

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington, DC. AOAC Internasional
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3746 : 2008 Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Agustina, W. W., & Handayani, M. N. (2016). Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan fisikokimia selai buah naga merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Edufortech*, 1(1).
- Akhda, D. K. N. 2009. Pengaruh Dosis dan Waktu Aplikasi Kompos *Azolla sp* Terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*). *Jurnal Agrivita* 7 (4) : 36 – 39.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 41 hal.
- Angraeni, N. 2017. Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Daun Paitan (*Thitonia diversivolia*) dan Urin Kelinci Terhadap Pertumbuhan Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*). [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Ardiansyah, G., Hamzah, F., & Efendi, R. (2014). *Variasi tingkat keasaman dalam ekstraksi pektin kulit buah durian* (Doctoral dissertation, Riau University)
- Asrar, Y. 2020. Pengaruh Komposisi Daging Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) dan Albedo Buah Semangka Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Aryantie, A. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*) Terhadap Rasa, Aroma, Warna, Dan Tekstur Pada Yoghurt Susu Sapi. [Skripsi]. Yogyakarta : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Cahyadi, S. (2006). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Dalimartha, S. 2009. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia *Jilid 6*. Jakarta: Pustaka Bunda

- Deshmukh, C. D., Jain, A., dan Tambe, M. S. 2015. Phytochemical and harmful Profile of *Citrullus lanatus* (THUNB). *Biolife*, 3(2) : 483 – 488.
- Erawati. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun *Garcinia daedalanthera* Pierre dengan Metode DPPH (1,1-Difenil Pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif. [Skripsi]. Program Sarjana Ekstensi Farmasi Depok : Fakultas MIPA. Universitas Indonesia. Depok.
- Fajri, P. R. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) Dan Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fahrizal, Fadhil. (2014). Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala, Darussalam.
- Fatoni, R. 2021. Pengaruh Perbandingan Kolang – Kaling (*Arenga pinata* Merr.) Dan Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Handayani, R. 2012. Teknik Budidaya Bayam Organik (*Amaranthus spp*) Sebagai Jaminan Mutu dan Gizi Untuk Konsumen Di Lembah Hijau Multifarm Dukuh Joho Lor, Triyagan Sukoharjo Propinsi Jawa Tengah. [Tugas Akhir]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Agribisnis Hortikultura dan Arsitektur Pertamanan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Huang, Y. C. Yung – Ho. C, dan Yi – Yuan, S. 2005. Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98 : 529 – 538.
- Juwita, W. 2013. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kemenkes, R. I. (2018). Tabel komposisi pangan Indonesia 2017. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Khumairoh, F. S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran Dari Campuran Kolang – Kaling (*Arenga pinnata*, M) Dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Khusni, L., Hastuti, R. B., & Prihastanti, E. (2018). Pengaruh naungan terhadap pertumbuhan dan aktivitas antioksidan pada bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi (Bulletin Anatomy and Physiology)*, 3(1), 62-70.
- Lee, J., Durst, R. O. B. E. R. T., & Wrolstad, R. O. N. A. L. D. (2005). AOAC official method 2005.02: total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method. *Official methods of analysis of AOAC International*, 2.

- Leoriesgo, I. 2019. Pengaruh Perbandingan Kolang – Kaling (*Arenga pinata Merr.*) Dan Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Maulani, M. T., Aslamiah., dan D. Rahmat W. 2014. Pengambilan Pektin dari Albedo Semangka Dengan Proses Ekstraksi Asam. *Jurnal Konversi*. Vol. 3. No. 1.
- Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2019). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Megawati., V. Setiaries. J., dan Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka Dan Terong Belanda. *Jurnal FAPERTA*. Vol 4. No 2.
- Muchtadi, T., R., Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta Bandung, Bandung. 294- 297 hal.
- Natan, F., A. Emmawati., dan Marwati. 2019. Pengaruh Formulasi Bubur Kolang – Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar – Agar Terhadap Sifat Fisiko – Kimia Dan Sensoris Selai Lembaran. *Journal of Tropical Agrifood*. Vol. 1. No. 1 : 9 – 18
- Parwata, I. M. 2016. Flavonoid. [Diktat]. Denpasar : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Kimia. Universitas Udayana.
- Pebrianti, C., Ainurrasjid, A., & Purnamaningsih, S. L. (2015). *Uji kadar antosianin dan hasil enam varietas tanaman bayam merah (Alternanthera Amoena Voss) pada musim hujan* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Pertiwi, T. D., H. Bolly., dan M. Dyah P. 2010. Pemanfaatan Limbah Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogea*) Sebagai Bahan Asap Cair (*Liquid Smoke*) Antioksidan dan Aplikasinya dalam Pengasapan Ikan Bandeng.
- Prameswari, J. D. 2019. Pengaruh Proporsi Ekstrak Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) Dibandingkan Santan Kombinasi Dengan Susu Kedelai Atau Susu Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Talam. [Skripsi]. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Puspitasari, Y. (2014). *Kualitas selai lembaran dengan kombinasi albedo semangka (Citrullus vulgaris schard.) dan buah naga super merah (Hylocereus costaricensis)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Sabir, A. (2005). Aktivitas antibakteri flavonoid propolis Trigona sp terhadap bakteri Streptococcus mutans (in vitro)(In vitro antibacterial activity of flavonoids Trigona sp propolis against Streptococcus mutans). *Dental Journal (Majalah Kedokteran Gigi)*, 38(3), 135-141.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., MP. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agroteknologi*. Bogor : IPB Press. 180 hal.

- Susanto, A. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul, dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterinet*. 2009. Hal 826 – 836.
- Syafitri, N. A. 2019. Pengaruh Perbandingan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*, Merr) Dan Buah Murbei (*Morus Nigra L.*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Syukur, M. 2009. Semangka (*Citrullus lanatus* (Thunberg) Matsum dan Nakai) HPSP – 09 – YUMKMI.
- Tario, M. A. O., S. Joydee, E. M. Florinia. 2006. Phycochemical Characterization of Galaktomannan From Sugar Palm (*Arenga Saccharifera* Iabill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity Philiphine. *Jurnal of Science* 135 (1) : 19 – 30.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustaka utama. Jakarta. Liberty. Yogyakarta.
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan alami & radikal bebas.
- Yenrina, R., Yuliana, dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., & Mahmud, M. (2013). PERAN PEKTIN DAN SUKROSA PADA SELAI UBI JALAR UNGU (The Role of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Zhao, X. 2006. Exploring The Effects of High Tunnels and Organic Production Systems on Production and Quality Attributes of Leafy Vegetables in Kansas. Michigan: ProQuest, 2006.

