

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana.
- Al Fady, M. F. 2015. *Madu dan Luka Diabetik*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Ambarita, L., Setyohadi dan Limbong, L. N. 2013. Pengaruh Variasi Lama Pengukusan dan Lama Penggorengan terhadap Mutu Keripik Biji Durian. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(2):12-18.
- Apriyantono, A. D., Fardiaz, N. L., Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Atmodjo, M. W. 2004. *Bar, minuman dan pelayanannya*. Edisi II. Yogyakarta: Andi.
- BPS. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan*. Indonesia: Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia.
- Barus, A dan Syukri. 2008. *Agroekoteknologi Tanaman Buah-Buahan*. USU Press, Medan.
- Belitz, H.D., Grosh, W., and Scherbele, P. 2004. *Food Chemistry*. Springle Verlag, Berlin.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivsn., dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Milan publishing Company. New York.
- Eleazu, C.O., Iroaganachi, M.A., Eleazu, K.C. dan Okoronkwo, J.O. (2013). Determination of the physicochemical composition microbial quality and free radical scavenging activities of some commercially sold honey samples in Aba Nigeria. The effect of varying colours. *International Journal of Biomedical Research* 4(1): 32–41
- Ginting, S.O., Bintoro, V.P dan Rizqiati, H. 2019. Analisis Total BAL, Total Padatan Terlarut, Kadar alkohol dan Mutu Hedonik pada Kefir Susu Sapi dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 104-109.
- Hartomo. A.J dan M.C Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*. Andi Offset. Jogjakarta.
- Hartono, Y., Sugiyono dan Wulandari, N. 2018. Formulasi dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Coklat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 185-194.

- Hariyati, T., J. Kusnadi dan E. L. Arumingtyas. 2013. Genetic diversity of hybrid durian resulted from cross breeding between *Durio kutujensis* and *Durio zibethinus* based on random amplified polymorphic DNAs (RAPDs). *AJMB*. 3: 153-157.
- Hildayani, 2018. Pembuatan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dari Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit sebagai Bahan Penstabil Madu Dehumidifikasi. *Skripsi*. Fakultas MIPA. Universitas Sumatera Utara.
- Hudri, F. R. 2014. Uji Efektivitas Ekstrak Madu Multiflora dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Salmonell typhi*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Lestari, O. A and Dewi, Y. S. K. 2018. Total Comsumption of Honey Which Provides Low Response to Glycemic Index and Glycemic Load. Proceedings of The Second Internasional on Food and Argiculture (349-353). March 6th 2018. Pontianak: Tanjungpura University.
- Listianing, H., Putri, R dan Hidayati, A. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit Indonesia, Salatiga. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*, 4 (1), 443-448.
- Malini, D. R. 2016. Pemanfaatan Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Sapi. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Misnawi, S., Jinap, B., Jamilah dan S. Nazamid, 2004. Fermentation sensory properties of cocoa liquor as affected by polyphenol concentration and duration of roasting. *Food Quality and Preference* 15:403-409.
- Nathanael, S. R., Efendi, R dan Rahmayuni. 2016. Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) dalam Pembuatan Roti Tawar. *Skripsi*. Riau. Universitas Riau Indonesia. Fakultas Pertanian.
- Nasution. 2009. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020. Balai Penelitian Ternak Bogor.
- Nurhafsah., Hanuddin, R., Andriani, I., Fitriawaty., Laboko, A. I., Manggabrani, S. 2021. Pengaruh Nibs Kakao Terhadap Warna, Kadar Asam Dan Penerimaan Panelis Pada Produk Coklat Susu. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16 (1):47-57.
- Nuriana, W. 2010. Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Upaya Penyediaan Bahan Baku Alternatif Terbaru Ramah Lingkungan. *Agritek* Volume 11 Nomor 1 Maret 2010.
- Nusa, M.I., Misril, F dan Siti, F. 2014. Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *Agrium*, 19(1), 31-38.

- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode *Foam-Mat Drying* dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan, *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 52-61.
- Purwanto, M dan Goretti, M. 2014. Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi Uv-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 7(2), 64-71.
- Putri, D. A, Kurniyati, Z. Effect of Sodium Chloroacetate towards the Synthesis of CMC (Carboxymethyl Cellulose) from Durian (*Durio zibethinus*) Peel Cellulose. *International Journal of Innovative Research in Advanced Engineering (IJIRAE)*. 2016: 3(3): 28-32.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 75-85.
- Sarwono. 2001. Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka
- Simanjuntak, F. K. 2017. Pengaruh Formulasi Tepung Komposit terhadap Mutu *Muffin*. *Skripsi*. Medan. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Pertanian.
- Simanjuntak, S., Nugraho, W. A dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji durian (*Durio zibethinus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 91-99.
- Sudarmadji, S., Haryono. B dan Suhardi., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi keempat. Yogyakarta: Liberty.
- Sudaryati, H. P., Sri, D dan Novan, T. F. 2016. Pembuatan Yogurt Bubuk Susu Kambing Ettawa. *Jurnal Rekapangan*, 11(2), 1-7.
- Suhardjo, Laura J. Harper, Brady J. Deaton, Judy A. Driskel. 1986. *Pangan, gizi dan pertanian*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Sumudhita, M. W. 1989. Air Susu dan Penanganannya. Program Studi Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar. Hal; 1-45.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Susu Bubuk. 2970: 2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Vogt, S, W. Krempel dan J. Suchard. 1994. Process for Producing A Soluble Cocoa Product. Food Chemistry. United States Patent. Hlm 1-6.
- Wahyudi, T., T. R, Panggabean dan Pujiyanto. 2008. Kakao, Manajemen Agribisnis dari Hulu ke Hilir. Penebar Swadaya.

- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Edisi Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, D. (2018). Biokimia I. Petunjuk Praktikum. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Yusuf, A. 2018. Produksi dan Kandungan Zat Gizi Makro Mikro dan Serat Kasar Susu Bubuk Bekatul sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Makassar. Universitas Hasanuddin. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Zhao H, Cheng F, Li G, Zhang J. Optimization of a Process for Carboxymethyl Cellulose (CMC) Preparation in Mixed Solvents. *International Journal of Polymeric Materials and Polymeric Biomaterials*. 2010;52(9):749-759