

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Syarat Mutu Bumbu. SNI 01-3709-1995* .
Badan Standarisasi Nasional.
- Chung M S, Ruan R R, Chen P, Chung S H, Ahn T H, and Lee K H. (2000).
Study Caking in Powdered Foods Using Nuclear Magnetic Resonance
Spectroscopy. *Journal of Food Science-J FOOD SCI*, 65, 134-138.
- De Rovira, D. (1999). *FLAVORS. And General Guide for Those Training in the
Art and Science of Flavor Chemistry: Food & Nutrition Press Inc,
Connecticut USA.*
- Farrell, K. T. (1990). *Spices, Condiments, and Seasonings*. New York: On AVI
Book, Van Nostrand Reinhold.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah
Kesehatan (FORIKES).
- Kumalasari, H. (2012). *Validasi Metode Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa
Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-s Sebagai Alternatif
Metode Oven dan Karl Fischer*. Bogor.
- Kusnandar, F. (2011). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta (ID): Dian
Rakyat.
- Pallai, S. A. (1995). Spouted Bed Drying. In A. Mujumdar, *Chap 13: In
Handbook of Industrial Drying* (2nd ed.). New York: Marcel Dekker Inc.
- Pruthi, J. (1980). *Spices and Condiments: Chemistry, Microbiology, Technology*.
Academic Press.
- Purwati, S., B. Wirjatmadi, dan M. Adrianti. (2002). Pemanfaatan Rumput Laut
(*Euchema Cottoni*) Dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan
Yodium Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah. *Penelitian Eksakta*,
13(1), 11-17.
- Suyitno. (1991). *Deep Fat Fryer*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas
Gadjah Mada.