

DAFTAR PUSTAKA

- Bernasconi, G., Gester, H., Stauble, H., dan Schneiter, E., 1955. *Teknologi Kimia jilid 2*. Pradaya Paramita. Jakarta.
- Barbosa, G.V., Rivas, E.O., Juliano, p., Yan Hong. 2005. *Food Powders*. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New York.
- Blancard, P. H. dan F. R.Katz. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*, Marcell Dekker, Inc. New York, 1995.
- Cahyadi Wisnu. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. dan Cal-Vidal, J. 2005. *Effect of The Carriers on The Microstructure of Mango Powder Obtained by Spray Drying and Its Functional Characterization*. Innovative food Science and Emerging Technologies. 6: 420-428.
- Chegini, G.R. dan B. Ghobadian. 2007. *Estimating the regression based mathematical models of orange juice powder physical properties with operating variable of spray dryer*. Proceedings of the IWSIS Symposium, Mumbai, India
- Chen, Xiao Dong dan Arun S. Mujumdar. 2008. *Drying Technologies In Food Processing*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Dwika, Ruben T, Ceningsih, Trisna, dan Sanongko, Setia B. 2012. *Pengaruh Suhu dan Laju Alir Udara Pengering Pada Pengeringan Karaginan Menggunakan Teknologi Spray Dryer*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro :Semarang.
- Earle, R.L., 1983. Unit Operation In Food Processing. Pergamen Press. New York.
- Fazaeli, M., E.D. Zahra, A.K. Ashtari, M. Omid. 2012. *Effect of spray drying conditions and feed composition on the physical properties of black mulberry juice powder*. Food and Bioproducts Processing 667–675. Elsevier B.V.
- Freudig B, Hogeckamp S, Schubert H. 1999. *Dispersion of powders in liquids in a stirred vessel*. Chemical Engineering and Processing 38:525.
- Gohel, M. C.; Parikh .R.K, Nagori, S.A. 2009. *Spray Drying: A Review*. *Pharmaceutical Review*, 5(7), <http://www.pharmainfo.net/volumesand-issues/2009/vol-7-issue-5>

- Hanny, V., 2010. *Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert Thesis*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Hajad, Makbul. 2014. *Analisis Pengaruh Suhu Inlet dan Debit Udara Pengering Pada Proses Pengeringan Susu Menggunakan Spray Dryer Dengan Atomizer Tipe Pneumatic Pada Skala Laboratorium*. Skripsi Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Haque, K., Whittaker, A.K., Gidley, M.J., Deeth, H.C., Fibrianto, K., Bhandari B.R. 2012. Kinetics of Enthalpy Relaxation of Milk Protein Concentrate Powder Upon Ageing And Its Effect On Solubility. *Food Chemistry*. Elsevier Ltd.
- Hayati, R.H., A.K. Dewi, R.A. Nugrahani, L. Satibi. 2014. *Pengaruh konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder) Dalam Air*. *Jurnal Teknologi*. Universitas Muhamadiyah Jakarta.
- Heldman, D.R. dan P.R. Singh. 1981. *Food Proses Engineering*. 2nd ed. The AVI Publ. Comp., Inc. Westport , CT , USA . 2.
- Karel, M and Lund, D.B., 2003. *Dehydration, ini Physical Principles of Food Preservation, 2nd Ed*. Marcel Dekker. New York, pp. 378-460
- Kim, E.H-J. 2008. *Surface Composition of Industrial Spray Dried Dairy Powders and its Formation Mechanisms*. A thesis Submitted in Fulfilment of the Requirements for the Degree of Doctoral of Philosophy in Engineering. Department of Chemical and Materials Engineering, the University of Auckland: New Zealand.
- Kuntaraf. 2003. *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House. Bandung
- Kumalla, Larose., H.S, Sumardi., dan Hermanto, MB. 2013. *Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 Pada Proses Pembuatan Tepung Santan*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya. Malang
- Kusumaningrum, D. 2014. *Kajian Pengaruh Suhu Udara Inlet Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kualitas Fisik Bubuk Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Hasil Pengeringan Dengan Spray Dryer*. Skripsi pada FTP Universitas Gadjah Mada Yogyakarta: tidak diterbitkan.
- Mahatmha, Hendsy. 2012. *Pengujian Pengering Semprot Untuk Sari Buah Tomat (Lycopersicum esculentum) dengan Pengondisian Titik Embun*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Mcguire, R. G. 1992. *Reporting of objective color measurements*. *Hort-Science* 27, 1254-1255

- Mujumdar, A.S., 2006. *Handbook of Industrial Drying 3rd Edition*. CRC
- Mujumdar, A.S. dan Menon, A.s. 1995. *Drying of Solid : Principle, Classification and selection of dryers*. Di dalam mujumdar, A.S. *Handbook of industrial drying*. Marcel dekker, New york.
- Mujumdar, A.S. dan X.D. Chen. 2008. *Drying Technology in Food Processing*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Pratiwi, Anita D., dan Suharto, Ign. 2015. *Pengaruh Temperatur dan Tebal Lapisan Susu Kedelai pada Tray dalam Pengeringan Busa terhadap Kualitas Susu Kedelai Bubuk*. *Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. UPN Veteran: Yogyakarta
- Purnomo, W., L.U. Khasanah, R. B. K. Anandito. 2014. *Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis L. f.*)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3*. Food technologists. Indonesia
- Rachma. 2004. *Daun Manis*. Dalam : <http://www.biodiversitywarriors.org/isikatalog.php?idk=1677&judul=Daun%20Manis>. Diakses pada tanggal 1 April 2015 Pukul 17.15 WIB
- Reineccius, G.A. 1988. Spray drying of food flavours. Di dalam G. A. Reineccius dan S. J. Risch (Eds). *Flavour Encapsulation*, 55-66. American Chmeical Society. Washington, D.C.
- Riani dan Isnawati. 2011. *Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula*.
- Rukmana, R. 2003. "Budi Daya Stevia, Bahan pembuaatan pemanis alami". Kanisius. Yogyakarta.
- Sadeghi, M., P. Petrosino, A. Ladenberger, S. Albanese, M. Andersson, G. Morris, A. Lima, B. D. Vivo. 2013. *Journal of Geochemical Exploratio* Elsevier. Sweden
- Suprapti, L. 2003. *Tepung Ubi Jalar, Pembuatan, dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tonon, V.R., Brabet, C. dan Hubinger, M. 2011. *Spray drying of acai juice: Effect of inlet temperature and type of carrier agent*. *Journal of Food Processing and Preservation* 5: 691-700.
- Susanti, Susi. 2015. *Pengaruh Suhu Udara Inlet dan Debit Udara Pengerin Terhadap Kualitas Fisik Bubuk Stevia Hasil Pengeringan Dengan Spray Dryer*. Skripsi Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.



- Voss, D.H. 1992. *Relating colorimeter measurement of plant color to the royal horticultural society colour chart*. HortScience, v. 27, n.12, p. 1256-1260
- Yuliani, S., B. Bhandari, R. Rutgers and B. D'Arcy. 2004. Application of microencapsulated flavour to extrusion product. Food Reviews International 20(2):163-186.
- Young, S.L., X. Sarda, and M. Rosenberg. 1993. Microencapsulating properties of whey proteins. 1. microencapsulation of anhydrous milkfat. J.Dairy Sci. 76: 2868-277.