**DAFTAR PUSTAKA**

Anonim, (2004)**, Konsumsi Gula, Kegemukan, dan Diabetes,** [KeluargaSehat.com./](http://www.halalguide.info/content/view/381/38/).Akses 7 Mei 2007.

Anonim, (2005), **Pisang Nangka**, <http://www.iptek.net.id/ind/?mnu=2>, akses 19 Oktober 2008.

Anonim, (2008), **Budidaya Pisang**, <http://infokebun.wordpress.com/>, Akses 15 Juli 2008.

Anonim, (2008), **Fisiologi Buah**, <http://rusiman.bpdas-pemalijratun.net/>, Akses 10 Juni 2009.

Almatsier S., (2001), **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Anwar F, (2003), **TIPS : Pisang Membuat Otak Segar . . . !,** <http://www.depkes.go.id>, akses 20 Oktober 2008.

AOAC, (1995), **Official Method of Analysis**, 15th edition, Published by AOAC International, Washington DC.

Apandi. M., (1984), **Teknologi Buah dan Sayur,** Alumni, Bandung.

Apriyantono,Anton dkk.,(1988), **Analisis Pangan,** Bogor.

Astawan M, (2008), **Pisang, Buah Kehidupan..**, <http://www.depkes.go.id/index.php?Itemid=1>, Akses 15 Juli 2008.

Buckle, K.A., (1987), **Ilmu Pangan,** Penerjemah Hadi Purnomo dan Adiono, Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Brenan, Butters, Cowell, (1974), **Food Engineering Operation**, Applied Science Publishers, Enggland.

Chen *et al*, (1988), **Cocrystallization:an Encapsulation Processted**, Food Teckno.

Desrosier, N.M., (1988), **Teknologi Pengawetan Pangan**, Edisi Ketiga, Universitas Indonesia, Jakarta.

Earle R.L, (1982), **Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan,** Diterjemahkan oleh Z Nasution, Sastra Hudaya, Jakarta.

Efendi. S., (2002), **Teknologi Pengawetan Pangan**, Lemnit Universitas Pasundan, Bandung.

Fardiaz D, (1989), **Hidroklorid**, Pusat Antaruniversitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Fennema, O.R., (1976), **Principle of Food Science Part I: Food Chemistry**, First Edition, Marcel Dekker, Inc., New York.

Gaspersz V, (1995), **Teknik Analisis Dalam Penelitian Percobaan**, Penerbit Tarsito, Bandung.

Ginting M,O, (2004), **Penhgaruh Kondisi Pengeringan Terhadap kualitas serbuk minuman Labu Kuning (*Cucurbita pepo* L),** Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hagenbart S, (1993), **Encapsulated Ingrents Keep Problems Covered**, <http://www.findarticles.com>,

Hatasura R.N, (2004), **Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Pemanis Terhadap Minuman Instan dari Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia*) dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*),** Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Heath H.B, (1986), **Flavor Chemistry and Technology**, AVI Van Wostrand Reinhold Company, New York.

Hidayat N, (2007), **Dekstrin**, <http://ptp2007.wordpress.com>, Akses 15 Juli 2008.

Jackson L.S, Lee K, (1991), **Microencapsulation and The Food Industry**, Lebenson-Wiss of Teknol.

Kartika B, dkk, (1987), **Pedomna Uji Inderawi Bahan Pangan**, Universitas Gajah Mada, Yogjakarta.

Kim and Morr, (1996), **Microencapsulation Properties of Gum Arabic, and Several Food Protein : Spray Dried Orange Oil Emultion Particels**, J. Argic, Food Chemical.

Kirana, Y. *et al.* (1981), **Dodol pisang nangka**. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, <http://sepaku.wordpress.com/>.

Kondo, (1979), **Microcapsule Processing and Techonology**, Marcel Dekker Inc, New York.

Lachman L, Lieberman H.A, Kanig J.L, (1989), **Teori Praktek Farmasi Industri I**, Terjemahan S. Suyatmi dan I Aisyah, Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Makfoeld D,dkk, (2002), **Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi**, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Mardiyati, E, (2006), [**Fortifikasi Garam dengan Zat Besi, Strategi Praktis dan Efektif Menanggulangi Anemia Gizi Besi**](http://www.beritaiptek.com/zberita-beritaiptek-2006-09-19-ortifikasi-garam-dengan-zat-besi%2C-strategi-praktis-dan-efektif-menanggulangi-Anemia-Gizi-Besi.shtml), <http://www.beritaiptek.com/>, Akses 15 Juli 2008.

Mulyani R, (2008), **Pengaruh Varuetas Kacang Kedelai (*Glycine max (L) Merril*) dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sari Kedelai Instan,** Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Univeritas Pasundan, Bandung.

Ngakan T. A, Helmud P. S, Wardan S, Asep, Jakaria, (1994), **Mikroenkapsulasi Flavor Jeruk dengan Cara Ko-Kristalisasi**, Balai Besar Industri Hasil Pertanian (BBIHP), Bogor.

Ngakan T. A, (1995), **Mikroenkapsulasi Flavor Jeruk dengan Cara Ko-Kristalisasi dalam Industri Minuman Ringan**, Balai Besar Industri Hasil Pertanian (BBIHP), Bogor.

Nuryani S, Soedjono., (1999), **Budidaya Pisang**, Dahara Prize, Semarang.

Oktaviany Y, (2002), **Pembuatan Minuman Instan Cinna-Ale dari Rempah Asli Indonesia**, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahayu D, (2009), **Pemisahan Campuran**, [http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah\_web/2008/DIDAH%20RAHAYU%20(0606371)/halaman\_2.html](http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2008/DIDAH%20RAHAYU%20%280606371%29/halaman_2.html), Akses 22 Juni 2009.

Roedyarto, (1997), **Budidaya Pisang Ambon**, Trubus Agrisarana, Surabaya.

Rosenberg M, Kopelman J, Talman Y, (1990), **Factors Affecting Retention in Spray Drying Microencapsulation of Volatile Materials**.Israel Institute of Technology, Haifa, Israel.

Shahidi F, Han X.Q, (1993), **Encapsulation of Food Ingredients**, <http://www.ncbi.mlm.nih.go>, akses 19 Oktober 2008.

Soekarto, (1985), **Penilaian Organoleptik**, Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia, (1992), **Pengujian Makanan dan Minuman**, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.

Standar Nasional Indonesia, (1995), **Serbuk Minuman Rasa Jeruk**, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.

Stover, RH., NM Simmonds, (1987), **Bananas**, Longman Scientific and Technicsl, Copublised in the United States with John Wiley and Sons Inc, Thrid Edition, New York.

Sudarmadji S, (1996), **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**, Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.

Susanti L, (2004), **Pembuatan Minuman Instan Pala (*Myristica fragrans* Houut) dengan Menggunakan Alat Pengering Semprot**, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Suyitno, (1996), **Bubuk Buah sebagai Alternatif Penanganan Pasca Panen Produksi Buah di Indonesia**,Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI, Subang.

Taib, G, dkk., (1988), **Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian**, PT Mediatama Sarana Perkasa, Jakarta.

Tranggono, Sutardi, (1990), **Biokimia dan Teknologi Pasca Panen**, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Triyono, Agus, (2004), **Teknologi Pengolahan Pangan dan Teknologi Pengemasan,** Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI, Subang.

Wade, A., Weller P.J., (1994), **Handbook of Pharmaceutical Excipients,** American Pharmaceutical Association, Washington.

Winarno F. G., (1992), **Kimia** **Pangan dan Gizi**, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiwaswan D.S, (2007), Pengaruh Konsentrasi **Naatrium Bisulfit Terhadap Beberapa Karakteristik Bubuk Minuman Jambu Biji,** Skripsi, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Industri Pangan, Universitas Padjajaran, Jatinangor.