

DAFTAR PUSTAKA

- Aftanto, A.B, Pengaruh Penambahan CMC dan Gum Arab Terhadap Stabilitas Suspensi dan Tingkat Kesukaan Sirup Pisang Mas (*Musa parasidiaca*). Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Wangsa Manggala. Yogyakarta.
- Anonim, 1992, SNI-01-2514-1992, Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim, 2007. Ensiklopedia Bebas Berbahasa Indonesia. Wikipedia Indonesia.
- Anref, M, 1999. Sistem Dispersi, Formulasi Suspensi dan Emulsi. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Anwari, Budi.2006, Pengaruh Blanching dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Stabilitas Suspensi dan Tingkat Kesukaan Sari Buah Jambu Biji Selama Penyimpanan. Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Wangsa Manggala. Yogyakarta.
- Blanshard dan Mitchell, 1978. Polysaccharides in Food, Butterworth (Publishers) Inc, Boston, USA
- de Man, John., 1976. Principles of Food Chemistry, The AVI Publishing Company, Inc. West Port, Conecticut.
- Desrosier, N.M, 1970. The Tecnology of Food Preservation, The Avi Publishing Company Inc, West Port Connecticut.
- Fennema,D.W.,1975. Principle of Food Science. Part 1, *Food Chemistry*, Marcer Dekker inc,New york.
- Hopkins B.S, H.R Smith, M.V. Mc Bill, G.M, Iyons and Bradburn, 1949. Chemistry and You, Carnahan, USA.
- Hopkins, B.S, and J.C. Bailor Jr, 1949, General Chemistry for Colleges, D.C. Heath and Company Boston.
- Johanes H., 1973. Kimia Koloid dan Kimia Permukaan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Livy W.G, 1995, Stroberi, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Layuk, P., 2001. Karakteristik Edible Film Komposit Pektin Daging Buah Pala Dengan Tapioka, Tesis S-2, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Kartika, B., Hastuti, P. Supartono, W., 1988, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramer, A dan B.A Twigg, 1973. Quality Control For The Food Industry Fruits and Vegetables, Volume Kedua, The AVI Publishing Company Inc, West Port Connecticut.
- Muljohardjo, M, 1983. Blanching and Scalding, Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada , Yogyakarta.
- Muljohardjo, M, 1983. Penentuan Waktu Blanching yang Optimum untuk bermacam-macam sayuran dan buah-buahan , Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada , Yogyakarta.
- Murdijati G., 1991, Biokimia Buah-Buahan dan Produknya, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Phillips, G.O, dan Williams, P.A, Hand Book of Hydrocolloids, CRC Press, Boca Raton Boston New York Washington DC.
- Raharjo, S., 1985, Penggunaan Beberapa Hidrokolid Untuk Menstabilkan Suspensi Pada Sirup Asem (Tamarindus Indica), Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Rangana, 1979. Manual Analisis of Fruit and Vegetables Product. Tata Mc. Greaw Hill. Publishing Co. New Delhi.
- Rukmana, 1998. Sroberi Budi Daya dan Pasca Panen, Kanisius, Yogyakarta.
- Sadhewo, W., 2005. Pengaruh Penyaringan dan Penambahan CMC Terhadap Stabilitas Suspensi dan Tingkat Kesukaan Pure Strawberry (Fragaria ananassa), Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Wangsa Mangala. Yogyakarta.
- Sanderson, G.R, 1981. Polysaccarides in Food. Journal Food Teknologi vol 35:7
- Somogyi,L.,Ramaswamy,H.,Hui,Y.,1996. Biology, Principles, and Applications. Penerbit SRI International Menlo Park, California.
- Somogyi,L.,Ramaswamy,H.,Hui,Y.,1996.Major Prosessed Product. Penerbit SRI International Menlo Park, California.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparno, Murdiati A., Sudarmadji S., Rahayu K., Nanik S. dan AstutiM., 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additive), PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Tranggono, Sutardi, 1989. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Tressler,D.K.,1971. Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. The Avi Publishing Company Inc.
- Winarno, F.G, 1988. Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G dan Aman, M., 1992. Fisiologi Pasca Panen, PT Satra Budaya, Bandung.
- Wirianto, I., 1995. Penganekaragaman Produk Buah Pepaya, Pembuatan Nektar Pepaya, Balai Besar Penelitian Pengembangan Hasil Pertanian, Bogor.