

DAFTAR PUSTAKA

- AFRC Institute of Fruit Research. 1989. *Home Preservation of Fruit and Vegetables*. HMSO Publications Centre. London.
- Agung. 2012. Ekstraksi Antosianin dari Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeabatatas L.*) Metode *Microwave Assisted Extraction* (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut). Skripsi. Malang: Jurusan THP FTP-Universitas Brawijaya.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat : Jakarta
- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.*
- Arisandi, Y. 2001. Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Anggur (*Alphonso lavallo*), Skripsi, Fakultas MIPA Unibraw, Malang.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Ayuningsih, A.I.R. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dalam Pembuatan Sirup Jamur Lingzhi Merah (*Ganoderma ludicum*). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Bird, T. 1987. Penuntun Praktikum Kimia Fisika untuk Universitas. Gramedia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3544: 2013. Sirup*. Jakarta: BadanStandarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3746-2008. Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Buckle, K. A., R.A. Edward, G. H., Fleet dan Wootto. 2009. *Food Science*. Purnomo, H., dan Adiono. (Penerjemah); 2010. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press). 365 hal.
- Dalimartha, S. dan Soedibyoy, M., 1999. Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.

- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Donna L. Wong. 2008. Buku Ajar Keperawatan Pediatrik Wong. Alih bahasa : Agus Sutarna, Neti. Juniarti, H.Y. Kuncoro. Editor edisi bahasa Indonesia : Egi KomaraYudha. Edisi 6. Jakarta : EGC.
- Eder, R. 1996. Pigments. Dalam: Leo, M.L. editor. *Pigment on Handbook of Food Analysis*. Volume 1. New York: Marcell Dekker Inc.
- Fadillah, A. 2015. Penambahan Asam Sitrat Pada Pembuatan *Velva* Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Abon. Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Analisa Mikrobiologi Pangan. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada.
- Febrina, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis* Forst). Padang. Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*, Thrid Edition, Marcel Dekker Inc, NewYork.
- Fitriningsih, W. 2017. Karakteristik Permen *jelly* dengan Penambahan Pewarna Alami dari Berbagai Sumber Tanaman yann Mengandung Antosianin. Padang. Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Giusti, M. M. and R. E. Wrolstad. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Di dalam: *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. John Wiley and sons, New York.
- Goel, R.K. 1975. *Technology of Food Products* : Small Business Publications. New Delhi.
- Harris, D. 2000. *Quantitative Chemical Analysis 5th ed.* New York(US): W H Freeman and Company
- Haryoto. 1998. Sirup Sirsak, Kanisius. Yogyakarta
- Hayati, E. K. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa .L*) : Pengaruh Temperatur dan pH. Jurnal Kimia 6 (2), Juli 2012 : 138-147.

- Huang, Yu-Ching, Chang, Yung-huan, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and Treatment on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).
- Hutabarat, F. 2010. Studi Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L. Poir) Sebagai Indikator Pada Titrasi Asam Basa. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. (Proyek Akhir). Universitas Negri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Jawi, I Made, S, Dewi Ngurah, Sumbawa, Anak Agung Ngurah. 2007. Efek Antioksidan Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Terhadap Hati Setelah Aktifitas Fisik Maksimal dengan Melihat Kadar AST dan ALT Darah pada Mencit. DEXA Media. 2007.
- Jiao, Y., Y. Jiang., W. Zhai, and Z. Yang. 2012. *Studies on antioxidant capacity of anthocyanin extract from purple sweetpotato (Ipomoea batatas L. Poir)*. African Journal of Biotechnology.
- Kusumadewi, S. 2002. *Analisis Desain Sistem Fuzzy Menggunakan Tool Box Matlab*. Jogjakarta: Graha Ilmu.
- Lembaga Biologi Nasional. 1977. Buah-Buahan. LIPI. Bogor. 103.
- Margono, Tri, Suryati, Detty, Hartinah, Sri. 1993. Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan.
- Martin, A. 1993. Farmasi Fisika I. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Mangunwidjaja, D dan I. Sailah. 2005. Pengantar Teknologi Pertanian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Montilla, E.C., S. Hillebrand, and P. Winterhalter. 2011. *Anthocyanins in Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L. Poir)*. Varieties. Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology 5(2): 19-24.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasardari Jerami Nangka. Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan Petunjuk Laboratorium. Bogor: PAU. Institut Pertanian Bogor.

- Muchtadi, D. 1989. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nicol, W. M. 1982. *Sucrose and Food Technology*. Di dalam: G. G. Birch dan Reinhold : New York.
- Nida, E, Melly, N, dan Syarifah, R. 2013. Kandungan Antosianin dan Antioksidan dari Ubi ungu beserta Produk Olahannya. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Niendyah, H. 2004. Efektifitas Jenis Pelarut dan Bentuk Pigmen Antosianin Bunga Kana (*Canna coccinea mill.*) serta Aplikasinya pada Produk Pangan. Universitas Brawijaya Malang.
- Novandrini, S. D. 2003. Pengaruh Penambahan Ikan Terhadap Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugrahan. 2007. Ekstraksi Antosianin dari Buah Kiara Payung (*Filicium decipiens*) dengan Menggunakan Pelarut yang Diasamkan (Kajian jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi), Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Oki, T., Osame, M., Masuda, M., Kobayashi, M. dan Furuta, S. 2002. *Polymeric Proanthocyanidins as Radical-Scavenging Components in Red-Hulled Rice*. *J. Agric. Food chem*, 50(26) : 862-1192.
- Olsen, H. S. 1995. *Enzymatic Production of Glucose Syrups*. *Blackie Academic and professional*. London.
- Pancoast, H. M dan W. R. Junk. 1980. *Hand Book of Sugars*. Second edition. The AVI Publishing Company Inc Westport, Connecticut.
- Rukmana, R. 1997. Budi Daya Nangka. Yogyakarta : Kanisius.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 81
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih., Dwi., Anton, A., dan Maya, P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Pres.
- Shi, Z., Bassa, I. A., Gabriel, S. L. dan Francis, F. J. 1992. *Anthocyanin Pigments of Sweet Potatoes – Ipomea batatas*, *Journal of Food Science* 57 : 755-757.

- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sunaryono. 2005. Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprpti, L. 2004. Keripik, Manisan Kering dan Sirup Nangka. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2005. Selai dan *Cake* Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau (*Ulva reticulata* Forsskal). Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 5: 31-36
- Tanuwijaya, V. 2007. Ekstraksi Antosianin Buah Genjret (*Anredera scanden*) Kajian Perbandingan Bahan: Pelarut dan Konsentrasi Asam Sitrat, Skripsi, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Unibraw, Malang
- Tarmizi. 2011. Pengaruh tingkat pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap mutu selai lembaran nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Tony, E. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar swadaya : Jakarta.
- 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.
- Tressler, D. K. dan J. G. Woodroof. 1976. *Food Products Formulary (vol.3) Fruit, Vegetable and Nut Products*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Tressler, K. A. dan M. A. Joslyn. 1961. *Fruit and Vegetables Juice Processing and Technology*. The Avi publishing Co. Inc. Westport, Connection.125pp.
- USDA. 2008. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 21. Nuts, coconut water (*liquid from coconuts*). <http://www.nal.usda.gov> [diakses 02 april 2016]
- Wibiani. 2010. Ekstraksi Antosianin Bunga Rosella dan Identifikasi Senyawanya. *Jurnal Tekno Pangan*Vol.12.
- Widyastuti, Y.E. 1993. Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wijaya, A. 2012. Pengaruh perbandingan yoghurt dengan ekstrak jambu biji merah dan perbandingan zat penstabil terhadap mutu permen jelly. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wrolstad, R. 2001. *The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics*, <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2016.
- Yudiono, K. 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Cv. Ayamurasaki) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. *Jurnal Teknologi Pangan* 2 (1) :1 –30.
- Yustina, E. 1993. Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya: Jakarta.

