

## DAFTAR PUSTAKA

- Afeli, R. 1998. *Studi Mikroenkapsulasi dan Stabilitas Minyak Kaya Asam Lemak Omega – 3 dari Limah Minyak Pengalengan Ikan Tuna*. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.
- Afif, M. 2012. *Senyawa Asam Asetat*. afifharuka.blogspot.com. Diakses pada 10 Oktober 2013 pukul 20.00.
- Agra, I. B., Warnijati, S., Pujiyanto, B. (1973). *Hidrolisa Pati Ketela Rambat pada Suhu Lebih dari 100oC*. Forum Teknik,3.
- Anonim. 2013. *Spray Drying and Spray Dryers*. [http://class.fst.ohiostate.edu/Dairy\\_Tech/14Spraydrying.htm](http://class.fst.ohiostate.edu/Dairy_Tech/14Spraydrying.htm). Diakses pada 12 Oktober 2013 pukul 19.00
- Anonim. 1990. *Official Methods of Analysis*. 15th edn. Arlington: Association of Official Analytical Chemists.
- Anonim. 1997. *Official Method sof Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- BeMiller JN, Whistler RL. 1996. *Carbohydrates*. Di dalam : *Food Chemistry*. Fennema OR, editor. New York : Marcel Dekker Inc.
- Clark, J. 2007. *Mengenal Aldehid dan Keton*. <http://www.chem-is-try.org>. Diakses pada 22 Desember 2013 pukul 16.00
- Darmadji, P., 2002. *Optimasi proses pembuatan tepung asap*. Agritech, 22 (4) : 172-177
- Darmadji, P., Supriyadi, and Hidayat, C., 1998. *Produksi Asap Cair dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisa*. Agritech. 19(1): 11-15. Yogyakarta
- De Rovira, D.A. 1999. *Flavors and General Guide for Those Training in the Art and Science of Flavor Chemistry*. USA: Food & Nutrition Press Inc:Connecticut
- Anonim. 2012. *Tanaman Garut*. <http://balitkabi.litbang.deptan.go.id> Diakses pada 15 September 2013 pukul 14.00
- Desai, K.G.H. and Park, H.J., 2005. *Recent Developments in Microencapsulation of food Ingredients*. Journal of Drying Technology, 23(7), 1361-1394. 47
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *Dekstrin Industri Pangan (SNI 01-2593- 1992)*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Ega, L. 2002. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia serta Pola Hidrolisis Ubi Jalar Jenis Unggul Secara Enzimatis dan Asam* [disertasi]. Bogor : Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

MODIFIKASI PATI SAGU (*Metroxylon Sagu Rottb*) DENGAN METODE HIDROLISIS ASAM DAN  
APLIKASINYA SEBAGAI  
BAHAN PENYALUT UNTUK PROSES MIKROENKAPSULASI ASAP CAIR  
ANASTASIA NITA P, Prof. Dr. Ir. E. Purnama Darmadji, M.Sc ; Prof. Dr.Ir. Supriyanto, MS

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Fleche G. 1985. *Chemical Modification and Degradation of Starch*. Di dalam : *Starch Conversion Technology*. Van Beynum, G.M.A, Roels A., New York : Marcel Dekker Inc.
- Fullbrook, P.D. 1984. *The Enzymic Production of Glucose Syrups*. Di dalam : *Glucose Syrup, Science, and Technology*. Dziedzic, SZ, Kearsley M, editor. London and New York : Elsevier Applied Science Publisher.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*, New York: Ellis Horwood
- Gouin, S. 2004. *Microencapsulation: Industrial Appraisal of Existing Technologies and Trends*. Journal of Trends in Food Science & Technology, 15, 330-347.
- Guillen, M.D and Ibargoita, M.I. 1996. *Relationship between the maximum temperature reached in the smoke generation process from Vitis vinifera L Shoot sawdust and composition of the aquaeus smoke flavoring preparation obtained*. J. Agric. Food. Chem. 44:1302-1307
- Haygreen, J.G, and Bowler, J.L. 1982. *Hasil Hutan dan Hasil Kayu*. Suatu Pengantar Terjemahan oleh Sutjipto A. Hadikusumo, 1989. Yogyakarta: Gadjahmada University Press.
- Hidayat, N. 2008. *Dekstrin*. <http://ptp2007.wordpress.com>. Diakses pada 20 November 2013 pukul 16.00
- Jackson, L.S. and Lee, K. 1991. *Microencapsulation and The Food Industry*. In Sheu, T.Y. and M. Rosenberg. 1995. *Microencapsulated by Spray Drying Ethyl Caprylate in Whey Protein and Carbohydrate Wall Systems*. Journal of Food Science. Vol. 60. NO. 1:98-103
- Jafari S.M., Assadpoor, E., He, Y., Bhandari, B. 2008. *Encapsulation Efficiency of Food Flavours and Oils during Spray Drying*. Journal of Drying Technology, 26, 816-835.
- Kearsley, M.W., Dziedzic, S.Z., 1995. *Physical and Chemical Properties of GlucoseSyrups*. Di dalam : *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives*. Kearsley MW, Dziedzic SZ, editor. London : Blackie Academic & Professional.
- Kennedy, H.M., Fischer, A.C.J., 1984. Starch And Dextrin In Prepared Adhesives. Di dalam : *Starch : Chemistry and Technology*. Whistler RL, BeMiller dan EF, editor. Second Edition. Florida : Academic Press Inc. Orlando.
- Kieviet, G. F. 1997. *Modelling quality in Spray Drying*. Eindhoven: Eindhoven University of technology.



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

MODIFIKASI PATI SAGU (*Metroxylon Sagu Rottb*) DENGAN METODE HIDROLISIS ASAM DAN  
APLIKASINYA SEBAGAI  
BAHAN PENYALUT UNTUK PROSES MIKROENKAPSULASI ASAP CAIR  
ANASTASIA NITA P, Prof. Dr. Ir. E. Purnama Darmadji, M.Sc ; Prof. Dr.Ir. Supriyanto, MS

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

King, A.H. 1995. *Encapsulation of Food Ingredients - A review of Available Technology, Focusing on Hydrocolloids.* In Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients, American Chemical Society Symposium Series, 590, 26–39.

Kuswurj, R. 2011. *Pengertian Pol, Brix, dan HK dalam Analisa Gula.* [www.risvank.com](http://www.risvank.com). Diakses pada 18 Juli 2013 pukul 19.50

Lappin, G.R. and Clark, L.C., 1951. *Coloric methods for determination of trace carbonyl compound.* Anal. Chem.23: 12-129.

Moshilley, S.H. 2003. *Influence of Different Capsule Material on The Physiological Properties of Microencapsulated L. Acid.* Dissertation of Rheinisch Friedric-Wihelm Universitat Bon-Germany.

Pauletti, M.S. and Amestoy, P., 1999. *Butter Microencapsulation as Affected by Composition of Wall Material and Fat.* Journal of Food Science Vol. 64, No. 2: 279-282.

Pszczola, D.E., 1995, *Tour Highlight Production and Uses of Smoke Based Flavors.* Food Tech, 49 (1): 70-74

Pudjiono. E. 1998. Konsep Pengembangan Mesin Untuk Menunjang Pengadan Pati Garut. Makalah. Didampaikan pada Seminar dan Lokalkarya Nasional “Pengembangan Tanaman Garut Sebagai Sumber Bahan Baku Alternatif Industri Pangan”, 27-28 Agustus 1998. Unibraw, Malang.

Purnamasari, I. and Januarti, H. 2011. *Pengaruh Hidrolisa Asam-alkohol dan waktu Hidrolisa terhadap Sifat Tepung Tapioka.* Semarang: Jurusan Teknik Kimia Universitas Diponegoro

Reineccius, G.A. 1988. *Spray-drying of food flavors.* Di dalam : *Flavor encapsulation. ACS Symposium Series, 370. P.55-66.* Risch SJ, Reineccius GS, Editor. Washington, DC: American Chemical Society.

Rosenberg, M., Kopelman, I.J., dan Talmon, Y. 1990. Factors Affecting Retention in Spray-Drying Microencapsulation of Volatile Materials. J. Agric. Food Chem. 38: 1288-1294.

Rosenberg, M., Young, S.L. 1993. *Whey Proteins as Microencapsulating Agents: Microencapsulation of Anhydrous Milkfat-structure Evaluation.* Journal of Food Struct. 12:31-41.

Satterwaite, R.W., Iwinski, D.J., 1973. *Starch Dexrin.* Di dalam : *Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivatives.* Whistler RL, editor. New York : Academic Press.



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

MODIFIKASI PATI SAGU (*Metroxylon Sagu Rottb*) DENGAN METODE HIDROLISIS ASAM DAN  
APLIKASINYA SEBAGAI  
BAHAN PENYALUT UNTUK PROSES MIKROENKAPSULASI ASAP CAIR  
ANASTASIA NITA P, Prof. Dr. Ir. E. Purnama Darmadji, M.Sc ; Prof. Dr.Ir. Supriyanto, MS

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Senter, S.D, Robertson, J.A, and Merdith, F.I., 1989. *Phenolic compound of the mesocarp of cresthaven peaches during storage and ripening.* Journal Food Science 54: 1259-1268

Shiga, S., Yoshii, H., Taguchi, R., Nishiyama, T., Furuta, T., Linko, P. 2003. Release Characteristics of Flavor from Spray-dried Powder in Boiling Water and during Rice Cooking. Bioschi. Biotechnol. Biochem., 67(2) 426-428.

Smith, P.S., 1982. *Starch Derivatives and Their Use in Foods.* Di dalam : *Food Carbohydrates.* Lineback DR, Inglet GE, editor. Wesport, Connecticut : AVI Publ. Co. Inc.

Soekarto, S.T. Puspawardani, L., Armelia, M. 1991. *Peningkatan Nilai Tambah Tepung Sagu Dengan Proses Modifikasi Pati Untuk Bahan Dasar Industri Pangan dan Non Pangan.* Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Solderra, S., N., To, S. and Bortolomeazzi, R., 2008. *Composition of phenolic compounds and antioxidant activity of commercial aqueous smoke flavorings.* J Agric Food Chem 56: 2727–2734.

Somaatmadja, D., 1984. *Pemanfaatan Ubi Kayu Dalam Industri Pertanian. Komunikasi No.124.* Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

Suswantinah, A. 2005. *Studi Mikroenkapsulasi dan Stabilitas Mmikroenkapsul Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) sebagai Produk Suplemen dan Fortifikasi Pangan.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Djuanda.

Thies, C. 1996. *A Survey of Microencapsulation Process In Microencapsulation Methods and Industrial Applications.* New York: Marcel Dekker Inc.

Wibraham, A.C., Matta, M.S., 1992. Terjemahan. *Pengantar Kimia Organik dan Hayati.* Suminar A, Penerjemah. Bandung : Institut Teknologi Bandung. Terjemahan dari : *Introduction to Organic and Biological Chemistry.*

Wijaya, M., Noor, E., Irawadi, T.T., Pari, G.2008. Perubahan Suhu Pirolisis terhadap Struktur Kimia Asap Cair dari Serbuk Gergaji Kayu Pinus. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Hutan 1(2): 73-77 (2008)

Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta : Gramedia.

Wurzburg, O.B., 1989. *Modified Starch : Properties and Uses.* Boca Raton : CRC Press Inc.