

## DAFTAR PUSTAKA

- Aishah, B., M. Nursabrina, A. Noriham, A. R. Norizzah dan H. Mohamad Shahrimi. 2013. *Anthocyanins from Hibiscus sabdariffa, Melastoma malabathricum and Ipomea batatas and Its Color Properties*. International Food Research Journal 20(2): 827-834.
- Alnajar, Z. A. A., Mahmood A. A., Hapipah M. A., Mohammed A. A. dan A. Hamid A. A. 2012. *Acute Toxicity Evaluation, Antibacterial, Antioxidant and Immunomodulatory Effects of Melastoma malabathricum*. Molecules 17: 3547-3559.
- Arja, F. S., Djaswir D. dan Adlis S. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduk (Melastoma malabathricum L.) Serta Aplikasi sebagai Pewarna Alami. Jurnal Kimia Unand 2(1): 124-127.
- 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: 5736-5742.
- Blois, M.S. 1958. *Antioxidant Determination by The Use of A Stable Free Radical*. Nature 181:1199-1200.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 Selai Buah. Jakarta. 30 hal.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta. UI-Press. 365 hal.
- Deepak, M. S. dan P. Omman. 2013. *Use of Dye Extract of Melastoma malabathricum Linn. for Plant Anatomical Staining*. Research Article, Acta Biologica Indica 2(2): 456-460.
- deMan, J. M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. Bandung. Penerbit ITB. 550 hal.
- Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Miljohardjo, M. (penerjemah). 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.
- Holzwarth, M., Sabine K., Therese S., Reinholt 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: 131-138.

- Julyasih, K. S. M., I. G. P. Wirawan, W. S. Harijani dan W. Widajati. 2009. Aktivitas Antioksidan Beberapa Jenis Rumput Laut (*Seaweeds*) Komersial di Bali. Seminar Nasional Fakultas Pertanian dan LPPM UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Kök, M. S. 2010. *Rheological Study of Galactomannan Depolymerisation at Elevated Temperatures: Effect of Varying pH and Addition of Antioxidants*. Carbohydrate Polymers 81: 567-571.
- Kök, M. S., S. E. Hill dan J. R. Mitchell. 1999. *Viscosity of Galactomannan During High Temperature Processing: Influence of Degradation and Solubilisation*. Food Hydrocolloids 13: 535-542.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Lee, J., R. W. Durst dan R. E. Wrolstad. 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The pH Differential Method: Collaborative Study*. J. AOAC Int. 88: 1269-1278.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis EBONI 9 (1): 37-54.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 67 hal.
- Molnár, P. J. 2009. *Food Quality Indices*. Food Quality and Standards (2): 398.
- Molyneux, P. 2004. *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songkla Journal of Science and Technology 26(2): 211-219.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Nayak, J. dan Uday C. B. 2015<sup>a</sup>. *Analysis of Some Nutritional Properties in Eight Wild Edible Fruits of Odisha, India*. Int J Curr Sci 14: 55-62.
- \_\_\_\_\_. 2015<sup>b</sup>. *Antioxidant Potential of Some Lesser Known Wild Edible Fruits of Odisha*. European Journal of Experimental Biology 5(8): 60-70.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta. Graha Ilmu. 182 hal.

- Nurmalahayati. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai Pewarna Tablet. [abstrak]. Medan: Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Hal: vii.
- Pavlova, V., Ljubica K., Viktorija S., Naiden D., Ljupka N., Gjore N., Marija M. dan Tatjana B. 2014. *Storage Impact on The Quality of Raspberry and Peach Jams*. Journal of Hygienic Engineering and Design: 25-28.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta. Penerbit Bhratara.
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N. N. dan Bhavesh C. V. 2013. *Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Rajenderan, M. T. 2010. *Ethno Medicinal Uses and Antimicrobial Properties of Melastoma malabathricum*. SEGi Review ISSN 1985-5672 3(2): 34-44.
- Sayuti, K., Fauzan A. dan Melvin M. 2015. *The Addition of “senduduk” Fruit (Melastoma malabathricum, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (Artocarpus heterophyllus, L.) Jam*. International Journal of Advanced Science Engineering Information Technology 5(6): 396-401.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Silva, P. S. L., Rafaela P. A., Dinara A. D. dan Glauber H. S. N. 2006. *Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon*. Revista Caatinga 19(3): 268-271.
- Sittikijyothin, W., D. Torres dan M. P. Gonçalves. 2005. *Modelling The Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions*. Carbohydrate Polymers 59: 339-350.
- Srivastava, M. dan V. P. Kapoor. 2005. *Seed Galactomannans: An Overview*. Chemistry and Biodiversity 2: 295-317.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty. 138 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.
- Tarigan, J. BR. 2012. Karakterisasi *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.). [Disertasi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 129 hal.

- Torio, M. A. O., Joydee S. dan Florinia E. M. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1): 19-30.
- Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Euchema cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-Agar. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 42 hal.
- United States Department of Agriculture*. 2016. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr. Sugar Palm. <http://plant.usda.gov> [24 Maret 2016].
- Widyanti, E. M. 2010. Produksi Asam Sitrat dari Substrat Molase pada Pengaruh Penambahan VCO (*Virgin Coconut Oil*) Terhadap Produktivitas *Aspergillus niger* Itbcc L74 Terimobilisasi. [Tesis]. Semarang: Magister Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. 68 hal.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas-Press. 120 hal.