

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, R. 2014. Pengaruh Penambahan Perasan Jeruk Manis Terhadap Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Tomat. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ahmad, S. 2007. Mempelajari hubungan antara viskositas larutan dan karakteristik larutan berongga. Lipi. Bandung
- Almatsier, S. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amri,S. 1995. Pemberian Asam Sitrat Manisan Bengkuang <http://smk3ae.wordpress.com/2008/11/30/pembuatanmanisanbengkuang/html> diakses 13 Februari 2017
- Anonim<sup>a</sup>, 2012. Nutrijel. [www.nutrijel.com](http://www.nutrijel.com). Tanggal akses 20 September 2016.
- Anonim<sup>b</sup>, 2010. Padatan terlarut, (online). ([http://www. Blogspot. Com](http://www.Blogspot.Com) diakses 06 januari 2017
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Association of Official Method of Analysis*. AOAC, Washington DC.
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro Kasih, 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.Hal 98
- Azka, Naili. 2015. <http://www.jenistanaman.com/klasifikasi-dan-nama-latin-tanaman-lidah-buaya/klasifikasi-dan-nama-latin-tanaman-lidah-buaya/> diakses tanggal 13 Desember 2016.
- Boer, Y., 2000, Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq), *Jurnal Matematika dan IPA 1*, (1) hal 26-33
- Chang, X.L., Wang, C., Feng, Y. dan Liu, Z. (2006). *Effects of heat treatment on the stabilities of polysaccharides substances and barbaloin in gel juice from Aloe vera miller. Journal of Food Engineering*75: 245-251
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1. Trubus Agriwidya:Jakarta.
- Desrosier, N, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta. Universitas Indonesia. 614 hal.
- Djubaedah, E. 2003. Pengolahan lidah buaya dalam sirup. Pra-Forum Apresiasi dan Komersialisasi Hasil Riset. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Ferizal, S. 2005. Formulasi *Jelly Drink* dari Campuran Sari Buah dan Sari Sayuran. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Furnawanthi, I. 2007. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Giorgi. P., (2000), Flavonoid an Antioxidant. *Journal National Product*. 63. 1035-1045
- Hidayat,N.2007. Pengembangan Produk&Teknologi Proses.. <http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/> /Tanggal akses: 17juni 2016.
- Imerson, A. 2010.*Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*.United Kingdom : Willey Blackwell Publishing Ltd. 31-47 p
- Kamaluddin. 2009. *Jam dan Jelly* <http://kamaluddin86.blogspot.com/2009/12/jam-dan-jelly.html>. download : 13 juni 2016.
- Kochhar SP and Rossel JB. 1990. Detection, estimation and evaluation of antioxidant in food systems. In: B.J.F. Hudson (Ed.), *Food Antioxidant*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Kurniasari, R. 1997. Penentuan jenis dan konsentrasi hidrokoloid dan bahan pemanis untuk pembuatan selai nenas rendah kalori. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.\
- Lingga, P. 1985. *Agrobnisnis Buah Belimbing Wuluh*. Jakarta. Gramedia. 4-5, 7-9 hal.
- McVicar, J. 1994. *Jekka's Complete Herb Book*. Kyle Cathie Limited. London
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriguez, K. dan Vega-Calvez, A. (2009). *Influence of temperature on drying kinetics, physicochemical properties, and antioxidant capacity of Aloe vera (Aloe Barbadensis Miller) Gel*. *Journal of Food Engineering* 91: 297-304
- Moechtar, 1990. *Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Muchtadi, D. 2004. *Komponen bioaktif dalam pangan fungsioanal*.Majalah GiziMindo. 3 (7): 4-6.
- Muchtadi, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor. Alfabeta, CV. 245 hal.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Food Review*. Vol 1Edisi 2 Maret 2006.

- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., 2005, *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae)*, *Acta Pharm*, 55 hal 207-214
- Pokorny J, and Korczak, J. 2001. *Preparation of natural antioxidant. In: M. Gordon (Ed.), Antioxidant In Food*. CRC Press. New York, Washington D.C.
- Romo, 2013. <http://romoselamatsuwito.blogspot.co.id/2013/04/fungsi-gula-dalam-pengolahan-pangan.html> diakses tanggal 21 April 2017
- Riyanto (2006). *Pengawetan Gel Lidah Buaya dengan, Potassium Sorbat, Sodium Askorbat dan Propil Paraben*. Laporan Penelitian, LPPM Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Sarastani, Dewi; Suwarna T. Soekarto; Tien R. Muchtadi; Dedi Fardiaz dan Anton Apriyanto., (2002), *Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Ekstrak Biji Atung.*, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XIII. No. 2. 149-156.
- Sarwono, B., 1991. *Jeruk dan kerabatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB pres: Bogor.
- Snyder, O. Peter. (2009). *Assuring Safety of Egg Yolk Sauces and Salad Dressings. Hospitality Institute of Technology and Management*. Saint Paul, Minnesota.
- Sudarto, Y., 1997, *Lidah Buaya : Seri Budidaya Tanaman Hias*, Kanisius, Yogyakarta, hal. 9 – 13
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultana, B. dan Anwar, F. (2008). *Flavonol (kaempferol, quercetin, merycetin) contents of selected fruit, vegetables and medicinal plants. Food Chemistry* 108:879-884
- Suprapti, M.L. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usaha Offset. Surabaya.
- Takashi. Miyake and Takayumi Shibamoto, (1997), *Antioxidant Activities of Natural Compound Found in Plants*. *J. Agric. Food. Chem.* 45. 1819-1822.
- Tessler, D. K and Nelson. P. E., 1986. *Fruit and Vegetables juice Processing Technologi. The AVI Pubhlishing Company*. Wesport. Conectiart. USA.
- Trilaksani, W., 2003, *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*, *Institute Pertanian Bogor*, Bogor, hal 1-12

Wagiyono, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. (di [www.google.co.id](http://www.google.co.id), diakses pada tanggal 13 Februari 2017).

Wijaya, APH. 2002. Pembuatan sirup teh hijau (*green tea*) rendah kalori.[Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta

