

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. Dirjen industri Makanan-Minuman Miliki Peran Penting, ANTARA kantor berita Indonesia, Rabu 3 Oktober 2012. Jakarta: Antara kantor berita Indonesia.
- Anonim. 2012. Manfaat Khasiat Cabai. <http://tipsehat4u.blogspot.com/2012/10/manfaat-khasiat-cabai.html>. Diakses tanggal 19 Oktober 2014.
- Anonim. 2013. Bumbu Pecel Istimewa. http://bumbupecelistimewa.blogspot.com/2009_05_01_archive.html. Diakses pada 1 Oktober 2014.
- Anonim. 2013. Manfaat Kencur. <http://inovasikesehatan.blogspot.com/2013/06/manfaat-kencur.html>. Diakses tanggal 18 Oktober 2014.
- Anonim. 2014. *DKBM Indonesia*. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8QfjAA&url=http%3A%2F%2Fstaff.uny.ac.id%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Fpendidikan%2FCerika%2520Rismayanthi%2C%2520S.Or.%2FDKBM-Indonesia.Pdf&ei=w5maVOh5g4W7BNb0guAJ&usg=AFQjCNGjaFPCT94gmpkt-52Cw0Ek_EL1iA&sig2=xgxuPj-5GO5onBp4LwKo4w. Diakses pada 13 Januari 2015.
- Anonim. 2014. *What is Central Composite Design*. <http://support.minitab.com/en-us/minitab/17/topic-library/modeling-statistics/doe/response-surface>

designs/what-is-a-central-composite-design/. Diakses tanggal 19 Oktober 2014.

Apriyantono, Anton., Fardiaz, Dedi., Puspitasari, Ni Luh., Sedarnawati, dan Budiyanto, Slamet., 1989, Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan PAU IPB, Bogor.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 38 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental. Jakarta.

Fennema, O. 1996. *Food Chemistry Third Edition University Of Winconsin Madison*. New York: Marcel Dekker. Inc

Gaman, P.M., Sherrington, K.B., 1992, Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi Dua, (diterjemahkan oleh : Gardjito, Murdijati., Naruki, Sri., Murdiati, Agnes., Sarjono), UGM Pres, Yogyakarta.

Imeson, Alan., 2010, *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*, Wiley-Blackwell, Ltd Publication, Singapore.

Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Glasgow: An Aspen Publisher, inc.

Jufri, Binu dan Rahmawati, 2004, Formulai Gameksan dalam mikroenkapsulasi, *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 160-174.

Meilgaard, M.; G.V. Civille and B.T. Carr, 1991. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC press, USA.

National Library of Medicine, 2009, *Term of Garlic*,
<http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/druginfo/natural/patient-garlic.html>.
Diakses pada 15 November 2014.

Peppers (*Piper spp.*) and Application to Food Preservation : Naturally Occuring Antioxidative Compounds. *Environmental Health Perspectives* [serial on the Internet]. 1986 [cited 2009 Jan 20]; 67: 135-142. Available from :
<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?tool=gateway&pubmedid=3757949>.

Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.

Rahmadiani, F. 2012. Kenali Jenis – Jenis Si Gula Merah. <http://rss.detik.com/index.php/food>. Diakses pada tanggal 4 Desember 2012.

Ray,B. 1996. Fundamental Food Microbiology. CRC Press, Inc. USA.

Santoso, Umar, 2006, Antioksidan, Sekolah Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.

Shalidi, F. 2002. Food Lipid. Marcel Dekker Inc. New York.

Sujarweni, V. Wiratna, 2014, SPSS untuk Penelitian, Pustaka Baru Press,
Yogyakarta.

Tranggono. 1990. Bahan Tambahan Makanan. PAU-UGM. Yogyakarta.

Vaidya V, Ingold KU and Pratt DA., 2009, Garlic : Source of the Ultimate
Antioxidant-Sulfrenic Acids. Angew. Chem, 157-160. Available from:
[http://www3.interscience.wiley.com/journal/121541677/abstract?CRETRY=](http://www3.interscience.wiley.com/journal/121541677/abstract?CRETRY=1&SRETRY=0)
1&SRETRY=0.