

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544-2013. Sirup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal: 1-37.
- Agarwal, A., dan Mathur, R. 2012. An Overview of Orthodontic Indices. *World Journal of Dentistry*. 3(1). 77-86
- Angrawati, P, S, 2016. Review Artikel: Kandungan Senyawa Kimia Dan Bioaktivitas Dari Jambu Air (*Syzygium Aqueum* Burn. F. Alston)
- Bird, T. 1987. Kimia Fisik Untuk Universitas. Edisi dua. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Chaplin, M., 2003, *Gelatin*, <http://www.sbu.qc.uk/water/hygel.html>. (26 maret 2022)
- Cronquist, A. 1981. An Intergrated System Of Classification Of Flowering Plants. New York: Columbia University Press.
- Cynthia Miranti, Takene, Artika dan Panji. 2019. *Pembuatan dan Karakterisasi Carboxymethyl Cellulosa (CMC) dari Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit (Elaeis guineensis Jack) melalui Proses Karboksimetilasi*. IPB University: Bogor.
- Fajri, A. 2017. [Skripsi] Penambahan Karagenan pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas. UNRI. Pekanbaru.
- Fitrilia, T., Nur'utami, D.A., Shapariah, R., 2019. Karakteristik fisikokimia serbuk kolang kaling (*Arenga pinnata merr*) berdasarkan variasi perendaman. *J. Agroindustri Halal* 5, 104–112.
- Ganjar. 2018. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). Universitas Al-Ghifari. Bandung.
- Hariyanto. 1993. Jambu Air Jenis, Perbanyak dan Perawatan. Penebar swadaya, Jakarta.
- Hasanah, Zuliah. 2019. [Skripsi] Pengaruh Tepung Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) Dan Gula Semut Pada Pembuatan Cookies. UMSU. Medan.
- Hidayat, Syamsul dan Rodame M. Napitupulu. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat* Jakarta: Agriflo.
- IPB. 2013. *Gelatin. Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri, Volume 1, Nomor 9*. Hal 133-135.

- Jumansyah, 2017. Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas Comosus* L Merr.
- Kamal, Netty. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxymethyl Cellulosa) terhadap beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa*. J. Teknologi Vol 1. Hal 78-84.
- Kuswandi. 2008. *Produksi Benih Jambu Air Secara Kolonial*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika
- Kuswurj, R. 2011. Sugar Cane Processing and Technology. http://www.risvank.com/2011/12/22/pemurnian_nira_di_pabrik_gula/. Akses 20 juni 2019.
- Legowo, A.M. dan Nurmanto. 2004. Analisis Pangan. Diklat Kuliah. Program Studi Teknologi Temak. Fakultas Peternakan. UNDIP. Semarang. 55 hlm.
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- Marpaung, P. 2001. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Rumput Laut*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. FPIK – IPB. Bogor.
- Mien K. Mahmud, N. Aria dan Zulfianto. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1992. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Nugroho RH, et al. (2016) *Positive effects of proline addition on the central metabolism of wild-type and lactic acid-producing Saccharomyces cerevisiae strains*. *Bioprocess Biosyst Eng* 39(11):1711-6
- Phillips, G.O., dan P.A. William. 2000. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cornwall, England.
- Purnama, Sugesti. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Kulit Buah Naga Merah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 50 hal.
- Rifqi, Muhammad. 2017 *Pengaruh Konsumsi Buah Jambu Air (Syzygium Aqueum) Terhadap Indeks Plak (Studi Pada Siswa Smp Negeri 3 Dempet Demak)*. Universitas Muhamadiyah. Semarang
- Rukmana, R. 1997. *Jambu Air (Tabulampot)*. Penerbit Yogyakarta.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor.
- Sittikijyothin, W., Torres, D., Goncalves, M.P. 2005. Modelling Thr Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions. *Sciece Direct. Carbohydrate Polymers* 59: 339-350.
- SNI 01-3746-2008. Selai Buah. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Srivastava, M. dan Kapoor, V.P. 2005. Seed Galaktomanan: A Review. *Chemistry and Biodiversity*. 2:295-317..
- Sudarmaji. 2003. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sunanto, H. 1993. *Aren : Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasai Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang, Pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Hal 826-836.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florina. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga Saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal od Science* 135(1): 19-30.
- Watini, Tri. 2016. Efektifitas Mengunyah Buah Berserat dan Berair Terhadap Kuantitas Bakteri *Streptococcus mutans* pada Anak Kebutuhan Kusus. *Jurnal Krsehatan Gigi* Vol. 03 Nomor 1. Poltekkes Kemenkes Semarang.
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mir Kering Berbasis Pasta, Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): p.417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta: Andi Offset. 5-85.
- Wijayani, A., Ummah, K., Tjahjani, S. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Journal Chemistry Department, Faculty of Mathematics and Natural Sciences State University of Surabaya*. Surabaya 5(3), 228-231.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Witono, R. Judi, Okky dan A. Dewi. 2004. *Bagian Awal Terhadap Pembuatan Carbocymethyl Starch (CMS) dari Umbi Pati Garut*. J. ISSN: 1411-4216.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.

