

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R. 2010. Efek ekstrak methanol 96% daun alpukat (*Persea americana mill*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* secara *in-vitro*. Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Bahan Ajar. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Antia, B. S., Je Okokon., and P. A. Okon. 2005. *Hypoglycemic activity of aqueous leaf extract of Persea americana mill*. Research Letter, Volume 37, Issue 5, Page 325-326.
- AOAC International. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18 ed. The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD.
- Arukwe, U., B. A. Amadi., M. K. Duru., E. N. Agomuo., E. A. Adindu., P. C. Odika.,J. Anudike. 2012. *Chemical composition of persea americana leaf, fruit and seed*. IJRRAS. Vol 11 (2): 346-349.
- Astawan, M., P. Hariyadi., dan A. Mulyani. 2002. Analisis sifat reologi gelatin dari kulit ikan cucut. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 13 (1) 38-46.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008. Syarat mutu kembang gula lunak. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BAPPENAS. 2000. Avokat. <http://www.Iptek.net.id/ind/warintek/? Mnu = 6 & ttg= 2&doc = 2a1>. Diakses 29 april 2016. Pukul 21.19 WIB.
- Bizri, N. J. and A.L. Wahem. 1994. *Citric acid and antimicrobials affect microbiological stability and quality of tomato juice*. J. of Food Science 59 (1) : 130-134.
- Bouhnik, Y. 1993. Lait 73: 241-247. In: *Ingredient selection criteria for probiotic microorganism in functional dairy food*. Charteris, W.P., P.M. Kelly, L. Morelli dan J.K. Collins. 1998. Int. J. Dairy Tech 51: 123-135.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnumo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua. Bumi Aksara, Jakarta.

- Dhalmi, D. S. 2011. Pengaruh penambahan dadih terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri asam laktat dan kadar gula permen jeli. Skripsi Teknologi Hasil Ternak. Universitas Andalas, Padang.
- Edwards, W. P. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. The Royal Society of Chemistry. UK.
- Elida, M. 2002. “Profil bakteri asam laktat dari dadih yang difermentasi dalam berbagai jenis bambu dan potensinya sebagai probiotik”. Thesis. Bogor. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Emam, A. M., E. S. Swelam., and N. Y. Megally. 2009. *Furocoumarin and quinolone alkaloid with larvicidal and antifeedant activities isolated from ruta chalepensis leaves*. *Journal of Natural Products*, Vol 2:10-22.
- Fardiaz, S. 1992. Metode Hitungan Cawan. Dalam: Analisis Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor. Hal: 31-41.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3. Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York.
- FAO/WHO. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. London, Ontario, Canada.
- Hadi, R. dan S. Fardiaz. 1990. Bakteri Asam Laktat dan Penggunaannya dalam Pengolahan Makanan. *Media Teknologi Pangan*. Vol 4 (1): 73-79.
- Hariyatimi. 2004. Kemampuan vitamin E sebagai antioksidan terhadap radikal bebas pada lanjut usia. *Jurnal MIPA*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta Vol. 14: 52-60.
- Haryadi. P. 2004. *Teknologi Pangan dan Agroindustri* - vol I-no. 9. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Hasniarti. 2012. Studi pembuatan permen buah dengan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hidayat, N., dan K. Ikarisztiana. 2004. *Membuat Permen Jeli*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006). 529-538.
- Imamtriyanto. 2007. Hati-hati dengan permen. <http://www.halalguide.info>. Diakses Pada Tanggal 29 April 2016. Pukul 15:19 WIB.

- Jones N. R. 1977. *Uses Of Gelatin Edible Products didalam Ward AG dan A. Courts* (Eds). The Science and Technology of Gelatin, London.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.
- Kusumawati, P. 2009. Potensi pengembangan produk pangan fungsional ber-antioksidan dari makroalga dan mikroalga. *Jurnal Oseana*. Vol. 34 (3): 9-18.
- Malik, I. 2010. Permen jelly yup. <http://iwanmalik.wordpress.com/2010/permenjelly/>. Diakses tanggal 30 April 2016. Pukul 21.39 WIB.
- Mardiyarningsih, A dan N. Ismiyati. 2014. “Aktivitas sitotoksik ekstrak etanolik daun alpukat (*Persea americana mill*). pada sel kanker leher rahim hela”. *Tradisional Medicine Journal* vol 19 (1), 2014. Poltekes Bhakti Setya Indonesia.
- Maryati, S., I. Fidrianny., dan K. Ruslan. 2007. Telaah kandungan kimia daun alpukat (*persea americana mill*). skripsi. Fakultas Farmasi Intsitut Teknologi Bandung, Bandung.
- Minarni. 1996. Mempelajari pembuatan dan penyimpanan permen jelly gelatin dari sari buah kweni. Skripsi Fateta. IPB, Bogor.
- Mun'im, A., Azizahwati dan Trastianan. 2008. Aktivitas antioksidan cendawan suku *Pleurotaceae dan Polyporaceae* dari hutan UI. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.
- Murbawani, E. A. 2006. Serat membuat sehat. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0608/11/ragam01.htm>. Diakses 6 April 2016 pukul 15.36 WIB
- Naidu, A. S. and R. A. Clemens. 2000. *Probiotics*. In: *Natural Food Antimikroba System*. Naidu, A.S. (Ed). CRC Press, LLC, pp. 431-462.
- Nakazawa, Y. dan A. Hosono. 1992. *Function of Fermented Milk: Challenges for the Healt Sciencis*. Elsevier Applied Science.
- Nieves, S. L. and J. P. Bartley. 1996. *Volatile components from the leaves of heterotheca inuloides Cass*. *Flavour Fragr. Journal*. Vol 11(1), 49-51.
- Orwa, C., A. Mutua., R. Kindt., R. Jamnadas, dan S. Anthony. 2009. *Agoforestry Database : a tree reference and selection guide version 4.0*. <http://www.worldagoforestry.org/sites/treedbs/treedatabases.asp>. Diakses tanggal 6 April 2016. pukul 21.43 WIB.
- Pato, U. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol. 5 No.2 Hal 162-165.

- Prawita, L. L. 2012. Efek penurunan kadar glukosa darah kombinasi ekstrak etanol daun alpukat (*Persea americana mill*) dan buah oyong (*Luffa acutangula L*) pada mencit putih jantan yang dibebani glukosa. Skripsi. Prodi Ekstensi. Departemen Farmasi, Depok.
- Purnomo, H. 1996. Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter dan Enzim Mikroba dan Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu. UMM Press, Malang
- Putri, R. A. 2013. Karakteristik mutu permen jelly daun sirsak dengan penambahan sari buah sirsak (*Nnonamuricata L*). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dan *Biovicophitomega* Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Rahayu, P., 2006. Perbedaan penggunaan jenis bahan pengental terhadap kualitas kembang gula. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahaju., Suliantri dan C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Dikti Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. diterjemahkan oleh Kosasih, P. Edisi Keenam, 72, 157, 198. ITB, Bandung.
- Sirait, C. H. 1993. Pengolahan susu tradisional untuk perkembangan agroindustri persusuan di pedesaan. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Ternak Ciawi, Bogor.
- Sirait, C. H., N. Cahyadi, T. Pangabean dan I. G. Putu. 1995. Identifikasi dan pembiakan kultur bakteri pengolah dadih. Laporan Akhir Kegiatan Penelitian, Program Penelitian Ruminansia. Balai Penelitian Ternak Ciawi, Bogor.
- Soetardjo, F. E., dan N. Indraswati. 2007. Pengaruh komposisi pemanis (sukrosa/sorbitol, glukosa, madu) terhadap viskositas, kekerasan, dan aktivitas air permen jeli. http://lppm.wirna.ac.id/flycia_edi_pdf. Diakses 3 April 2016 pukul 11.43 WIB
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Cetakan kedua. Alih bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Sugitha, I. M. 1995. Dadih Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, Jakarta.
- Sumanti, D. M. 2008. Diktat penuntun pratikum mikrobiologi pangan. Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Susanti, I., R.W. Kusumaningtyas., dan F. Illaningtyas. 2007. Uji sifat probiotik bakteri asam laktat sebagai kandidat bahan pangan fungsional. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. Vol XVIII No. 2, hal 89-95.
- Surono, I. S. 1995. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Capta Karya, Jakarta.
- Tandi, E. K. 2010. Pengaruh tanin terhadap aktivitas enzim *protease*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Makassar.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan teknologi pasca panen. Pusat antar Universitas-Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan: Jenis, sumber, mekanisme kerja, dan peran terhadap kesehatan. (<http://www.wini.trilaks@plasa.com>, diakses tanggal 3 April 2016).
- Usmiati, S., W. Broto dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. JITV16(2): 140-152.
- Utama, T. P. 2015. Karakteristik mutu permen jeli dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak daun sirsak sebagai pangan fungsional. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Wijaya, M. 2012. Ekstraksi *Annonaceous acetogenin* dari daun sirsak, *Annona muricata*, sebagai senyawa bioaktif anti kanker. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991^a. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004^b. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.

- Yeni, I. U. 2013. Pengaruh lama pengasapan telur ayam asin dengan bahan bakar sabut kelapa (*Coco fiber*) terhadap kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Yu, Liangli, Scott H., Jonathan P., Mary H., John W. dan Ming Qian. 2002. *Free radicals scavenging properties of wheat extracts*. J.Agric Food Chem. Colorado.
- Zulfaini, F. 2004. Pengaruh perbandingan konsentrasi sukrosa dengan *high fructose syrup* (HFS) dan konsentrasi pektin terhadap mutu permen jelly. Skripsi Fakultas Pertanian USU, Medan.

