

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A., Muliadi dan Tsauri, S. 1979. *Prosedings Seminar Teknologi Pangan IV*. Balai Penelitian Departemen Perindustrian. Bogor.14 Hal.
- Aisha, A. F. A., Ismail Z., Salah K. M. A., Shiddiqui J. M., Ghafar G. and Majid A. M. S. A. (2013). *SyzygiumCampanulatum Korth Methanolic Extract Inhibits Angiogenesis and Tumor Growth in Nude Mice*. *BMCComplementary and Alternative Medicine* Vol. 13 : 168.
- Amelia, I. 2014. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Anonim, 2012. Merah-Ungu Antosianin. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. SEAFASST Center.
- \_\_\_\_\_. 2017. Laporan Analisis Pangan Buah. <https://natyalaksmi.wordpress.com/laporan-analisis-pangan-buah/>. Diakses pada 26/11/17.
- AOAC, (Assosiation Of Official Analitical Chemist). 1995. *Official Method Of Analysis Of The Association*. Washington Dc. Usa : Assosiation Official Analysis Chemist.
- Artanti, D. R. 1991. *Mempelajari Penambahan Gula dan Penggunaan Natrium Benzoat dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L)*. [Skripsi]. Bogor. IPB.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 Selai Buah. Jakarta. 26 hal.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. 365 hal.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Miljohardjo, M. (penerjemah). 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.
- Esti, A. 2000. *Manisan Buah*. (Online). ([http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/buah-20dan-20sayur-sayuran/manisan\\_buah.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/buah-20dan-20sayur-sayuran/manisan_buah.pdf) diakses pada tanggal 10 Januari 2018)
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius.

- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Guichard, E., S. IssanChou, A. Descourvieres dan P. Etievant. 1991. *Pectin Concentration, Molecular Weight and Degree of Esterification : Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristic of Strawberry Jam*. Journal of Food Science- Volume 56, No.6.
- Gross, J. 1987. *Pigments in Fruits*. Academic Press. London.
- Hijra, R. 2017. *Pengaruh penambahan Sari Buah Pucuk Merah (Szigium campanulatum Korth.) terhadap Karakteristik Selai Kolang Kaling*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Ikhwal, A. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Selai Nenas Lembaran*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Fakultas Pertanian USU Medan.
- Iptek, 2007. *Belimbing Asam*. ([http://www.ipitek.net.id/idn/pd\\_tanobat/view.php?id=69](http://www.ipitek.net.id/idn/pd_tanobat/view.php?id=69)). Diakses 05/04/2017.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Libernam, A., Lachman, L. dan Schwartz, J. B. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms Tablest*. Volume 2. 3 rd Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Naeem, M. N., M. N. Fairulnizal, M. K. Norhayati, A. Zaiton, A. H. Norliza, W. Z. Syuriahti, J. M. Azerulazree, A. R. Aswir dan S. Rusidah. 2015. *The Nutritional Composition of Fruit Jams in the Malaysian Market*. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences.
- Nandari, R. 2006. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Kadar Testosteron Bebas Non Libido Tikus Jantan Galur Wistar*. [Thesis]. Universitas Diponegoro. 54 hal.
- Nasution, A. 1980. *Metode Penilaian Cita Rasa*. Departemen IKK, Faperta IPB. Bogor.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami : Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 Hal.
- Nurkhasanah. 2013. *Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosela*. [Skripsi]. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Pemanfaatan Belimbing Wuluh*. Stomata. Surabaya. 124 hal.
- Prior, R.L., G. Chao, A. Martin, E. Sofic, J. McEwen, C. O'Brien, N. Liscner, M. Ehlenfeldt, W. Kalt, G. Krewer dan C.M. Mainland. 1998. *Antioxidant Capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity and Variety of Vaccinium Species*. Journal of agriculture and food chemistry, 46 (7): 2686-2693.
- Purba, A. dan Rusmarilin, H. 1985. *Dasar Pengolahan Pangan*. Fakultas Pertanian-USU. Medan.
- Putra, E.P. 2017. *Plastik Biodegradable Dengan Indikator Warna Dari Ekstrak Daun dan Buah Tanaman Pucuk Merah (Syzigium oleana) Sebagai Smart Packaging*. [Thesis]. Padang. Universitas Andalas. 93 Hal.
- Putri, N. K. 2014. *Pengaruh Fermentasi dan Penambahan Gula dalam Proses Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)*. [Skripsi]. Bogor. IPB.
- Ramadhani, E. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastrom malabathricum) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang Kaling*. [Skripsi]. Padang. Universitas Andalas.
- Roikah, S., Rengga, W., Latifah, dan Kusumastuti, E. 2016. *Ekstraksi dan karakterisasi Pektin dari Belimbing Wuluh*. JBAT 5 (1) : 29-36.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran (Jam Slices)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri, S. 2013. *Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (Syzygium campanulatum Korth.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi Sebagai Pewarna Alami*. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Andalas. Padang. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. 10 hal.
- Santoso, W. E. A. Estiasih, T. 2014 *Jurnal Review : Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu dengan kopigmen Na-Kaeinat dan Protein Whey Serta Stabilitasnya terhadap pemanasan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (4). 121- 127.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M, P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai, M., 2007. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syahri, S. 2012. *Isolasi, Identifikasi, dan uji Antioksidan senyawa Antosianin Dari Buah Pucuk merah (Syzygium campanulatum Korth) Serta Aplikasi Sebagai Pewarna Alami*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 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
- Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis*. *Journal of Food Science and Technology* (11) 152 – 160.
- Wibowo, L dan Evi, F. 2012. *Pengolahan Rumput Laut (Eucheumacottonii) Menjadi Serbuk Minuman Instan*. Volume 8 No 2 Hal 101-09. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negri Pontianak.
- Winarno, F.G., dan Aman M. 1979. *Fisiologi Lepas Panen* : Institut Pertanian Bogor : Sastra Hudaya.
- \_\_\_\_\_. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Windarini, L.G.E., K.W. Astuti, N.K. Warditiani. 2013. *Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana L.)*. *Jurnal Farmasi Udayana*. 2 (4).
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas-Press. Padang. 120 hal.