

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis*. Wahington DC. Association of Official Analytical Chemists Inc.
- 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
- Belitz, H.D. dan Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Verlag Springer. Berlin
- Blancard, P. H. dan F. R. Katz, 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Chafid, A. dan Kusumawardhani, G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim  $\alpha$ -amilase*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Chaplin, M. 2004. The Use of Enzymes in Starch Hidrolysis.  
<http://www.Isbu.ac.id/biology/enztech/starch.html> . [2 Agustus, 2015]
- Darmadji, P., Supriyadi, dan Chusnul, H. 1999. *Produksi Asap cair Dari Limbah padat Rempah dengan cara Pirolisis*. Agrotech. 19(1): 11-15. Yogyakarta.
- Darmadji, Purnama. 2009. *Teknologi Asap cair dan aplikasinya pada pangan da hasil pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Deasy, P. 1987. *Microencapsulation and Related Drug Process di dalam Effendy, G. Teknik Mikroenkapsulasi Provitamin Adari Minyak Sawit Merah dengan Metode Konservasi Kompleks*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Dziezak, J.D. 1988. *Microencapsulation and Encapsulation of Polyphenols*. Trends in Food Science and Technology, 21:510-523
- Eliasson, A. dan Gudmundsson. M. 2006. *Starch: Physicochemical and Functional Aspects*. Eliasson, A. *Carbohydrates in Food*. United States of America: CRC.Press.
- 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 Polymer Microencapsulation*. Wiley-Vch Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim. 12-25. Jerman
- Goin, S. 2004. Review: *Microencapsulation Industrial Appraisal of Existing Technologies and Trends*. Journal Food Science & Technology 15 (2004) 330-347 .
- Hustiany, R. 2006. *Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor*. Disertasi Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Istiyani, Khoirul. 2008. *Mikroenkapsulasi Insulin untuk Sediaan Oral Menggunakan Metode Emulsifikasi dengan Penyalut Natrium Alginat dan Kitosan*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia Depok
- Luthana, Y.K. 2008. *Maltodekstrin*.  
<http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com> [2 Agustus, 2015]
- Kharisma, I. 2013. *Mikroenkapsulasi Kluwak (*Pangium edule* Reinw) dengan Enkapsulan Maltodekstrin Menggunakan Metode Pengeringan semprot (*Spray Drying*)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Kim, Y.D. and Morr, C.V. 1996. *Microencapsulations Properties of Gum Arabics and Several Food Proteins : Spray – Dried Oranges Emulsions Particles*. Journal of Agric. Food Chemistry. 44 : 1308-1313.
- 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. Universitas Gadjah Mada.
- Loksuwan, J. 2006. *Characteristic of Microencapsulated  $\beta$ -caroten Formed by Spray*

- Drying with Modified Tapioca Starch, Native Tapioca Starch and Maltodextrin*. Food Hydrocollids. Volume 21. 928-935.
- 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.
- Oates, C. G. 1997. *Towards an Understanding of Starch Granule Structure and Hydrolysis Review*. Trends in Food Science and Technology 8:375-382
- Olsen, H. J. 2002. *Enzymes in Starch Modification in Enzymes in Food Technology*. United Kingdom: Sheffield Academic Press.
- Pszczola, D.E., 1995. *Tour Highlights production and user of smoke based flavor*. Food Tech (1)70-74.
- Reineccius, G.A. 2002. *Flavor Encapsulation in Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. New York: CRC Press.
- Richana, Nur dan Sunarti, Titi. 2004. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa, dan Gembili*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rosenberg, M., Young, S.L. 1993. *Whey Proteins as Microencapsulating Agents: Microencapsulation of Anhydrous Milkfat-structure Evaluation*. Journal of Food Struct. 12:31-41
- Trenggono, 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
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama