

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriastuti, I., Elok, Z. dan Joni, K. 2003. *Pembuatan yoghurt dengan metode foam-mat: drying kajian penambahan busa putih telur terhadap sifat fisik dan kimia*. Jurnal Teknologi Pangan XIV(3): 258-261
- Azhar, M. 2009. *Inulin sebagai Prebiotik*. Jurnal SAINSTEK Vol. XII No, 1. Jurusan Kimia Fakultas MIPA , UNP.
- Bagas. 2009. *Diklat Kuliah Mata Kuliah Komputasi Elektro*. Jurusan Teknik Elektro ISTA. Yogyakarta. Dalam : [www.elista.akprind.ac.id](http://www.elista.akprind.ac.id).
- Buckle. 1978. *Refrigeration and Air Conditioning*. Mc Grow Hill Publishing Company Ltd, New York.
- Brooker, D.B., F.W. Baker A. dan C.W. Hall. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. The AVI Publishing Company Inc, New York.
- Desmorieux, H., Cella, D. dan Yezouma, C. 2008. *Operation simulation of a convective and semi-industrial mango dryer*. Journal of Food Engineering. Elsevier.
- Earle, R.L. 1969. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press Ltd.
- Fennema, R. Owen. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition*. Revised and Expanded. Academic Press. New York.
- Flach, M. dan Rumawas, F. 1996. *Plant Resources of South East Asia No.9 Plant Yielding non Seed Carbohydrates*. Leiden. Backhuys Publisher
- Francis, F.J. 1995. *Quality as influenced by color*. Food Quality and Preferences 6: 149-155.
- Franck, A. 2002. *Technological Functionality of Inulin and Oligofructose in British Journal of Nutrition Volume 87*. UK. CABI Publishing.
- Hardinsyah dan D., Briawan. 1994. *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor
- Henderson, S.M. dan R.L. Perry. 1979. *Agricultural Process Engineering*. Westport : The AVI Publishing.
- Incropera, F.P. dan David, D. 1996. *Fundamentals of Heat Trsansfer*. Third Edition. John-Willey and Sons, New York.

- Istianah, N. 2010. *Proses Produksi Inulin dari Beberapa Varietas Umbi Uwi (Dioscorea spp.)*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN:Surabaya.
- Kaur, N. and Gupta, A.K. 2002. *Applications of inulin and oligofructose in health and nutrition*, J.Biosci, 7:703-714
- Kolida, S., Tuohy, K. dan Gibson, G.R. 2002, *Prebiotic effects of inulin and oligofructose*, British Journal of Nutrition, S193–S197
- Koswara, Sutrisno. 2005. *Teknologi Pengolahan Mie*. Dalam : [www.eBookPangan.com](http://www.eBookPangan.com). Diakses tanggal 8 Mei 2015.
- Mahadi. 2007. *Model Sistem dan Analisa Pengering Produk Makanan*. USU Repository. Universitas Sumatera Utara
- Masithoh, R.E., Rahardjo, B., Sutiarso, L. dan Harjoko, A. 2013. *Model Kinetika Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 1
- Park, K.J., Toneli, J.T.C.L., Elisabeth, F. dan Martinelli, P. 2006. *Optimation of Physical Concentration Process for Inulin*. School of Food Engineering, State University of Campinas (UNICAMP), Brazil.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengeringan Komoditas Pertanian*. Buletin Agroindustri Edisi 5 Hal. 12-23
- Revitasari. 2010. *Jenis-Jenis Dryer*. [https://www.academia.edu/9404588/Jenis\\_jenis\\_dryer](https://www.academia.edu/9404588/Jenis_jenis_dryer). Diakses tanggal 17 Mei 2015.
- Roberfroid, M.B. 2005. *Introducing inulin-type fructans*. British Journal of Nutrition 93: (Suppl.1): S13-S25
- Sastrahidayat dan Soemamo. 1991. *Budidaya Gembili*. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate-12735-1499100024Chapter1.pdf>. Diakses tanggal 8 Mei 2015.
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhardi. 1996. *Tatacara Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi III. Liberty, Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. *M.K. Analisis Pangan Lanjut Analisis Warna*. Departemen ITP, FATETA IPB
- Wilujeng, G.K. 2010. *Pembuatan Inulin Bubuk dari Gembili (Dioscorea esculenta) dengan Metode Foam Mat Drying*. Fakultas Teknologi Industri UPN

“Veteran”:Surabaya.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarti, Sri., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2013. *Pengaruh Foaming Pada Pengerinan Inulin Umbi Gembili (Dioscorea esculenta) Terhadap Karakteristik Fisio-Kimia dan Aktivitas Prebiotik*. Jurnal AGRITECH, Vol. 33:424-432.

Zubaedah, Kusnadi, E.J., dan Andriastuti, I. 2003. *Pembuatan Yogurt Dengan Foaming Drying Kajian Tentang Pembuatan Busa Putih Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia*. Jurnal Teknologi Pangan14 (3): 258-261.