

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis of the Assosiation*. Washington DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3546-2004. Total Padatan Terlarut: Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- _____ Badan Standarisasi Nasional. 01-3746-2008. Selai Buah: Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- _____ Badan Standarisasi Nasional. 01-3552-1994. *Jelly* : Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Abraham, C. M. 2016. A Study on Phytochemical Constituents of *Averrhoa Bilimbi Linn*. Fruits. Catholicate College, Pathanamthitta. Vol. 6 [29-31].
- Adrian, M. R. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk *Lemon (Citrus medica var. Lemon)* terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman *Jelly Tomat (Lycopersicum esculentum, Mill)*. [Skripsi]. Universitas Andala. Padang.
- Agustin, F dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 2 No. 3 [1-9].
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amanah, M. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah *Strawberry* Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima *Jelly Lidah Buaya*. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Anonim, 2014. *Tomat, Sayuran Kaya Manfaat*. Tabloid Sinar Tani. <http://tabloidsinartani.com>. [10 Juli 2017].
- Apdila, E. T. 2015. Pengaruh Suhu Pemanasan Dan pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Selai Tomat (*Lycopersicum Esculentum, Mill*). Universitas Pendidikan Indonesia. <http://repository.upi.edu/14051/> [27 Juli 2017]
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chairi,A., Helra R., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrsi Karagenan Terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan. Fakultas

Pertanian. Universita Sumatera Utara. Medan. J. Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.1 Th. 2014.

- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Puspa Swara. Jakarta.
- _____ dan Felix, A. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi Kedua. Penerbit ITB. Bandung.
- Dwiyani, H., Artanti, A., dan Wibisono, L. 2009. Pemanfaatan Tanaman Lokal Indonesia Pegagan (*Centella asiatica, L*) Sebagai Minuman *Jelly* Untuk Meningkatkan Kualitas Kecerdasan Generasi Muda Indonesia. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fachruddin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Fatricia I, Winarni D, dan Pidada. 2012. Pengaruh Pemberian Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) terhadap Histologi Kelenjar Mammae Mencit yang Diinduksi 7,12 Dimetilbenz(a)antrasena (DMBA)". *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 15(2):52-6.
- Ginting, Br. T. 2015. Pembuatan dan Penentuan Nilai CMC Asetil Galaktomanan yang Diperoleh Melalui Asetilasi Galaktomanan Hasil Isolasi dari Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). [Skripsi]. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Giovannucci, E., 1999. Tomatoes, Tomato-based Products, Lycopene, and Cancer: Review of the Epidemiologic Literature. *J. Natl. Cancer Inst.* 91:317-331.
- Gordon MH J. Pokorny, N. Yanishlieve, M. Gordon. 2001. *Antioksidants in Food*. New York : CRC Press.
- Hull, P. 2010. *Glucose Syrup: Technology and Applications*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Humam., Hambali dan Lisiswanti, R. 2015. Pengaruh Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Stroke. *Majority* Vol. 4 No. 9 [89-92].
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Kailaku, K., D dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol 3 [50-58].
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Murbei Hitam (*Morus nigra* L.).[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Love, K and Robert E.P. 2011. Bilimbi. College of Tropical Agriculture and Humah Resource. University of Hawai'i at Manoa. Fruits and Nuts. F_N-23 [1-6]
- Kooiman, P. 1971. *Structures of The Calactomannans from Seeda of Annona muricata, Arenga saccharifera, Cocus nucifera, Convolvulus tricolor and Sophora japonica*. Journal Carbohydrate Research 20: 329-337.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis EBONI. 9(1) [37-54].
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jelly*. IKAPI. Jakarta.
- Meilina, I. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comossu*) pada Berbagai Konsentrasi.[Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Moechtar. 1990. *Fisika Bagian Struktur Atom dan Melekul Zat Padat Mikromeritika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta. Bandung.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. Food Review. Vol 1 Edisi 2 Maret 2006.
- Novelina, Novizar N. dan M. Reza A. 2016. *The Improvement Lycopene Availability and Antioxidant Activities of Tomato (*Lycopersicum esculentum*, Mill) Jelly Drink*. International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources, IC-FANRes 2015. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9. ScienceDirect. [328 – 334].
- Okawa, M., Kinjo, J., Nohara, T., Ono, M., 2001. Modification Method DPPH (2-2-difenil-1-pikrilhidrazil) Radical Scavenging Activity of Flavonoids Obtained From Some Medical Plants. Biol. Pharm. Bull., 24(10), 1202-1205.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Pradesi, J. 2013. Pengaruh pencampuran Rumput Laut (*Eucheuma Sp*) dan Klorofil Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*, Merr) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Pranajaya, D. 2007. Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman *Jelly* di Pasaran. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Pranata, F.S., Marseno dan Haryadi. 2002. Karakteristik Sifat-Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film* Pati Batang Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Biota*, (3) : [121-130]
- Pratama, D. 2015. Harga Tomat Di Palu Tembur RP 15000 per Kg. <http://bisnis.liputan6.com/read/2410129/harga-tomat-di-palu-tembus-rp-15000-per-kg> [24 Juli 2017 Pukul 23:32 WIB]
- Purwanti, E dan Khairunisa. 2009. *Budi Daya Tomat Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ratima, 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling. *Tabloid Sinar Tani*. <http://tabloidsinartani.com>. [5 Juni 2017].
- Rindengan B, dan Manaroinsong E. 2009. *Aren Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Sarmi., Ratnani, D. R dan Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. ISSN 0216-7395, e-ISSN 2406-9329 Vol.12, No.1 [21-25]
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Sitepu, M.T. 2015. Aktivitas Antioksidan *Edible Film* Galaktomanan yang Diinkorporasi dengan Ekstrak Rimpang Jahe Pada Daging Ikan Nila. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhartono, E. (2002). Oxygen toxicity by radiation and effect of glutamic piruvat transamine (GPT) activity rat plasma aftervitamine C treatmen, Diajukan pada Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology, Yogyakarta.
- Surialaga, S., Dhianawaty, D., Martiana, A dan Andreanus, A. S. 2013. Efek Antihiperkolesterol Jus Buah Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi* L.)

terhadap Mencit Galur Swiss Webster Hiperkolesterolemia. MKB, Volume 45 No. 2 [125-129]

- Syarmalina, T. 2007. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dan Pengujian Stabilitasnya selama Penyimpanan. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Tan, B.K.H., Tan, C.H., Pushparaj, P.N. 2005. Anti-diabetic activity of the semipurified fractions of *Averrhoa bilimbi* in high fat diet fed-streptozotocin-induced diabetic rats. *Life Sciences*. 76(24):2827-2839.
- Tarigan, J. 2012. Karakteristik *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*). [Disertasi]. Sumatera Utara: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 126 hal.
- _____ dan Kaban, J. 2009. Analisa *Thermal* dan Komponen Kimia Kolang Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera*, 4,1.
- Tim Bina Karya Tani. 2009. *Pedoman Bertanam Tomat*. Bandung: Yrama Widya.
- Tugiyono, H. 2006. *Bertanam Tomat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wijaya, APH. 2002. Pembuatan Sirup Teh Hijau (*green tea*) Rendah Kalori. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____ dan Felicia K. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. M-BRIO PRESS. Cetakan 1. Bogor
- Winarto, Tim Lentera. 2004. *Memfaatkan Tanaman Sayuran Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. PT Agromedia Pustaka. Tangerang
- Winarti, S. 1998. Mikroflora Fermentasi Gatot (*Molded cassava*) Tradisional. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Yenrina, R., Yuliana., dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 120 hal.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Yunita, T., M. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut dalam Pembuatan Minuman *Jelly Blog* (*Benincasa hispida*, Thund. Cogn). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.