

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, K. Azizahwati dan Marlina, 2006. *Pengaruh Lama Pemberian Formula Ekstrak Buah Labu Siam terhadap Penurunan Kadar Kolestrol Total dan Trigliserida Tikus Putih Jantan*. Jurnal Bahan Alam Indonesia Vol.6: 1-5.
- Aishah, B., A.R. Nursabrina., Norizzah dan M.H. Shahrini. 2013. *Anthocyanins from Hibiscus sabdariffa. Melastoma malabathricum and Ipomea and its Color Properties*. Internasional Food Research Jurnal 20(2):827-834.
- Andarwulan, N. dan F. Faradilla. 2011. *Pewarna Alami untuk Pangan*. SEAFAST CENTER.[e-book]. Institut Pertanian Bogor. 43 hal.
- Anggadiredja, J.T., A. Zatznika., H. Purwoto dan S. Istini. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 133 hal.
- AOAC (Association Of Official Analitical Chemist). 1995. *Official Method Of Analysis Of The Association*. USA : Association Of Official Analitical Chemist. Washington DC.
- Ariani, P. 2013. *Bisnis Membuat Puree Buah*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 177 hal.
- Arja, F.S. 2013. *Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduk (Melastoma malabathricum, L.) serta Aplikasi sebagai Perwarna Alami*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang. 41 hal
- Bachtiar, Y. dan M.A. Fatah. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-7388-2009. *Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta. 37 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terj. H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta. 260 hal.
- Dalimartha, S.M., C.M. Angela dan Nusatya. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Penerbit Swadaya. Jakarta. 120 hal.
- Fajarwati, N.N., R.N.H. Parnanto dan J.G. Manuhara. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rossela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Vol. X. No. 1. 50-66 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. RajaGrafindo Persada. Jakarta.199 hal.

- Feronia, I. 2002. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 74 hal
- Indrayani, L. 2012. *Mudah dan Praktis Membuat Aneka Manisan Buah*. WahyuMedia. Jakarta. 35 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Maknun, L. 2015. *Pengaruh Jenis Inokulum dan Waktu Inkubasi terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tempe Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marisa, M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 67 hal.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung. 320 hal.
- Nayak, J. dan U.C. Uday. 2015. *Analysis of Some Nutritional Properties in Eight Wild Edible Fruits of Odisha, India*. Int j Curr Sci 14: 55-62.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 hal.
- Pardede. H.M. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Malaka (Phyllanthus emblica)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 52 hal.
- Parinduri, M.E. 2017. *Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium Edule) (Jacq.) Swartz*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 59 hal.
- Peranginangin, R., E. Sinurat dan M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karagenan dari Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 76 hal.
- Rahmadhani, E. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) terhadap Selai Kolang Kaling*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 60 hal.
- Rahman, A. 2018. *Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (Vacuum Frying) terhadap Keripik Labu Siam (Sechium edule)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 57 hal.
- Rajenderan, M.T. 2010. *Ethno Medicinal Uses and Antimicrobial Properties of Melastoma Malabathricum*. SEGi Review ISSN 1985-5672 3(2): 34-44.

- Risa. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Kapur Sirih dan Tingkat Penambahan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 47 hal.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Labu Siam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sari, M.W. 2014. *Pengaruh Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam Siam (Sechium edule (Jacq). Swartz)*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. e-journal Boga 11(3): 100-110 hal.
- Sentra Informasi IPTEK. 2009. Senggani (Melastoma affine G. Dos). Diakses dari <http://iptek.net.id/ind/tanobat/view.php?nmu-2&id-156> 9 Maret 2016.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres. Bogor. 180 hal.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Labu Siam*. Pustaka Grafika. Bandung. 170 hal.
- Soetanto, E. 1996. *Manisan Buah-Buahan 1*. Kanisius. Yogyakarta. 50 hal.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikroorganisme Pangan*. AndiOpset. Yogyakarta. 493 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sulandari, L. 2014. *Pembuatan Manisan Kering dari Sari Buah dan Puree Tomat (Kajian Terhadap Lama Blanching dan Proporsi Gula dan Asam Sitrat)*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Suprapti, M.L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Kanisius. Yogyakarta. 44 hal.
- Suryaningrum, T.D., T. Wikanta dan H. Kristiana. 2006. *Uji Aktivitas Senyawa Antioksidan dari Rumput Laut Halymenia harveyana dan Eucheuma cottonii*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 22-28 Maret 2018. Vol.1 No 1. 51-64 hal.
- 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. 835 hal.
- Ulfa, P. 2016. *Pemanfaatan Kolang kaling (Arenga pinnata, Merr) sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (Eucheuma cottoni) dalam Pembuatan Serbuk Agar-Agar*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 59 hal.
- Wirnana. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas-Press. Padang. 120 hal.

