

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Salemba Medika. Jakarta. 128 hal.
- Almatsier, S., 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Edisi ke-6. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 337 hal.
- Arnous, A., Dimitris P. M. dan Panagiotis K. 2001. *Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines*. J. Agric. Food Chem. 49: Page 5736-5742.
- Ayyinar, M dan Pandurangan, SB. 2012. *Syzygium Cumini (L.) Skeels: A Review Of Its Fitochemical Constituents And Traditional Uses*. *Asian Pacific Journal Of Tropical Biomedicine*, Page 240-243.
- Azima, A. M. Siti. A. Noriham, dan M Nurhuda. 2013. *Antioxidant Activities of Syzygium Cumini and Ardisia Elliptica in Relation to Their Estimated Phenolic Compositions and Chromatic Properties*. *Internasional Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, Vol 3, No 4. July. Page 314-317.
- Banerjee, A., Nabasree, D., Bratati, D. 2005. *In Vitro Study of Antioxidant Activity of Syzygium Fruit*. *Food Chemistry* 90. Elsevier. Page 727-733.
- Blois, S. 1985. *Antioxidant Determination by the Use of a Stable Free Radical*. *Nature*. 181: Page 1199-1200
- Brouillard, R., 1982. *Chemical Structure of Anthocyanin*. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press, New York. 40 hal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 Selai Buah. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta. 30 hal.
- Desrosier, N. W. 1988. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.
- Elleuch, M., Dorothea, B., Olivier, R., Souhail, B., Christophe, B., Hamadi, A. 2011. *Dietary Fibre and Fibre-Rich by-Products of Food Processing: Characterisation, Technological Functionality and Commercial Applications*. *Review Article. Food Chemistry*. Vol 124. Page 411-421.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 82-89.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 101 hal.

- Holzwarth, M., Sabine K., Therese S., Reinhold C. dan Dietmar R. K. 2013. *Influence of Different Pectins, Process and Storage Conditions on Anthocyanin and Colour Retention in Strawberry Jams and Spreads*. Food Science and Technology 52: Page 131-138.
- Jaiswal, S.G., Madhumita, P., dan S.N Naik. 2015. *Physico-chemical Properties of Syzygium cuminii (L) Skeels Jam and Comparative Antioxidant Study With Other Fruit Jam*. Indian Journal of Natural Products and Resources. Vol.6(1). Page 9-15.
- Jun, M.H.Y., X.Fong, C.S. Wan, C.T. Yang dan Ho. 2003. *Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (Pueraria labata Ohwl)*. J Food Sci. Institute of Technology. 68 : Page 2117-2122
- Kotan, Y.I, dan R. Herni, K. 2014. Kajian Pustaka Antosianin dari Buah Duwet atau Jamblang (*Syzygium cumini*). Sekolah Tinggi Farmasi. Bandung. 9 hal
- Kusnandar, F. 2010. Memahami Proses Termal dalam Pengawetan Pangan. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB. Bogor
- Leimena, B.B. 2008. Karakterisasi Dan Purifikasi Antosianin Pada Buah Duwet (*Syzygium cumini*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 74 hal.
- Liu, G. L., Guo H. H. dan Sun Y. M. 2012. *Optimization of The Extraction of Anthocyanins from The Fruit Skin of Rhodomyrtustomentosa (Ait.) Hassk and Identification of Anthocyanins in The Extract Using High-Performance Liquid Chromatography-Electrospray Ionization-Mass Spectrometry (HPLC-ESI-MS)*. International Journal of Molecular Sciences (13): Page 6292-6302.
- Malgarejo, P., Martinez R., Hernandez, Fca., Martinez J.J., Legua, P. 2011. *Anthocyanin Content and Colour Development of Pomegranate Jam*. Food and Bioproducts Processing. Elsevier. Page 477-481.
- Margono, T.D, Suryati dan S Hartinati. 1993 Pengawetan dan Bahan Kimia. <http://warintek.progressio.or.id/Maret> 2016.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.) Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Muchtadi, T.R. 1997. Petunjuk Laboratorium : Teknologi Proses Pengolahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi- Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muchtadi, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. CV Alfabeta. Bogor. 320 hal.

- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 hal.
- O'Beirne, D. 1993. *Composition of Jams, Marmalades, and Related Preserves. Chemistry of Manufacture. Encyclopedia of Food Science. Food Technology and Nutrition*. Academica Press. Page 3416 -3419.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia. 2014. Pedoman Budidaya Aren (*Arenga pinnata*, Merr) yang Baik. www.djpp.kemenumham.go.id. Nomor 133/Permentan/OT.140.12.2013
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 1989. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Saragih, N. M. 2005. *Mempelajari Pembuatan Permen Jelly dari Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr)*. Srikipsi Jurusan Teknologi Pertanian USU. Medan
- Sari, P., Christofora, H.W, Dondin, S., dan Unang, S. 2009. Identifikasi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi – *Diode Array Detection*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XX No.2. Page 103-110.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. IPB Press. Bogor.
- Srivastava, M., dan Kapoor, V.P., 2005, *Seed Galactomannas An Overview. Chemistry & Biodiversity*, 2 : Page 295-317.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. SNI 01-3746-2008. *Syarat Mutu Selai Buah*.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, D dan Komari. 2010. *Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe And Durability)*. PGM 2010,33(1): 93-101
- 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.
- Sunanto, H.1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta.

- Swami, S.B., Thakor, Patil dan Haldankar. 2012. *Jamun (Syzygium cumini (L.)) : A review of its food and Medical Uses. Food and Nutrition Science*, Page 1100-1117.
- Torio, Mary Ann O., J. Saezand Florinia E. Merca. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Institute of Chemistry, College of Arts and Sciences University of the Philippines Los Baños, College, Laguna. *Philippine Journal of Science* 135 (1): 19-30 hal. ISSN 0031 – 7683.
- Ulfa, P. 2016. *Pemanfaatan Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr) sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dalam Pembuatan Agar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Vargaz, F.D., Octavio, P.L. 2013. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses*. Boca Raton London New York Washington, D.C. CRC Press. 322 hal.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, Cetakan Kedelapan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 245 hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Yenrina, R, Yuliana dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press.

