica-khas-dieng-wonosobo-1264399656.htm>. Diakses pada tanggal 09 Maret 2016.
- Anonim3. 2010. *Buah Carica*. <http://buahcarica.com/tentang-carica.html>. Diakses pada tanggal 21 Maret 2016.
- Anonim4. 2007. *Pengembangan Produk & Teknologi Proses "Manisan Buah"*. <http://ptp2007.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 03 Maret 2016.
- Anonim. 2009. *Manisan Carica*. <http://endangsw33t.wordpress.com/2009/04/15/manisan-carica/>. Diakses pada tanggal 03 Maret 2016.
- Anonim8. 2004. *SOP Pembuatan Manisan*. Direktorat Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Diakses pada tanggal 13 Maret 2016.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Hillel G., dan Wootton M., 1987. *Food Science*. UI Press. Jakarta..
- Eskin, M.N.A dan Robinson D.S. 2011. *Food Shelf Life Stability*. USA:CRS Press.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Floros, JD. & V Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged foods: chemical, biochemical, biological, physical and nutritional aspects*. London: Elsevier
- Di dalam Anagri, H. dkk. 2011. *Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-Alang dengan Metode ASLT*. *Jurnal Agrotek* vol.5 No.2 p.118-125.
- Hidayat S. 2000. *Potensi dan prospek pepaya gunung (Carica pubescens Lanne & K. Koch) dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo*. Di dalam *Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menjadi Ketahanan Pangan dalam rangka Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional*. Prosiding seminar; Bogor, 5 November 2000. Bogor: UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor. hlm 89-95.

- Keusch, P. 2007. *Chemical Kinetics Rate Laws, Arrhenius Equation Experiment*.  
<http://www.demochem.de/kinetics.htm> Di dalam Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307.
- Labuza, T.P. dan Schmidl. 1985. *Accelerated Shelf Life Testing of Foods*. Food Technology 39(9): 57-62, 64, 134 Di dalam Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307
- Labuza, T.P. et al. 2007. *Maillard Reaction in Chemistry, Food and Health*. England: Woodhead Publishing
- Muchtadi T.R. dan Sugiono. 1990. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Bogor.
- Pranoto, Y., Marseno, D.W. & Haryadi. 2012. *Perkiraan Umur Simpan Kacang Rendah Lemak Dilapisi dengan Carboxymethyl Celulose Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)*. Jurnal Agritech, vol 32, No 3, p.301-307.
- Slavov, A., Karagyozev, V., Denev, P., Kratchanova, M., dan Kratchanov, C. 2013. *Antioxidant activity of red beet juices obtained after microwave and thermal pretreatments*. Czech Journal of Food Science. 2(31): 139-147.
- Valentas, K.J., Rotstein, E. & Sing, R.P. 1997. *Handbook of Food Engineering Practice*. New York: CRC Press.
- Widyaningrum, M. L. dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan puree bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. E-Journal Boga. 3(1): 233-238.