

DAFTAR PUSTAKA

- (2018, September 14). Dipetik Desember 14, 2025, dari KONICA MINOLTA: https://sensing.konicaminolta.asia/id/what-is-cie-1976-lab-color-space/?utm_source=chatgpt.com
- Adella, P. (2022). *PENENTUAN WARNA (COLOUR) PADA PRODUK GULA KRISTAL RAFINASI DENGAN METODE ICUMSA DI PT SUGAR LABINTA*. LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK, Lampung.
- Catrien, d. (2008). *REAKSI MAILLARD PADA PRODUK PANGAN*. PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA, BOGOR.
- Celuphank. (2025). Dipetik Desember 14, 2025, dari SCRIBD: <https://www.scribd.com/document/859370598/COLOR-SPACE-CIE-Lab-1976-CIELAB>
- Fathoni, R. Z. (2023). SINTESIS MALTODEXTRIN DARI PATI JAGUNG KOMERSIAL DENGAN VARIASI KONSENTRASI ENZIM ALPHA AMYLASE, SUHU SERTA WAKTU HIDROLISA UNTUK MENGUJI DEXTROSE EQUIVALEN VALUE. *JURNAL CHEMURGY*, 7(1), 1-7.
- Febriana. N. K., d. N. (2024). Analisis Pengendalian Mutu dan Kadar Logam Timbal pada Gula Kristal Putih di Pasaran Menggunakan ICP-OES. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 47(1), 23-36.
- Hanifah. R. N., d. (2017). Determinasi Kadar Randemen, Tampilan Kecerahan, dan Kehijauan pada Bubuk Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) dengan Berbagai Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 25-27.
- Krisnitya, W. (2020). Maltodextrin from Cassava Starch (*Manihot Utilissima*) and Its Application as Encapsulating Agent of Red Guava Juice Extract. *Journal of Agri-Food Science and Technolgy*, 26-32.
- Kurniawan, H. (2020). PENGARUH KADAR AIR TERHADAP NILAI WARNA CIE PADA GULA. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213-221.
- Pradyawong, S. (2018). Comparison of Cassava Starch with Corn as a Feedstock for Bioethanol Production. *Energies*, 1-11.
- Rahayu. R. L., d. (2021). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA COOKIES DENGAN VARIASI TEPUNG SORGUM DAN PATI JAGUNG SERTA VARIASI MARGARIN DAN WHEY. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 89-99.

- Ruiz, M. S. (2016). Digestion-Resistant Maltodextrin Effects on Colonic Transit Time and Stool Weight: a Randomized Controlled Clinical Study. *Eur J Nutr*, 2389-2397.
- Santoso, B. D. (2020). PENGARUH VARIASI MALTODEKSTRIN DAN KECEPATAN HOMOGENISASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA ENKAPSULAT BUTTER PALA (*Myristica fragrans* Houtt) DENGAN METODE VACUUM DRYING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 94-103.
- Sari, R. d. (2024). PENENTUAN WARNA PADA GULA KRISTAL RAFINASI DENGAN METODE ICUMSA UNTUK JENIS GULA R1 DAN R2 PADA PT. XYZ. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 20-26.