

DAFTAR PUSTAKA

- Aishah, B., M. Nursabrina, A. Noriham, A. R. Norizzah dan H. Mohammad Shahrini. 2013. *Anthocyanins from Hibiscus sabdarifa, Melastoma malabathricum and Ipomea batatas and Its Color Properties*. Internasional Food Reseach Journal 20(2): 827-834.
- Arja, F. S.; D. Djaswir D. dan Adlis. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji antioksidan Senyawa Antosianin dari Sari Buah Sikaduduk (*Melastomata malabathricum*, L.) Serta Aplikasi sebagai Pewarna Alami. Jurnal Kimia Unand 2(1): 124-127.
- Bogadenta, A. 2013. Manfaat Air Kelapa dan Minyak Kelapa. Flash Books. Indonesia. 7-15 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746:2008 Tentang Selai Buah. Jakarta. 30 hal
- Buckle, K. A.; R. A. Edward; G. H. Fleet dan M. Wotton.1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta. UI-Press.365 hal.
- Dalimatha, S.; dan A. Felixs,. 2017. Buah, Sayur dan Herbal untuk Penderita Diabetes Militus. Penebar Swadaya. Indonesia.
- Deepak, M. S. dan P. Omman. 2013. *Use of Dye Extract of Melastomata malabathricum Linn. for Plant Anatomical Staining*. Reseach Article, Acta Biologica Indica 2(2):456-460.
- deMan, J. M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah).1997. Kimia Makanan. Bandung. Penerbit ITB. 550 hal.
- Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Miljohardjo, M. (penerjemah). 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. UI-Press; Jakarta 637 hal.
- Fachrudin,. 1997. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.7-10 hal.
- Kartikawati, D. 1999. Studi Efek Protektif Vitamin C dan E terhadap Respon Imun dan Enzim Antioksidan pada Mencit yang Dipapar Paraquat. [Disertasi]. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastomata 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 C. B. Uday. 2015. *Antioxidant Potensial of Some Lesser Known Wild Edible Fruits of Odisha*. European Journal of Experimental Biology. 5 (8): 60-70.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 hal.
- Palungkun, 1993. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya. Jakarta
- [PERGIZI]. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Penerbit Bhratara.
- Purwati,. 2016. Membuat Aneka Pengolahan Selai Buah. Wahyu Agria. Indonesia.
- Ramadhani, E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastomata malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. hal 10-30.
- Sayuti. K., Azima, dan Marisa. 2015. *The Addition of "senduduk" Fruit (Melastomata malabathricum, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (Artocarpus heterophyllus, L.) Jam*. Interenational Journal of Advanced Science Engineering Information Technology 5 (6): 396-401.
- Setyaningsih, D.; A. Apriyantono dan M.P Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Silvia, P. S. L.; P.A.,Rafaela., A.D, Dinara dan Glauber H. S. N. 2006. *Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon*. Revista caantinga 19 (3): 268-271.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty. 138 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 2009.
- Syah, D. 2012. Pengantar Teknologi Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Totio, M. A. O., Joydee S. Florinia E. M. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm Endosperm at Different Stage of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1); 19-30
- 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]. Magister Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. 68hal.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarno, F. G. 2015. Kelapa Pohon Kehidupan. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakrata. Hal 6-10.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas-Press. Padang. 120 hal.
- Yuliani, H. R. 2011. Karakterisis Selai Tempurung Kelapa Muda. Jurnal Teknik Kimia Yoyakarta. D001. Hal 1-6.

