UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH KONSENTRASI MALTODEKSTRIN DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KADAR STEVIOSIDA
PADA BUBUK GULA STEVIA (Stevia rebaudiana) HASIL PENGERINGAN DENGAN SPRAY DRYER
ATIKA MUFLIHAH, Dr. Joko Nugroho WK, STP. M.Eng; Dr. Ir. Nursigit Bintoro, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Anema, S. G., Pinder, D. N., Hunter, R. J., & Hemar, Y. 2006. *Effects of storage temperature on the solubility of milk protein concentrate (MPC85)*. Food Hydrocolloids, 20, 386–393.

Anonim[1]. 2011. *Metode Pengeringan Spray Drying*. URL : http://eiyula.blogspot.com/2011/12/metode-pengeringan-spray-drying.html. Diakses pada 25 Januari 2015.

Anonim[2]. 2013. *Mengenal Tanaman Stevia sebagai Sumber Pemanis*. URL : https://kickdahlan.wordpress.com/2013/02/09/mengenal-tanaman-stevia-sebagai-sumber-pemanis/. Diakses pada 20 Mei 2015.

AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis (17th ed.)*. Gaithersburg, MD. USA. Association of Official Analytical Chemists.

Budianta, T. Dwi Wibawa, Harijono, dan Murtini. 2000. *Pengaruh Penamabahan Kuning Telur dan Maltodekstrin terhadap Kemampuan Pelarutan Kembali dan Sifat Organoleptik Santan Bubuk (Cocos nucifera L.)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol:1 No:2.

Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. dan Cal-Vidal, J. 2005. *Effect of The Carriers on The Microstucture of Mango Powder Obtained by Spray Drying and Its Functional Characterization*. Innovative food Science and Emerging Technoloogies. 6: 420-428.

Donna G., 2000. *A Tale and Incredible Sweetness and Intrigue,* terdapat di dalam http://www.stevia.net/history.htm, diakses 1 Maret 2015.

Estiasih, Teti dan ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan.*Bumi Aksara : Malang.

Fakhrudin, I. 2005. Kajian Kadar Sari Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Ekstraksi Serbuk Jahe Dalam Air. Skripsi. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta

Freudig B, Hogekamp S, Schubert H. 1999. *Dispersion of powders in liquids in a stirred vessel*. Chemical Engineering and Processing 38:525.

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, et al. 2012. Kinetics of enthalpy relaxation of milk protein concentrate powder upon ageing and its effect on solubility. Journal of Food Chemistry 134 1368-1373.

Husain, hernawaty., Tien R Muchtadi., Sugiyono dan Bambang Haryanto. 2006. *Pengeringan Santan Menggunakan Pengeringan Drum dan Pengering Semprot*. Tesis Program Studi Ilmu Pangan Pascasarjana Ipb vol. 29 No. 3, Juli, 2006 :249 -260 Hal : Bogor.

Indra, D. S. 2013. *Empat Teknik Perbanyakan Tanaman Stevia*. Pengawas Benih Tanaman BBPPTP. Surabaya.

Karel, M and Lund, D.B,. 2003. *Dehydration, ini Physical Principles of Food Preservation*, 2nd Ed. Marcel Dekker. New York, pp. 378-460

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH KONSENTRASI MALTODEKSTRIN DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KADAR STEVIOSIDA PADA BUBUK GULA STEVIA (Stevia rebaudiana) HASIL PENGERINGAN DENGAN SPRAY DRYER
ATIKA MUFLIHAH, Dr. Joko Nugroho WK, STP. M.Eng; Dr. Ir. Nursigit Bintoro, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kim, E.H-J. 2008. *Surface Composition of Industrial Spray Dried Dairy Powders and its Formation Mechanisms*. A thesis Submitted in Fulfilment of the Reqirements for the Degree of Doctoral of Philosophy in Engineering. Department of Chemical and Materials Engineering, the University of Auckland. New Zealand.

Lemus-Mondaca, R., Vega-Galvez, A., Zura-Bravo, L., & Ah-Hen, K. (2012). *Stevia rebaudiana Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects*. Food Chemistry, 132(3), 1121–1132.

Mahayana, A. 2009. *Pengeringan Karangenan dari Rumput laut (Eucheuma Cottonii) pada Spray Dryer Menggunakan Udara yang Didehumidifikasi dengan Zeolit Alam*. Program Studi D3 Analisis Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Setia Budi. Surakarta.

Mujumdar, A.S,. 2006. *Handbook of Industrial Drying 3rd Edition*. CRC Press.

Mujumdar, A.S,. 1995. *Handbook of Industrial Drying 2sd Edition*. Marcel Dekker inc. New York.

Somaatmadja, D., 1985. *Prospek Pengembangan Industri Oleoresin di Indonesia*, BPIHP, Bogor.

Syarief, F. 1982. *Stevia rebaudiana sebagai tanaman alternatif penghasil zat pemanis alami*. Skripsi. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, UGM. Yogyakarta.

Suyitno. 1988. *Petunjuk Laboratorium Pengujian Sifat Fisk Bahan Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi : Yogyakarta.

Tavarini, S., & Angelini, L. G. (2013). *Stevia rebaudiana Bertoni as a source of bioactive compounds: The effect of harvest time, experimental site and crop age on steviol glycoside content and antioxidant properties.* Journal of the Science of Food and Agriculture.

United State Departement of Agriculture, *Classification for Kingdom Plantae Down to GenusStevia Cav,* 2008. Stevia.

Wuryantoro, Herdimas dan Wahono Hadi Susanto. 2014. *Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Instan Sari Stevia (Stevia rebaudiana).* Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol:2 No.3 p. 76-87.