

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Jakarta: Salemba Medika. Hal 128.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N., Feri, K. dan Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 38-251.
- Andayani, R., Maimunah dan Yovita, L. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*, L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, Vol. 13 No. 1.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 49-52.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Perspektif* 14(1):37-49.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 *Selai Buah*. Jakarta.
- 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. Hal 365.
- Cahyono, B. 2010. *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Yogyakarta. Lily Publisher. Hal 4.
- DeMAN, J.M. 1989. Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan. Bandung: ITB. Hal 50-214.
- Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Miljohardjo, M. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.
- Direktorat Jenderal Holtikultura. 2008. *Produksi Buah-Buahan Indonesia*. Jakarta. <http://www.holtikultura.deptan.go.id> diakses pada tanggal 2 Mei 2017.
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 16-17 hal.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 82-89.
- Haryati, 1999. *Pengaruh Penambahan Sulfit Terhadap Kerusakan Vitamin C Permen Jelly Gelatin Jambu Biji (Psidium guajava, L)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB; Bogor

- Jun, M.H.Y., X. Fong, C.S. Wan, C.T. Yang dan Ho. (2003). Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (*Pueraria labata* Ohwl). *J Food Sci. Institute of Technology*. 68: 2117-2122.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal
- Lestari, R.E. 2006. Karakteristik Fisik dan PH Selai Pisang Raja. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 10-12 hal.
- 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.
- McLellan, M.R., Lind dan Kime. 1995. *Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data*. *Journal of Food Quality* 18 (1995). 235-240
- Mikkonen, K. S., Maija, T., Peter, C., Chunlin, X., Hannu, R., Stefan, W., Bjarne, H., Kevin, B. H., and Madhav, P. Y. 2009. Mannan As Stabilizers of Oil-In-Water Beverage Emulsions. *LWT- Food Science and Technology*, 42: 849-855.
- Mokbel, M.S., dan Hashinaga, F., 2005. Antibacterial and Antioxidant Activities of Banana (Musa, AAA cv. Cavendish) Fruits Peel. *American Journal of Biochemistry and Biotechnonology* 1(3): 125-131.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Vol. 102 (5)*: 631-634.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Parimin. 2008. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 1-15.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta
- Prahasta, A. 2010. *Agribisnis Guava*. Pustaka Grafika. Bandung. Hal 1-18.
- 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.
- Pratama, E.R. 2016. *Pengoptimuman Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Galaktomanan dan Komposisi Kimia Kolang-Kaling*.

- [Skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Hal 11-12
- Purawisastra, S., Affandi, E. 2006. Pengaruh Suplementasi Serat Galaktomanan Ampas Kelapa Terhadap Penghambatan Kenaikan Kadar Kolesterol Darah. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 34(1): 20-29
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling. <http://tabloidsinartani.com>. [19 Agustus 2017].
- Regina. 2008. *Penentuan Aktifitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total, dan Likopen Pada Buah Tomat (Solanum Lycopersicum L)*. [Jurnal] Sains dan Teknologi Farmasi, 13(1): 1-9. Sarwono, B. 1991. Jeruk dan Kerabatnya. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*. Journal Boga, 03(1): 297-307, Edisi Yudisium Periode Februari Tahun 2014, Hal 297-307.
- Sánchez, T., H. Ceballos, D. Dufour, D. Ortiz, N. Morante, F. Calle, T. Zum Felde, M. Dominguez, dan F. Davrieux. 2014. *Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques*. Food Chemistry 151: 444-451.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Shi, J. and M. LeMaguer. 2000. Lycopene in Tomatoes : Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing. *Critical Review of Food Science and Nutrition*. 40 (1): 1-2
- Siagian, Albiner. 2008. "Lycopene : Senyawa Fitokimia pada Tomat dan Semangka." Medan. Universitas Sumatera Utara : Hal 121-124.
- 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, Torres, D., Goncalves, M.P., 2005. Modelling the Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions. *Science Direct. Carbohydrate Polymers* 59: 339-350.
- Srivastava, M. dan V. P. Kapoor. 2005. *Seed Galactomannans: An Overview*. Chemistry and Biodiversity 2: Hal 295-317.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty. 138 hal.
- Sunanto, H. 1993. *Aren (Budidaya dan Multigunanya)*. Kanisius. Yogyakarta.

- 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. Hal 826-836
- Tanti, Kun, dan Sunarmani. 2008. *Pengaruh Likopen dalam Standardisasi Konsentrat Buah Tomat*. Prosiding PPI Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- 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. Hal 62.
- 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.
- Tristiyanti, D., Hamdani, S dan Rohita, D. 2013. Penetapan Kadar Likopen dari Beberapa Buah Berdaging Merah dengan Metode Spektrofotometri. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. Vol. II, No. 2
- United States Department of Agriculture. 2016. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr. *Sugar Palm*. <http://plant.usda.gov> [2 Mei 2017].
- Wardhana, N.K., Ela, T.S dan Hervelly. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). *Artikel Teknologi Pangan*. 4-7 hal.
- 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: Andi Offset. Hal 5-85.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 11-180.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan* Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Hal 33-72.