

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.
- Anin, Yuniven Merina. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Methanol Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L) dengan Metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). Jurnal Fitofarmaka No.2.
- Apriansyah. Winanto. Dan Priyatna. Anissa. 2018. “Kajian Pengaruh Konfigurasi Chamber Spray Dryer Pada Pembuatan Tepung Lidah Buaya”, Institut Teknologi Nasional : Bandung.
- Buckle, K.A., R.A, Edwards, G.H. Fleet and M.Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press . Jakarta.
- Buffo R. and Reineccius G., 2004, Optimization of gum acacia/modified starch/ maltodextrin blends for spray drying of flavors, Dalam Rowe, R..et al., eds. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association, London, pp. 27–31.
- Cai, YZ & Corke, H 2000, 'Production and properties of spray-dried amaranthus betacyanin pigments', *Journal of Food Science*, vol. 65, no. 7, hh. 1248–1252.
- Dyah P., Prospek dan Peluang Usaha Pengolahan Produk Aloe Vera L. FMIPA UNY: Jurdik Kimia, 2010
- Erenturk, Gulaboglu and Gultekin. (2005). The effects of cutting and drying medium on the vitamin C content of rosehip during drying. Turkey : Attaturk University.
- Erry Susilowati, Dhika. Dkk. 2009. Alat Pengering Zat Warna Alami (Spray Dryer) Tipe Kontinyu Berlawanan Arah Dengan Menggunakan Udara Panas. Universitas Sebelas Maret : Surakarta

- Fardiaz, Dedi dkk., 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. IPB. Bogor. Furnawanthi, 2004. Khasiat Lidah Buaya. Kanisius. Jakarta.
- Furnawanthi, S. P. 2007. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib. Tangerang: Argomedia Pustaka.
- Geankoplis, dan J. Christie. 1983. Transport Processes and Unit Operation 3rd edition. Prentice Hall International, inc., Boston.
- Gharsallaoui, A.G.,G. Roundaut, O. Cambin, A. Voilley and R. Saurel. 2007. Applications of Spray-drying in Microencapsulation of Food Ingredients: An Overview. Food Research International 40: 1107-1121.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah: S. Achmadi. ITB – Press, Bandung.
- Harper, R.P., V.W. Rodwell and P.A. Mayes. 1981. Review of Physiological Chemistry. Ed ke-17. California, Lange Medical. California.
- Henderson, SM., & Perry, RL., (1976) Agricultural Process Engineering. 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.
- Hendrawati, T. Y., et al. 2006. Rancang Bangun Industri Tepung Lidah Buaya (Aloe vera) Terpadu. Bogor. IPB.
- Kumalla, Larose., H.S, Sumardi., dan Hermanto, MB. 2013. Uji Performasi Pengering Semprot Tipe Buchi B-290 Pada Proses Pembuatan Tepung Santan. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Fakultas Teknologi Pertanian: Universitas Brawijaya. Malang.
- Kurniawan, Ronny, 2013, “Modul Alat Industri Kimia I”, Institut Teknologi Nasional : Bandung.

- Latifah dan Apriliawan, A. 2009. *Pembuatan Tepung Lidah Buaya dengan Menggunakan Berbagai Macam Metode Pengeringan*. Rekapangan: Jurnal Teknologi Pangan 3 (2): 70 – 80.
- Mayani. Herdyna Gita Violleni dan Prihadi. Ayu Lestari., 2012, “*Metode Pengeringan dengan Menggunakan Spray Dryer (Continuous Drying)*”, Universitas Soedirman : Purwokerto. Disadur dari <https://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com/2012/05/21/metode-pengeringan-dengan-menggunakan-spray-dryer-continuous-drying/> diakses tanggal 18 Oktober 2017. McCabe, W., Smith, J.C., and Harriot, P., 1993, “*Unit Operation of Chemical Engineering*”, McGraw Hill Book, Co., United States of America.
- Melo OS, Ribeiro LRR, Costa ALRC et al. 2015. *Community impact of integritas therapy for renal patients people during session hemodialysis*. ISSN 2175-5361
- Moreau, D. L. and Rosenberg, M. 1996. Oxidative Stability of Anhydrous Microencapsulated in Whey Protein. *J. Food Sci.*, 10(2): 43-50.
- Muljohardjo, M. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terj. dari Desrosier, N.W. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Mustajab. Irwan , 2012, “*Pengaruh Kelembapan, Debit Udara dan Debit Bahan Terhadap Kinerja Spray Dryer*”, disadur dari <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20298430-T29972-Irwan%20Mustajab.pdf> diakses tanggal 18 Oktober 2019.
- Online Handbook For Engineers Working With Powders And Bulk Solids. Diakses dari web www.powderprocess.net
- Panca. Ardha Wardanu , 2009, “*Potensi Lidah Buaya Pontianak (Aloevera chinensis, linn) Sebagai Bahan Baku Industri Berbasis Sumber Daya Lokal*”, Universitas Brawijaya : Malang.

- Prasetyo, Bakti dan Abid. Ilham Husnul, 2016, "*Pembuatan Tepung Gel Lidah Buaya Dengan Alat Pengering Spray Dryer*", Institut Teknologi Nasional : Bandung.
- Rini, I., 2000. Modifikasi Proses Pembuatan Tepung Agar-agar dengan Menggunakan Pengering Semprot (Spray Dryer) dan Pengering Drum (Drum Dryer). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Reynolds, James E.F. 1982. Martindale The Extra Pharmacopolia, Edition Twenty Eighth. The Pharmaceutical Press. London.
- Rizal, S. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit Terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Nangka. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Rohman, Saepul. 2008. *Teknologi Pengeringan Bahan Makanan*.
- Rosida, Idah. (2010). Mikroenkapsulasi Fraksi Aktif Dari Herba Sambiloto (*Andrographis paniculate* Ness) Yang Berkhasiat Sitotoksik Dengan Metode Semprot Kering. Depok : FMIPA, Universitas Indonesia.
- Sadeghi A, Shahidi F, Mortazavi SA and Mahalati MN. 2008. Evaluation of Different Parameters Effect on Maltodextrin Production by α -amylase Termamyl 2-x. *World Applied Sciences Journal* 13(1):34-39.
- Spray Drying Systems. 2014. Spray Drying. Diakses dari web <https://www.spraydrysys.com/>
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 1997. *Lidah Buaya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhendar, Yaya, dan Pawit M. Yusuf, 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Perpustakaan Sekolah*, Jakarta: Kencana.

- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Taib, G, Said., S, Wiraatmadja., *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*, Penerbit P.T. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta, 1988.
- Taufiq, M. 2004. Pengaruh temperatur terhadap laju pengeringan jagung pada pengering konvensional dan fluidized bed (Doctoral dissertation).
- Vallous NA dkk. 2002. Performance of a Double Dryer For Producing Pregelatinized Maize Starches. *J Food Eng* 51:171-183
- Wahyono, E. dan Kusnandar. 2002. *Khasiat dan Manfaat Tanaman Lidah Buaya. Pinir Jaya*. Bandung.
- Wijanarko., Simon Bambang. 2002. *Analisis Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya
- Winarno, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyono, R. 2006. Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (Curcuma xanthorrhizoides) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na.bikarbonat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Yana. M. F. dan J. Kusnadi. 2015. Pembuatan yoghurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode freeze drying (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *J. Pangan dan Agroindustri*. 3 (3):1203-1213.
- Young, S.L., X. Sarda, and M. Rosenberg. 1993. Microencapsulating properties of whey proteins. 1. microencapsulation of anhydrous milkfat. *J. Dairy Sci*. 76: 2868-277.