

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. Syarat Mutu *Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- Almatsier, S., 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Edisi ke-6*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 337 hal
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 67-73, 171-230
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17<sup>th</sup> ed. Washington D.C. AOAC.
- Ashadi, A.; B. Susilo; R. Yulianingsih. 2014. *Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Karagenan Pada Kualitas Jeli Jagung Manis*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (2) : 161-169.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 49-52
- Azeredo, H. M. C., Ana, C.P., Arthur, C. R. S., Sandro, T. G dan Kenya, C. B. M . 2009. *Study on Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots*. *International Journal of Food science & Technology*. Vol. 44: 2464-2469.
- Effendi, S.D. 2010. *Prospek Pengembangan Tanaman Aren (Arenga pinnata, Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan Bogor. Vol.9 (1) : 36-46.
- Erda, R. 2018. *Karakteristik Selai Kolang-Kaling dengan Campuran Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal:25
- Fadillah, A. 2015. *Penambahan Asam Sitrat Pada Pembuatan Velva Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fajrian, Q.H. 2013. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah dan Produk Olahan berupa Permen Jelly*. [skripsi]. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Hal: 36.

- Faridah, A., R, Holinesti., D, Syukri. 2015. *Identifikasi Pigmen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Menggunakan HPLC*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP. ISSN 2085 – 4285. Vol VII No 18.
- Fatmawati. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (Annona muricata, L)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 22.
- Febrina, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (Spondias dulcis, Forst)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 24.
- Harahap, S., Nasution, M.N.H., Nasution, D.P.Y. 2018. *Kandungan Nilai Gizi Kolang - Kaling dari Aren (Arenga pinnata) Sebagai Sumber Pangan Baru di Tapanuli Bagian Selatan*. Jurnal LPPM UGN. Volume 9 No. 1B.
- Irwanto, A. Sahupala. 2015. *Pemanfaatan Buah Aren (Arenga pinnata Merr) Untuk Peningkatan Pendapatan Petani Desa Hatusua Kabupaten Seram Barat*. Journal of Community Service. Vol. 4 No. 2 Juli 2015. Ambon.
- Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzukifly, M.A dan Noranizan, A. 2011. *Physo-Chemical Characteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. International Food Research Journal. No.18: 279-286.
- Julianto. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling*. Jakarta: Sinar Tani.
- Kartono, V. S., D. Haryani. 2014. *Agribisnis Gula Aren, Penyadapan Air Nira, dan Pengolahan Gula Semut*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten.
- Khan, M. I dan Giridhar, P. 2015. *Plant Betalain: Chemistry and Biochemistry*. Elsevier: Phytochemistry. Vol. 117: 267-295.
- Khuluq, A. D., Simon, B. W dan Erni. 2007. *Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (Althernanthera dentata)(Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8 (3): 172-181.
- Khumairoh, F. S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang – Kaling (Arenga pinnata, M) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 22.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 8-34 dan 126-140.
- Lim, T. K. 2012. *Hylocereus polyrhizus*. In: *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Dordrecht: Springer.
- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Molyneux, P. 2004. *The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH), For Estimating Antioxidant Activity*. Songklanarin J. Sci. Technol, 26(2): 211-219.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 107
- Mudgil, D., dan Barak, S. 2013. *Composition, Properties and Health Benefits of Indigestible Carbohydrate Polymers as Dietary Fiber: A Review*. International Journal of Biological Macromolecules, 61: 1-6.
- Novayanti, Siti Rohmah. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang – kaling*. [Skripsi]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Oktiana, I. 2018. *Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-Kaling (Arenga pinnata, Merr) dan Sari Jagung Manis (Zea mays, L. Saccharata) terhadap Karakteristik Mutu Jelly*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 26.
- Pradesi, J. 2013. *Pengaruh Pencampuran Rumput Laut (Eucheuma Sp) dan Klorofil Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia, Merr) terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Prahasta, A. 2013. *Agribisnis Buah Naga*. Bandung : Pustaka Grafika.
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N. N. dan Bhavesh C. V. 2013. *Review Galactomanan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Purwanti, Nugrahini, T. 2018. *Pemanfaatan Buah Kolang – Kaling dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal ISSN. 2(1): 2549-5755.

- Putri, S. M. M. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*, Sendt.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang – Kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- Putro, C.A., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Fruit Leather Pulp Kulit Durian-Jambu Biji Merah*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 14(2):61-66.
- Rahmah, Adrina. 2017. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Etanol dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Ekstrak dan Stabilitas Betasianin Yang Dihasilkan dari Kulit Buah Naga Merah*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rindengan, B dan E. Manaroinson. 2009. *Aren: Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBM)*. Pusat Penelitian dan Perkembangan Perkebunan. Hal:1-22.
- Sari, R., Johan, V. S., Harun, N. 2020. *Karakteristik Selai Lembaran Kolang – Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN. Volume 6 No. 1.
- Sasmitaloka, K.S. 2017. *Produksi Asam Sitrat oleh Aspergillus niger pada Kultivasi Media Cair*. Jurnal Integrasi Proses. 6(3): 116-122.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Simanungkalit, T.M., Rahminiwati, M., Wiendarlina, I.Y. 2015. *Efektifitas Buah Aren (Arenga pinnata) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Tikus Putih Jantan Galur Sprague Dawley*. FMIPA. Universitas Pakuan. Bogor.
- Sugesti,P. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang – Kaling Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Minuman Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41.
- Sun, Y. X., Liu, J. C., Yang, X. D., and Kennedy, J. F. 2010. *Purification, Structural Analysis and Hydroxyl Radical-Scavenging Capacity of a Polysaccharide From The Fruiting Bodies of Russula virescens*. Process Biochemistry. 45: 874-879.
- Susanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Yogyakarta: Kanisius.

- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. Philippine Journal of Science. 135 (1): 19-30.*
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren.* Yogyakarta: Lily Publisher. 106 Hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. 53 Hal
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Yogyakarta: Karnisius.
- Yanthy, M. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang – Kaling (Arenga pinnata, Merr) yang dihasilkan.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal :20.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D, Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan.* Padang: Andalas University Press.
- Yunita, T. M. 2014. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut dalam Pembuatan Minuman Jelly Bligo (Benincasa hispida, Thunb).* [skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Zain, N., M., and M., A., Nazeri. 2016. *Antioxidant and Mineral Content of Pitaya Peel Extract obtained using Microwave Assisted Extraction (MAE).* Australian Journal of Basic and Applied Sciences 10(17) : 63-68.