

## DAFTAR PUSTAKA

- Ameur LA, Trystram G, Birlouez-Aragon I. 2006. Accumulation of 5- hydroxymethyl- 2-furfural in cookies during the baking process: validation of an extraction method. *Food Chemistry*. 98(4): 790–796.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andayani. R., Maimunah dan Yovita, L. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*, L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 13(1).
- Astawan, M dan A. L. Kasih, 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Tentang Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 26 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Terjemahan. Purnomo, H dan Adiano. 2010. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press. 365 hal.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H. Fleet, dan Wootton, M. 2009. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Buntaran, W., Astirin, O. Dan Mahajuno, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*) *Bioteknologi*, UNS. 8 (1) : 9
- Daryono, B.S dan Maryanto, S.D. 2016. Analisis Kandungan Vitamin dan Total Karotenoid pada Melon. *Jurnal Biogenesis*, UGM ISSN 2302-1616,4(1): 1-9
- [DJHKP]. Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. 2015. Statistik Hortikultura Tahun 2014. Jakarta. Hal: 236.
- Edward, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Eliyasm, R., N. S. Indeswari dan V. Yuliani. 2011. Penambahan bunga rosela dalam seduhan pada pembuatan selai lembaran dari buah salak (*Salacca edulis Reinw*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol.15:48-54.

Fachrudin, Lisdiana. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.

Fardiaz, S. 1993. *Analisi Mikrobiologi Pangan*. PT Grafindo Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 35-46.

Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 27 hal.

Hambali, E., A. Suryani. dan Wadli. 2007. *Membuat Aneka Olahan Melon* Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Hanan, M.A. and Abdelrahman R. Ahmed. 2013. Egypt. Utilization of watermelon rinds and sharlyn melon peels as a natural source of dietary fiber and antioxidants in cake. *Food Sci. Dept., Fac. of Agric., Ain Shams Univeristy, Shoubra El-Kheima*.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 150-153

Meyer, L.H., 1960. *Food Chemistry* Reinhold Organic Publishing Corporation, New York. 85 p.

Mulyadi. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Kaya Antioksidan Dan Vitamin C, Laporan Praktek Produksi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.

Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. Pembuatan Edible Flim dari Kolangkaling. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 15(4) Hal:28-35

Prajnanta, F., 2004. *Melon*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

Ramadhan, W. dan T. Wini. 2017. Formulasi Hidrokoloid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *JPHPI* 20(1): 95-108.

Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Jawa Barat. Tabloid Sinar Tani.

Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.



- Samadi, B. 2015. *Budidaya Tanaman Melon*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta. 99 hal.
- Susanto, A. 2009. 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 Veteriner 2009*. Hal: 826-836.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang Kaling. *Jurnal Biologi*. Sumatera.
- Tarigan, J.BR. dan K. Jamaran. 2013. Pembuatan Edible Film yang Bersifat Antimikroba dan Antioksidan dari Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) dan Ekstrak Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*). [Disertasi]. Universitas Sumatra Utara. Medan. 72 hal.
- Tarigan, Br. dan Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Posfat. *Majalah Polimer Indonesia* 18 (1). ISSN 1410-7864 : 1-8.
- Tranggono. 1988. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antar pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas (Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan)*. Kanisius. Yogyakarta. 77-211 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.