

## DAFTAR PUSTAKA

- Kristianingrum, Susila. 2014. Spektroskopi Ultra Violet Dan SinarTampak (Spektroskopi UV – VIS). Yogyakarta: UniversitasNegeri Yogyakarta
- Krisetya, Henny.2013.Teknologi Pengolahan Pangan Labu Kuning. <http://books.google.co.id/books?id>, diakses tanggal 10 Juni 2015
- Nawirska A., A. Figiel, A. A. Kucharska, A. Z. Sokol-Letowska and A. Biesiada. 2009. Drying Kinetics and Quality Parameters of Pumpkin Slices Dehydrated Using Different Methods. *Journal of Food Engineering*, 94, 14-20
- Praswati, Y.R. 2010.Karotenoid. <http://karotenoid.aturcotp.com/karotenoid-dan-manfaat.html?m=1>, diakses pada tanggal 10 Juni 2015
- Purwanto, C. Chrisandy, D. Ishartani dan D. Rahadian. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 2.April 2013. Diakses pada tanggal 11 Juni 2015
- Octaviani, Tri. 2014. Penetapan Kadar  $\beta$ -Karoten pada beberapa jenis Sayuran dengan Methode Spektrofotometri Tampak. *Pharmacia*, Vol. 4, No. 2, 2014: 101-109. <http://pharmaciana.net/journal/Vol.4, no 2.html>. Diakses 13 Juni 2015
- Okri, Junaf. 2014. Analisis Difenhidramin HCl Menggunakan Metode Spektroskopi Inframerah dan Spektrofotometri UV. [http://www.academia.edu/8385181/Analisis\\_Difenhidramin\\_HCl\\_Menggunakan\\_Metode\\_Spektroskopi\\_Inframerah\\_dan\\_Spektrofotometri\\_UV](http://www.academia.edu/8385181/Analisis_Difenhidramin_HCl_Menggunakan_Metode_Spektroskopi_Inframerah_dan_Spektrofotometri_UV). Diakses 13 Juni 2015
- Suharyo. 2010. *Spektrofotometri*. <http://suharyo07.student.ipb.ac.id/2010/6/20> spektrofotometri, akses: 15 Juni 2015