

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹ .1984. *Official methods of analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists, p. 1018.
- Andarwulan, N., dan Fitri, F. 2012. *Senyawa Fenolik pada Beberapa Sayuran Indigenous dari Indonesia*. Seafast Center Univeritas Pertanian Bogor. Bogor
- Barbosa-Cánovas, G.V., Enrique, O., Pablo. J., dan Hong, Y. 2005. *Food powders: physical properties, processing, and functionality*. Kluwer Academic/Plenum Publishers: New York
- Blancard, P. H. dan F. R.Katz.,1995.*Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Buckle, K., Edwards, R. , Flood, G.R., dan Wooten, M. 1991. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta
- Chafid, A. dan Kusumawardhani, G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -amilase*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Chayatinufus, C. 2014. *Pembuatan maltodekstrin dari pati biji nangka dan aplikasinya sebagai enkapsulan asap cair*. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Darmadji, P., Supriyadi, dan Chusnul, H. 1999. *Produksi Asap cair Dari Limbah padat Rempah dengan cara Pirolisis*. Agritech.19(1): 11-15. Yogyakarta.
- Darmadji, Purnama.2009. *Teknologi Asap cair dan aplikasinya pada pangan da hasil pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Djaafar, T.F, Sarjiman dan Pustika, A. B. 2010. *Pengembangan budidaya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan*. Jurnal Litbang Pertanian 29(1): 25-33.
- Effendi E. 2000. *Mikroenkapsulasi Minyak Atsiri Jahe dengan Campuran Gum Arab – Maltodekstrin dan Variasi Suhu inlet Spray dryer [Tesis]*. Program Studi Teknologi hasil Perkebunan UGM.

- Faridah D.N, Fardiaz. D, Andarwulan, N., Sunarti. T.C., 2014. *Karakteristik Sifat Fisiokimia Pati Garut (*Maranatha arundinaceae*)*. Fakultas Teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., dan Saurel, R. 2007. *Application of Spray-Drying in Microencapsulation of Food Ingredients: An Overview*. Food Research International 40(2007): 1107-1121
- Ghosh,S.K. 2006. *Functional Coatings by Polimer Microencapsulation*.Wiley-Vch Verlag GmbH & Co.KGaA,weinheim.12-25. Jerman
- Greenwood, C.T. dan D.N. Munro. 1979 . *Carbohydrates*. Di dalam R.J. Priestley,ed. Effects of Heat on Foodstufs. Applied Science Publ. Ltd., London
- Harmayani, E., Kumalasari, I., D. dan Marsono, Y. 2011. *Effect of arrowroot (*Maranatha auradinacea* L.) diet on the selected bacteria population and chemical properties of caecal digesta of spargue dawley rats*. International Research Journal of Microbiology 2(8): 278-284.
- Herlina. 2012. *Mikroenkapsulasi Tokotrienol menggunakan Prigelatinisasi Pati Singkong Ftalat sebagai Polimer Penyalut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Jakarta
- Hustiany, R.2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Karlina, L.L., 2014. *Kualitas Noodle dari komposit pati aren dan tepung garut*. Fakultas Teknologi pertanian. Univesitas Gadjah Mada.
- Kissel,T., Maretscheck, S., Packhauser, C., Schenieders, J., dan Seidel, N. 2006. *Microencapsulation Techniques for Parental Depot System and Their Application in the Pharmaceutical Industry*. Departemen of Pharmaceutics and Biopharmacy, Philpps-University of Marbug. Germany.
- Koswara, 2006, *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan.
- Krisnitya, W. 2013. *Pembuatan maltodekstrin dari pati singkong dan aplikasinya sebagai enkapsulan sari buah jambu merah*. Fakultas Teknologi Pertanian. Univesitas Gadjah Mada.
- Lestari, G. W., Solichatun dan Sugiyarto.2008.*pertumbuhan kandungan klorofil, dan, laju respirasi tanaman garut (*Maranatha arundinacea* L.) setelah pemberian giberelat (GA3)*. Jurnal Bioteknologi 5(1): 1-9.

- Loksuwan, J. 2006. *Characteristic of Microencapsulated β -caroten Formerd by Spray Draying with Modified Tapioca Starch, Native Tapioca Starch and Maltodextrin*. Food Hydrocollids. Volume 21. 928-935.
- Mukprasirt, A., dan Sajjaanantakul, K. 2004. *Physico-chemical properties of flour and starch from jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) compared with modified starches*. International Journal of Food Science and Technology, 39, 271–276.
- Navisatin, N. 2013. *Asetilasi pati gembili dan aplikasinya sebagai enkapsulan asap cair*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Noriswari, S. 2012. *Mikroenkapsulasi asap cair dengan metode foam-mat drying*. Fakultas Teknologi pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Novianti, Y.A. 2009. *Potensi antijamur minyak lengkuas dalam menghambat pertumbuhan jamur perusak salak pondoh selama penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Onwulata.C. 2005. *Encapsulated and Powdered Foods*. Taylor & Francis Group. New York.
- Parwiyanti,Filli,P.,dan Renti,A. 2011. *Sifat Kimia dan Fisik Gula Cair dari Pati Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennts)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, XXII (2):171-176. Universitas Brawijaya
- Phisut.N.2012. *Spray drying technique of fruit juice powder: some factors influencing the properties of product*. International Food Research Journal 19(4): 1297-1306
- Pszczola, D.E., 1995. *Tour Highlights production and user of smoke based flavor*. Food Tech (1)70-74.
- Quek,S.Y.,Chok,N.K.,dan Swedlund,P.2007. *The Physicochemical Properties of Spray Drying Watermelon Powder*. Journal Food Science : 386-392
- Rizqiati,H., Jenie,B.S.L., Nurhidayat ,N., dan Nurwitri, C.C. 2009. *Karakteristik Mikrokapsul Probiotik *Lactobacillus plantarum* yang dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab*. Bidang Mikbiologi Puslit Biologi-LIPI. Serpong
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., dan Owen, S.C. 2006. *Handbook of Pharmateutical Exicipients*. Pharmaceutical Press. London
- Rujita, S.A., 2013. *Karakteristik mikrokapsul minyak atsiri lengkuas dengan bahan penyalut maltodekstrin*.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada

- Sansone, F., Teresa, M., Patrizia, P., Matteo, D., Rita, P. A., and Maria, R. L. 2011. *Maltodextrin/Pectin Microparticles by Spray Drying as Carrier for Nutraceutical Extracts*. Journal of Food Engineering (105): 468-476.
- Simanjuntak, R.P., 2014. *Pengaruh Variasi Rasio tepung garut dan Pati Aren terhadap Karakteristik dan tingkat kesukaan produk noodle*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Suarni dan Rauf Patong. 2007. *Potensi Kecambah Kacang Hijau sebagai Sumber Enzim α -Amilase*. Journal Chemistry.7 (3) : 332-336
- Suhartini, Tintin dan Hadiatmi. 2011. *Keragaman karakter morfologis garut (*Maranatha arundinaceae* L.)* Bulletin Plasma Nutfah 17(1): 12-18.
- Sukardati, Sri dan Murni, Wahyu, Sri. 2001. *Studi hidrolisis ampas tahu menjadi glukosa dengan katalisator enzim glukamilase*. Prosiding Seminar Nasional “Kejuangan”. Teknik kimia, Hal A24-1-A24-4.
- Suswadi. 2004. Umbi garut dan usaha rumah tangga. Diakses <http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/Indonesia/8-pascasarjana/umbi-garut-dan-usaha-rumah-tangga/at-donwload/article-pdf> pada tanggal 24 Mei 2015.
- Tari,A.I.N. 2010. *Pembuatan Minuman Instan Secang : Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko dan Organoleptiknya*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian V(2) : 61-71
- Tester,R.F., Karkalas, J. dan Qi,X.J. 2004. *Starch-composition, fine structure and architecture*. Journal of Cereal Science, 39, 151–165.
- Tjokrodiakusoemo, Soebijanto. 1986. *HFS dan industri ubi kayu lainnya*. Penerbit PT Gramedia. Jakarta
- Tranggono. S., Setiadji. B., dan Darmadji. P. 1997. *Identifikasi Asap Cair dari Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan I (2) ; 15-24
- Villmajor, Jr. dan Jukema, J.. 1996. *Maranatha arundinacea L da;a, Plants Yielding Non-seed carbohydrates*. Prosea 9: 48-54.
- Zuidam, N. J., dan Nedovic', V. A. 2010. *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*. Ebooksclub.org. Springer Science.