

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, (Assosiation of Official Analitical Chemist). 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Syarat Mutu Selai Buah* : Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Bambang, C. 2003. *Wortel, Teknik Budi Daya Dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Buckle, K. A., Edwards,R. A., Fleet,G. H. dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan* . Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Prees, Jakarta. 365 hal.
- Cahayano, B., 2002. *Wortel, teknik budi daya dan analisis usaha tani*. Kanisius : Yogyakarta.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia makanan*. ITB-Press, Bandung.
- Direktorat jendral holtikultura 2015. *Statistik produksi holtikultura tahun 2014*. Kementerian pertanian. (<http://holtikultura.pertanian.go.id>) Hal : 28-47.
- Dudy S. Tafajani, S.P. 2011. *Panduan Komplit Bertanam Sayuran Dan Buah-Buahan*. Penerbit: Cahaya Atma
- Fachruddin, L., 1997. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hambali, E., Suryani, A., dan Widianingsih, N., 2007. *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Penebar Swadaya: Jakarta. Hal 29-32
- Hariana, A, 2009. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. jakarta : Swadaya
- Hermansyah, 2014. *Efek ekstrak kau manis (cinnamomum casia) terhadap kadar glukosa darah, berat badan dan kolesterol pada tikus jantan strain Sparague dawley yang diinduksi aloksan. [skripsi]. Fakultas kedokteran dan ilmu kesehatan. Uiversitas islam negri syarif hidayatullah. Jakarta. Hal : 13*
- Istini, S., Zatznika,A., dan Suhaimi. 2005. *Pektin dalam Pengolahan Pangan*. Seafarming Workshop Report. Bandar Lampung.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A. B. 2005. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu produk Velve Labu jepang*. Jurnal Holtikultura.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta : PT Dian Rakyat. 264 hal
- Lathifah, Q. A'yunin., 2008. *Uji efektifitas ekstrak kasar senyawa antibakteri pada buah belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) dengan variasi pelarut*. [skripsi] jurusan kimia fakultas sains dan teknologi universitas islam negeri (UIN) Malang. Hal : 14-42
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal 396-405
- Muchtadi, T.R. 1997. *Petunjuk Laboratorium : Teknologi Proses Pengolahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*- Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nency, M. 2014. *Pengaruh Pencampuran Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) Dengan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi, L.) Terhadap Karakteristik Selai Yang Dihasilkan*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas (Unand). Padang. Hal: 15-17
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Penerbit Stomata. Surabaya. Hal: 2-17
- Patricia, S.,S. (2016). *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.) Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas Sweet Cream Butter*. [Skripsi] Fakultas Perternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Permatasari, T.G. 2012. *Praktek Produksi Proses Pembuatan Selai Wortel*. Tugas Akhir. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Salemba Maret. Jakarta. Hal:
- Putriyatus.,S.,H. (2016). *Pengaruh Perbandingan Wortel (Daucus carota L.) Dengan Apel (Malus sylvestris Mill.) Varieta Rome Beauty dan Konsentrasi gula terhadap karakteristik selai Wortel Apel*. [Skripsi] Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Rachmayati, H., Hadi S.W., dan Mahar M.J., 2017. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah belimbing dan proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik jelly drink mengandung keraginan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5 no 1: 49-60
- Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2009. *Kayu Manis Budi Daya Dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 15-19
- Rukmana. 1995. *Bertanam wortel*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saptoningsih dan Ajat Jatnika. 2012. *Membuat olahan buah*. PT AgroMedia Pustaka. Hal : 62-70

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. M. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres : Bogor. Hal 180
- Shimada, K., K. Fujikawa, K, Yahara dan T. Nakamura. 1992. *Antioksidative properties of xanthan on the autoxidation of soybean oil in cyclodextrin emulsion*. Journal of agricultural and food chemistry. Vol No Hal
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. IPB Press. Bogor. 143 hal
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai, M., 2007. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Theresia, R. 2016. *Pengaruh Perbandingan Bubur Nenas Dengan Bubur Wortel Dan Zat Penstabil Terhadap Mutu Selai Lembaran*. Jurnal rekayasa pangan dan pertanian. Vol 4 no 1
- 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
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D., 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang. Hal: 3-32