

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika. Jakarta. 105 hal.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2006. Rumput Laut :
Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial.
Penebar Swadaya.
- AOAC. 1995. *Official Method Of Analysis of The Assosiation*. Washington DC.
USA: Assosiation of Official Analytical Chemist.
- Apriani, R.N., Setyadjit, Arpah. 2011. Karakterisasi Empat Jenis Umbi talas Varian
Mentega, Hijau, Semir, dan Beneng serta Tepung yang Dihasilkan dari
Keempat Varian Umbi Talas. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan*. Vol.
I No.1, 4 Januari 2011.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan
Fruit Leathers Nanas (*Ananascomosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut.
Fakultas Pertanian Unand. Padang.
- Astawan, M .2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Penebar
Swadaya
- Back, M.E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet: Hubungannya dengan Penyakit-penyakit
Untuk Perawat dan Dokter*. Andi. Yogyakarta
- Bangun, A.P. 2005. *Jus Buah dan Sayuran Untuk Mengatasi Kanker*. Jakarta: PT
Agro Media Pustaka Utama.
- _____. 2005. *Sehat dengan Ramuan Tradisional: Menangkal Penyakit dengan
Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka Utama.
- Cahyadi, M. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*.
Jakarta: Bumi Aksara.
- Dalimartha, S dan F. Adrian. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Jakarta: Penebar
Swadaya.
- Demam, Jhon.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Bandung.
- Diamante, L.M., Bai, X., Busch, J. 2014. *Fruit Leathers: Method of Preparation
and Effect of Different Conditions on Qualities*. Department of Wine, Food

- and Molecular Biosciences, Lincoln University, Canterbury, Lincoln 7647, New Zealand.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Grafindo Pustaka Utama. Jakarta.
- Hambali, E., Suryani, A., dan Widianingsih, N. 2007. *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Haryanto, E. dan Hendarto, B. 1996. *Nanas*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 7.
- Huang, Yu-Chi, Chang, Yuang-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Hui (ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. New York: CRC Press.
- Kooiman, P. 1971. *Structures of the Galactomannans from Seed of Annona muricata, Arenga saccharifera, Cocos nucifera, Convolvulus tricolor and Sophorajaponica*. [Abstrak]. *Carboh. Res.* University of The Philippines Manila 2013. <http://herbs.ph/index.php/article>. (8 Januari 2015)
- Kristanti, A.N., Aminah, N.S., Tanjung, M., Kurniadi, B. 2008. *Buku Ajar Fitokimia*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Kusharto, C.M dan Rusilanti. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Lubis, Z. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press.
- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, D. 2006. *Pangan Fungsional Dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta: Bandung.
- Muchtadi, D., Palupi, N.S., Astawan, M. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: IPB Press. 245 hal.
- Murdiah. 2010. *Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut Dan Fikokoloid Untuk Produk Pangan Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah Dan Diversifikasi Pangan*. [Laporan Akhir]. Jakarta. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.
- Ramayulis, R. 2013. Jus Super Ajaib. Jakarta: Penebar Plus.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. Jawa Barat. Tabloid Sinar Tani.
- Roiyana. M., Izzati, M., Prihastanti, E. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. [Abstrak]. Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XX, No. 2.
- Santoso B.H., 1998. Selai Nanas. Yogyakarta: Kanisius
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Soraya, N. 2014. Infused Water: Minuman Alami Bervitamin dan Super Sehat. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi keempat. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Suhanda, I. 2009. Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara. <http://books.google.co.id> (28 November 2014).
- Sunanto, H. 2003. Aren, Budidaya Dan Multigunanya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. 78 hal
- Sunarjono, H., 2008. Bertanam 21 Jenis Tanaman Buah. Penebar Swadaya. Jakarta. 171 hal. <http://books.google.co.id> (5 Desember 2014).
- United States Departement of Agricultur (USDA). 2015. *Pineapple, raw*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show>. Diakses pada 5 Juli 2015.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Winarno. 2004. Kimia Gizi dan Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) Untuk Pembuatan *Fruit leather*. Agritech. Vol.28 No.I. 6 hal.