

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analitical Chemist. 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.
- [SNI] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Syarat Mutu Selai Buah* : Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Anggraeni, A. C. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Arisandi, Y dan Y. Andriani. 2010. *Tanaman Obat dan Pengobatan Alternatif*. Setia Kawan. Jakarta.
- Astawan, M., S. Kaswara dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XV. No. 1. Bogor.
- Bohm, F., J. H. Tinkler., T. G. Truscott. 1995. Carotenoids protect against cell membrane damage by the nitrogen dioxide radical. *Nature Med.* 1:98–99.
- Braverman. 1949. *Citrus Product*. Interscience Publisher. Inc. New york. Halaman 43.
- Buckle K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. [Terjemahan oleh Purnomo, H. dan Adionon]. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta. Universitas Indonesia. UI Press.
- Budiman, M. H. 2008. Uji Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Sediaan Krim yang Mengandung Ekstrak Kering Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*). *Skripsi*. Departemen Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. US. Depok.
- Departemen Kesehatan R.I. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* . Jakarta: Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan R.I. Bhratara.
- Duke, J. 1992. Phytochemical and Ethnobotanical Database, www.arsgin.gov, diakses 25 April 2015.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Facruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius.

- Fahrizal dan R. 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. 06 No.03.
- Hidayat, N., M. C. Padaga dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 96 (2006).
- Ikhwal, A. P., Z. Lubis., dan S. Ginting. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama penyimpanan terhadap mutu selai nenas Lembaran. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. Vol. 2 No. 4.
- Jin, C. B. 2012. *Buah Malaka Memulihkan Daya Ingatan*. Forest Research Institute Malaysia (FRIM). Malaysia.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) dalam pembuatan selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan (*Skripsi*). Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Khan, K. H. 2009. *Roles of Emblica officinalis in medicine-A review*, *International Journal of Botany*, 2, 218–228.
- Kusumah, R. A. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt). *Skripsi*. Fateta. IPB. Bogor.
- Mascio, P., S. Kaiser., and H. Sies. 1989. *Lycopene as The Most Efficient Biological Carotenoid Single Oxygen Quencher*. *Archives of Biochemistry and Biophysics*.
- Matondang, D., Z. Lubis., dan N. M. Minah. 2004. Studi Pembuatan Selai Coklat Kulit Pisang Barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.2. No.2.
- Meilgaard. M., G.V. Civille., dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques* [3rd edition]. New York: CRC Press US of America.
- Muchtadi, R dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta, CV. Bogor.
- Nency. M. 2010. Pengaruh Pencampuran Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) Terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [*Skripsi*]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Pusat Studi Ketahanan Pangan. 2012. *Modul Pelatihan Pembuatan Jam*. Universitas Udayana.
- Raghu, H. S. and P. Ravindra. 2010. Antimicrobial Activity and Phytochemical Study Of Pharmaceutical Studies And Research. Vol. 1 : 30-33.
- Rahman, A. S., W. P. Fardiaz., R. Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Pengolahan Susu*. Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rahmi. 2002. Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 40 hal.
- Regina. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L). [Jurnal] Sains dan Teknologi Farmasi, Vol. 13, No. 1.
- Rukmana, R. 1994. *Mulsa Tomat di Musim Kemarau*. Pikiran Rakyat Edisi Cirebon.
- Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan S. M. Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiarso, A dan Nisa, F. C. 2015. Pembuatan Minuman Jelly Murbei (*Morus alba*, L.) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri* Blume) Sebagai Pensubstitusi Karagenan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 2p. 443-452.
- Sultanry dan Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Suryani, A . 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tanti dan Sunarmani. 2008. Pengaruh Likopen Standardisasi Konsentrat Buah Tomat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bangsa Pascapanen Pertanian.

Tjokronegoro, A. 1985. *Vitamin C dan Penggunaannya Dewasa Ini*. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.

Tugiono, H. 2001. *Bertanam Tomat*. Penebar Swadaya : Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., dan M. Aman. 1979. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya Institut Pertanian. Bogor.

Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius.

