

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Salemba Medika. Jakarta. 128 hal.
- Ain, M.R.F., Yusof, Y.A., Chin, N.L., dan Dom, Z.M. 2014. Storage Study of *Arenga pinnata* Juice. *Journal of Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 2:218-223.
- Akuba, R.H. 2004. Profil Aren. Pengembangan Tanaman Aren. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain, 9 Juni. Hal. 1-9.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Angraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Erka CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang.
- Anggarani, M.A. dan Rusijono. 2015. Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamur. *Jurnal Sains dan Matematika*. 3(2):50-54.
- Anonim. 2012. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*. Laboratorium Biologi UMS: Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- Andarwulan, N. dan Faradilla, F. 2012. *Pewarna Alami Untuk Pangan*. 24, SEAFast Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Method Of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Apriani, R.R.N., Setyadjit., Arpah, M. 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* 1(1):34-37.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus* Merr.) dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4):122-127.
- Astawan, M dan Kasih, A.L., 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *SNI 0718-83, 2005* : Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 01-3746-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Broto, W. 2004. *Metode Penanganan Segar Buah-Buahan dan Sayuran dalam Skala Industri*. Info Holtikultura 1(1):26-38.
- Brooks, G.F., Butel, J.S., dan Morse S.A. 2005. *Mycobacteriaceae in Jawetz Medical Microbiologi*. 22ed. McGraw-Hill Companies Inc: 453-65.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 395 hal.
- Buntaran, W., Astirin, O.P., dan Mahajuno, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*). Bioteknologi. Jawa Tengah. 8(1).
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Diamante, L.M., Bai, X., dan Busch, J. 2014. *Fruit Leather: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities*. Department of Wine, Food and Molecular Biosciences, Lincoln University, Canterbury, Lincoln 7647, New Zealand.
- Effendi, D. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Perspektif*. 9(1):36-46.
- Enie, A.B., dan Nami L. 1992. *Penelitian Pembuatan Makanan Ringan Asal Buah-buahan Tropis*. Pengaruh Sulfit dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu *Fruit Leather*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Grafindo Pustaka Utama. Jakarta.
- Fitantri, A.L., Parnanto, N.H.R., dan Praseptianga, D. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1):26-34.
- Fortuna, D. 2001. *Studi Pembuatan Fruit Leather Buah Nangka Dengan Beberapa Tingkat Pencampuran Jerami Nangka dan Konsentrasi Gula*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. 75 hal.
- Harahap S.N., Ramli., Vafaei, N., and Said, M. Physicochemical and Nutritional Composition of *Nephelium lappaceum* L. Seed and Seed Oil. *Pak. J. Nutr.* 11(11):1073-1077.
- Herianto, S. 2007. Studi Pembuatan Fruit Leather Nenas (*Ananas comosus*) dengan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma* sp.). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. 52 hal.
- Hijra, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum*, Korth.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Klaing. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 58 hal.

- Huang, M.A., Grenson, J.K., dan Chao, C. 2005. One Year Intense Nutritional Conselling Result Histological Improvement in Patient with NAFLD. *American J of Gastroentorology*.hal 1072-1081.
- Irawan, B. 2008. Agribisnis Hortikultura. Bogor (www.ejournal.unud.ac.id)
- Jadhav, V.M., Kambe, S.S., dan Kadam, V.J. 2009. Herbal Medicine: *Syzygium cumini*: A Review. *Hournal of Pharmacy Research*. 2(8):1212-1219.
- Jeong, S.M., Kim, S.Y., Kim, D.R., Jo, S.C., Nam, D.U., dan Lee, S.C.2004. Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts fom Citrus Peels. *J. Agric. Food Chem*. 52: 3389-3393.
- Khomsan, A. 2007. Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Buku Kompas. Jakarta.
- Kloppenburg-Versteegh, J. 1988. *Petunjuk Lengkap Mengenai Tanaman-tanaman di Indonesia dan Khasiatnya sebagai Obat-obatan Tradisional*. Jilid I Bagian Botani.Terjemahan. Andi Offset, Yogyakarta.
- Kong, J.M., Chia, L.S., Goh, N.K., Chia, T.F., dan Brouillard, R. 2003. *Analysis and biological activities of anthocyanins*. *Phytochemistry* 64:923-933.
- Kumar, R., Ramamurthy, U.V., dan Sharma, G. 2010. Checklist of Insect Associated With Jamun (*Syzygium cumini* Skeels) From India. *Biological Forum. An Internasioanl Journal*. 2(1):1-5.
- Kurniawan, D. 2014. Analisis Pengeringan pada Proses Pembuatan Lembaran Buah (Fruit Leather) Pepaya.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 29 hal.
- Leimena, B.B. 2008. Karakterisasi dan Purifikasi Antosianin pada Buah Duwet (*syzygium Cumini*).[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 74 hal.
- Lestario, N.L., Rahayuni, E., dan Timotius, K.H. 2011. Kandungan Antosianin dan Identifikasi Antosianin dari Kulit Buah Jenitri (*Elaeocarpus angustofolius* Blume). 31(2):3-9.
- Lindy, T.E.N. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) pada Produk Jelly, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 107 hal.
- Mateus, N., dan Freitas, V. 2009. Anthocyanins as Food Colorants. Di dalam: Gould K,Davies K, Winefield C, editor. *Anthocyanins : Biosynthesis, Functions, and Applications*. Springer Science Business Media, LLC, New York.
- McLellan, M.R., Lind, L.R., dan Kime, R.W. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis Multiquadrant Hunter L, a, b Data. *Jornal of Food Quality*. 18:235-240.

- Mudiana, D. 2007. Perkembangan *Syzygium cumini* L. Skeela. *Jurnal Biodiversitas*. 8(1): 39-42.
- Murdiah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. [Laporan Akhir]. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kealautan dan Perikanan. Jakarta.
- Mustafa, A. 2010. Desain Proses Perbaiki Kualitas Sari Buah Rambutan Melalui Modifikasi Proses Pengolahan dengan Menggunakan Teknologi Membran. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 206 hal.
- Nielsen, S.R., Holst, S, dan Hansen, C. 2002. *Development in Natural Colorings*. Didalam: MacDougall DB, editor. *Colour in Food: Improving Quality*. CRC Press, Boca Raton.
- Nuraini. 2001. Peran Hidrokoloid dalam Industri Pangan. *J. of Agro-Based Industry*. 18(1):37-47.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu untuk Pembuatan Leather. Kajian dari Proporsi Buah Pencampur. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Prajapati, V. D., Girish, K. J., Naresh, G. M., Narayan, P. R., Bhanu, J. N., Nikhil, N. N., dan Bhavesh, C. V. 2013. *Review Galaktomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. *International Journal of Biological Macromolecules* 60:83-92.
- Praseptianga, D., Aviany, T.P., dan Parnanto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. (9)1:71-74.
- Pratama, E.R. 2016. Pengoptimuman Proses Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Galaktoannan, dan Komposisi Kimia Kolang-kaling. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. *Tbloid Sinar Tani*. Jawa Barat.
- Regiarti, U. dan Susanto, W.H. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Malat dan Suhu terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Effervescent Ekstrak Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):638-649.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture : Measurement and Preseption*. Aspen Publishers. Inc. Marvland.
- Rukmana, R dan Osman, Y.Y. 2002. Rambutan Komoditas. Kanisius. Yogyakarta. 47 hal.
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 54 hal.

- Sah, A.K., dan Verma, K.V. 2011. *Syzygium cumini* : An Overview. *Journal Chem. Res.* 3(3):108-113).
- Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* Korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. *Prosiding Semirata FMIPA*. Universitas Lampung. Lampung.
- Santoso, B. 2006. Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) dan Lilin Lebah (Beeswax). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(2): 125-135.
- Sari ,T.I., Hotman, P., dan Fery P. 2008. Pembuatan Edible Film dari Kolang-Kaling. *Jurnal Teknik Kimia.* 4(15): 27-35.
- Sari, P., Wijaya, C.H., Sajuthi, D., dan Supratman, U. 2009. Identifikasi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi-Diode Array Detection. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* XX(2): 102-108.
- Sari, P. 2011. Potensi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) sebagai Pewarna Pangan Alami yang Memiliki Kemampuan Antioksidasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 139 hal.
- Sarmi, Ratnani, R.D., dan Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Jurnal Teknik Kimia.* Semarang. 12(1):21-25.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press: Padang. 101 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Srivastava, M. dan Kapoor, V.P. 2005. Seed Galaktomannan: A Review. *Chemistry and Biodiversity.* 2:295-317.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. *SNI 7388:2009*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji., S., Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanianisasi Edisi keempat*. Liberty. Yogyakarta.160 hal.
- Suganthi, A dan Marry, J.R. 2016. *Nephelium lappaceum* L: An overview. *Int. J. Pharm. Sci. Res.* 1(5):36-39.
- Sugiyama, N., S. Shimara, and T. Ando. 1971. Studies on Mannan and Related Compounds I. *The Purification of Konjac Mannan*. *Bulletin Chem. Soc. Of Japan* 45:561-56.

- Sukindro. 2011. Analisis Kadar Fosfor dalam Kacang Hijau dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. UIN Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Sukmandari, N.S., Dash, K.G., Jusof, W.H.W., dan Hanafi, W. 2017. *Nephelium lappaceum* L: A Reviw *J. Pharmacy And Technology Res.* 10(8):1-9.
- Sulardjo., dan Santoso, A. 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. *ISSN 0215-9511*. Universitas Widia Dharma. Klaten.
- Tarigan, J., dan Kaban, I. 2009. Analisis Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera.* 4(1):4-5.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Torio, O.A.M., Saez, J., dan Merca, E.F. 2006. Physicochemical Characterization of Galaktomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stage of Nut Maturity. *Philippine Journal Science.* 135(1):19-30.
- Ulfah, P. 2015. Pemanfaatan Kolang-kaling Sebagai Bahan Substitusi RumputLaut (*E.cottonii*) Dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 36 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Wall, M.M. 2006. Ascorbic Acid and Mineral Composition of Longan (*Dimocarpus longan*), Lychee (*Litchi chinensis*) and Rambutan (*Nepheleum lappaceum*) Cultivars Grown in Hawaii. *Journal of Food Composition and Analysis.* San Diego.19:663-655.
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher . Yogyakarta. 106 hal.
- 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.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.