

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A.,R.A.,Edwards.,G.H.Fleet, and M.Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan: H.Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta
- Desrosier, N.W. 1988.*The Technology Of Food Preservation*. Muchji Muljohardjo. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga*. Universitas Indonesia (UI – Press). Jakarta.
- Estiasih, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius
- Fardiaz, Srikandi. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Indriati, A.M. 2010. *Pengaruh Penambahan Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*,L) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Komposisi Kimia Selai Rambutan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. 47 hal.
- Iswanto, A.H. 2009. *Aren (*Arenga pinnata*)*. [Karya Tulis]. Departemen Kehutanan. Universitas Sumatera Utara. Medan. 7 hal
- Lempang,M. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 9 (1): 37-54.
- Lutony,T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Muchtadi, D. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. CV. Alfabeta. Bandung

Purwaningsih, V. 2013. Pengaruh Perbandingan Tepung Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max*, L. M) Sebagai Substitusi Terigu Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. 65 hal

Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling. Tabloid Sinar Tani. [tabloidsinartani.com/khasiat-tersembunyi-kolang-kaling/](http://tabloidsinartani.com/khasiat-tersembunyi-kolang-kaling/). [12 Oktober 2014].

\_\_\_\_\_. 2011. Membuat Selai. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta. [yoga.litbang.deptan.go.id](http://yoga.litbang.deptan.go.id) [12 Oktober 2014].

Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. CV. Andi Offset

Rizky, F. 2013. *The Miracle Of Vegetables*. Jakarta. PT. AgroMedia Pustaka

Rukmana, R. 1997. Budi Daya Nangka. Yogyakarta. Kanisius

Rudrappa, U. *Passion fruit nutrition facts*. <http://www.nutrition-and-you.com/passion-fruit.html> [15 April 2016].

\_\_\_\_\_. *Spinach nutrition facts*. <http://www.nutrition-and-you.com/spinach.html> [15 April 2016].

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.

Sidauruk, M.Y. 2011. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. 45 hal.

Soedarya, A.P. 2010. Agribisnis Jeruk. CV. Pustaka Grafika. Bandung

Sudarmadji, Slamet, Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suprpti,L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*.Yogyakarta. Kanisius

Tarmizi.2011. Pengaruh Tingkat Pencampuran Daging Buah Dengan Dami Nangka Terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka(*Artocarpus heterophillus*) Yang Dihasilkan.[Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. 44 hal.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*.PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Yenrina,R. Yuliana, Rasyimida,D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan. Teknologi Hasil Pertanian*. UNAND. Padang.

