

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation Official Analysis Chemist. 1995. *Official Method of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC.*
- Andarwulan, N. dan Faradilla, RH. F. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. (SEAFASST) Center, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 23-24, 27.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008, *Kembang Gula bagian 1 : Keras*. ICS 67. 180. 20 Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemahan Hari Purnomo, Adiono, Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Hal. 361, 363.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, Edisi Kedua. Bumi Aksara, Jakarta. Hal. 179.
- Early, A.F., Astawan, M., Wresdiyati, T, Dewi, N.Y. 2013. Kapasitas Antioksidan dan Inhibitor Alfa Glukosidase Ekstrak Umbi Bawang Dayak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 24 (2). IPB. Bogor. Hal. 162.
- Fatmawati. 2017. Pengaruh Penambahan *Puree Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)* terhadap Karakteristik Permen *Jelly (Annona muricata, L.)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Unversitas Andalas. Padang. Hal. 27.
- Firdaus, R. 2006. Telaah Kandungan Kimia Ekstrak Metanol Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine palmifolia*, (L) Merr). [Skripsi]. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Galingging RY. 2007. Potensi plasma nutfah tanaman obat sebagai sumber biofarmaka di Kalimantan Tengah. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* Vol 10, 1: 76-83.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hidayah, A. S., Mulkiya, K, Purwanti, L. 2015. Uji Aktifitas Antioksidan Umbi Bawang Dayak (*Eleitherinebulbosa*, Merr.). *Farmasi*. Universitas Islam Bandung. Bandung. Hal. 397.
- Hoesen, D. S. 2010. Teknik Budidaya In Vitro *Eleutherine sp.* (Bawang Sabrang). *Cibinong Science Center (CSC)*. Puslit Biologi, LIPI. Jakarta. hal. 341-351.
- INFOPOM-RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM-RI. Vol 9. No.2
- Ismanto, A., Arsanto, D. dan Suhardi. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) Pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus*

- turcicus*). Sains Peternakan Vol. 12 (1). Fakultas Pertanian. Universitas Mulawarman. Samarinda. Hal: 31-38
- Jumri, Yusmarini dan Herawati N. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. Fakultas Pertanian. Vol 2 (1). Universitas Riau. Riau. Hal. 2.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com. hal. 53-56.
- Kuntorini, M. E. 2013. Kemampuan Antioksidan Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr) Pada Umur Berbeda. Universitas Lampung. Lampung. Hal. 297.
- Kusmaryani, W. 2017. Makalah Peranan Air dalam Bahan Pangan. <https://dokumensaya.com>. Diakses: 18 Desember 2017.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT Dian Rakyat
- Nur, A. M. 2011. Kapasitas Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dalam Bentuk Segar, Simplisia dan Keripik, pada Pelarut Nonpolar, Semipolar dan Polar. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 20, 43
- Nurwati. 2011. Formulasi *Hard Candy* dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolris*) sebagai Flavor. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parinduri, M. E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*) (Jacq.) Swarz. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 41
- Parubak, A. S. 2013. Senyawa Flavonoid yang Bersifat Antibakteri dari Akway (*Drimys beccariana* Gibbs). Kimia. Universitas Negeri Papua. Papua. Hal. 36.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P., dan Menawati, R. 2013. Khasiat Umbi Bawang datak (*Eleutherine palmifolia*) sebagai Herbal Antimikroba Kulit. Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 1 (1). Universitas Jenderal Achmad Yani.
- Putri, R., P. 2012. Pengaruh kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*) .[Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahmatika. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolasia speciosa*, Horan) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Hard Candy*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen *Hard Candy* yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. [Skripsi]. Teknik Kimia. Universitas Indonesia. Depok.

- Ramaninda, R. A. 2014. Pembuatan Permen Keras (*Hard Candy*) Bawang Putih (*Allium sativum*, L.). [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ratismar. 2017. Pengaruh Perbedaan Jumlah Larutan Amoniak 2,5% sebagai Zat Antikoagulan terhadap Lamanya Waktu Prakoagulasi Lateks dan Sifat Fisik Koagulum yang Dihasilkan. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 23.
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sistem Antioksidan dan Peranannya dalam Sistem Biologis. Jurnal Berlian Vol. 9 (2). Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak. Hal. 196.
- Rini, P. 2016. *Keajaiban Bawang Berlian Ampuh Sembuhkan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal. 12-19, 74-91.
- Sayuti, K. Dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang. Hal. 7.
- Setiono, Hery. 2013. Bawang Dayak/ Bawang Tiwai / *Eleutherine americana*. <http://herysetiono.com/bawang-dayak-bawang-berlian/>(diakses:22 Agustus 2016)
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Puspita, M. S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal. 150-156.
- Sudarmaji, S., Haryono. B dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, U., Y. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) yang Dihasilkan. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 45-46
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 94
- Wardina, H., Juliannor, A., dan Sukawaty, Y. 2016. Formulasi Pasta Gigi Gel Ekstrak Etanol bawang Dayak (*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb.). jurnal Sains Farmasi dan Klinis. Vol. 3 (1). Ikatan Apoteker Indonesia. Sumatera Barat. Hal. 42-49
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 24-25
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 2-3, 9.
- Yusni, M. A. 2008. Perbedaan Pengaruh Pemberian Fraksi Etanolik Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*, (L.) Merr) Dengan 5-Fluorouracil Terhadap Penghambatan Pertumbuhan Galur Sel Karsinoma Kolon HT29 Dan Ekspresi P53 Mutan.[Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Solo. Hal. 34-38.