

DAFTAR PUSTAKA

- Adamiec, j & marciniak. (2004). *Microencapsulation of oil/matrix/water system during spray drying process*. Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004).
- Ahn J.H, Kim Y. P. Lee Y.M, Seo E. M, Kim H.S. (2007). *Optimization of Microencapsulation of Seed Oil by Response Surface Methodology*. Food Chem, 107: 98-105.
- Almatsier, Sunita. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Balasubramani, P., dkk. (2014). *Microencapsulation of garlic oleoresin using maltodextrin as wall material by spray drying technology*. International Journal of Biological Macromolecules, 72: 210-210.
- Bartkowiak, A. dan Hunkeler, D. (2001). Carrageenan– oligochitosan microcapsules: optimization of the formation process. *Colloids Surface B. Biointerfaces* 21: 285-298.
- Burr GO, Burr MM. (1929). *A new deficiency disease produced by the rigid exclusion of fat from the diet*. Journal of Biology and Chemistry, 82: 345–367.
- Bertolini, A.C., A.C. Siani and C.R.F. Grosso. (2001). *Stability of Monoterpenes Encapsulated in Gum Arabic by Spray Drying*. J. Agric. Food Chem, (49): 780-785.
- deMan, J.M. (1989). *Principles of food chemistry. Terjemahan: Padmawinata, K.* (1997). *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Diana, Fivi M. (2012). *Omega 3*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6 (2): 114.
- Diana, Fivi M. (2012). *Omega 6*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 7 (10): 27-30.

- Dickinson E. (2003). *Hydrocolloids At Interfaces And The Influence On The Properties Of Dispersed Systems*. Food Hydrocolloid, 17: 25-39.
- Frascaleli E.C, Silva V.M, Tonon R.V, Hubinger M.D. (2012). *Effect of Process Conditions on the Microencapsulation of Coffee Oil By Spray Drying*. Food Bioprod Process 90: 413-424.
- Fransiska, dkk. (2014). *Penambahan Kalsium Karbonat Pada Pembuatan Tepung Puding Instan Berbahan Alginat*. JPB Perikanan, 99 (1): 70.
- Gharsallaoui A, Roudaut G, Chambin O, Voilley A, Saurel R,. (2007). *Application of Spray-drying in Microencapsulation of Food Ingredients: an overview*. Food Res Int, 40: 1107-1121.
- Harisma, K., dkk. (2015). *Modifikasi Agar-Agar Dengan Ubi Jalar Ungu Dan Substitusi Pemanis Alami Daun Stevia*. University Research Coloquium. ISSN 2407-9189.
- Hartomo, A.J. & Widiatmoko, M.C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Herwiandani, D.P. (2015). *Mikroenkapsulat Minyak Belut (Monopterus Albus) Beromega-3 Sebagai Fortifikan Keju Cottage*. Chimica et Natura Acta, 3 (2): 70-74.
- Hui, Y. H. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York
- Jafari, S.M.E., Assadpoor, Y.H., B. Bhandri. (2008). *Encapsulation Efficiency of Food Flavours and Oils During Spray Drying*. Drying Technology, (26): 816-815.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Khasanah, dkk. (2015). *Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodekstrin, Gum Arab, Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia*

Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (Cinnamomum burmannii).
35 (4): 415.

Kolanowski, W., Jaworska, D., Laufenberg & Weibbrodt, J. (2007a). *Evaluation of sensory quality of instant foods fortified with omega-3 PUFA by addition of fish oil powder*. *European Food Research Technology*, (225) 715–721.

Koswara. (1995). *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Kuntz, L. A. (1998). *Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down*. Weeks Publishing Company.

Kumalasari, Viviana Dyah Ayu Retno. (2011). *Pembuatan Madu Bubuk dengan Metode Pengeringan Semprot pada Komposisi Bahan Pengisi (Gum Arab Dan Dekstrin) yang Berbeda*. Skripsi Fakultas Peernakan Institute Pertanian Bogor. Bogor.

Iafelice, G., Caboni, M. F., Cubadda, R., Di Criscio, T., Trivisonno, M. C., & Marconi, E. (2008). *Development of functional spaghetti enriched with long chain omega-3 fatty acids*. *Cereal Chemistry*, 85 (2): 146–151.

Nielsen NS, Debnath D, Jacobsen C. (2007). *Oxidative Stability of Fish Oil Enriched Drinking Yoghurt*. *Int. Dairy J*, 17 (12): 1478- 1485.

Nugraheni, A., dkk. (2015). *Optimasi Formula Mikroenkapsulasi Ekstrak Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) dengan Penyalut Berbasis Air*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5 (2): 99.

Nurfarida, A dan Puspitawati, N. (2010). *Pembuatan Maltodekstrin dengan Proses Hidrolisa Parsial Pati Singkong Menggunakan Enzim A-Amilase*. Jurusan Teknik Kimia: Universitas Diponegoro.

Melwita E., dkk. (2014). *Ekstraksi Minyak Biji Kapuk Dengan Metode Ekstraksi Soxhlet*. *Teknik Kimia*, 20 (1): 22.

- Panagan, A.T., dkk. (2012). *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (Pangasius pangasius)*. Jurnal Penelitian Sains, 15 (3): 102.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti, T. (2005). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Posiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains XI. (2014). *Fortifikasi Lemon Pada Produksi Keju Cotatage Serta Analisis Kandungan Gizinya*. Salatiga: Depdiknas.
- Quellet, C., Taschi M. & Ubink J.B. (2001). *Composite Materials*. US Patent Application No. 20010008635 Kind Code A1 Quellet, (19 Juli 2001).
- Salehi, A.M., dkk. (2013). *Effect Of Wood Carbohydrates On The Oxidation Of Unsaturated Fatty Acids*.
- Santoso, B., dkk. (2013). *Pemanfaatan Karagenan Dan Gum Arabic Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid*. Agritech, 33 (2): 142.
- Sartika, R. A. D. (2009). *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Tak Jenuh Trans*. Makara, Sains, (13): 23-28.
- Shuler, M.L dan Kargi, F. (2002). *Bioprocess Engineering Basic Concepts*. Prentice Hall Inc., 378-379.
- Siagian, A. (2003). *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Sumatera Utara: USU Digital Library.
- Silahooy, Ch. (2010). *Efek Dolomit Dan Sp-36 Terhadap Bintil Akar, Serapan N Dan Hasil Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L.) Pada Tanah Kambisol*. Agrologia, 1 (2): 91-98.
- Srihari, E., dkk. (2010). *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses, ISSN : 1411-4216.

- Sumarno. (2000). *Pengaruh Cara Pengolahan Kacang Tanah (Arachidis hypogea L) Terhadap Mutu Minyak Lemak*. Majalah Farmasi Indonesia, 11 (4): 195.
- Tranggono, dkk. (1990). *Bahan Tambahan Pangan*. Proyek Pembangunan Pusat Fasilitas Bersama antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM-Press:Yogyakarta.
- Tuminah, Sulistyowati. (2009). *Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh Trans Terhadap Kesehatan*. Media Penelit dan Pengembang Kesehat. 19 (Suppl.2) : S13 - S20.
- Venkatesan, P., Manavalan, R., & Valliappan, K. (2009). *Microencapsulation: a vital technique in novel drug delivery system*. J. Pharm. Sci. & Res., (1): 26-35.
- Winarno, F. G. (2007). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yanuwar W, Widjanarko S.B, Wahono T. (2007). *Karakteristik dan Stabilitas Antioksidan Mikrokapsul Minyak Buah Merah (Pandanus conoideus Lam) dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein*. Jurusan Teknik Pertanian, (8): 127-135.
- Yunliani. (2011). *Mikroenkapsulasi: Pendekatan Strategis Untuk Fortifikasi Pangan*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, 7 (1): 13.