

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W.W dan M.N. Handayani, 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*,L.) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *FORTECH* 1(1): 17-28.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota*, L.) dengan Variasi Suhu Pengering. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. hal: 3-4.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. Optimasi Cara, Suhu dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hortikultura* 16(3): 245-252.
- Bastin, S. 2004. *The Science of Jam and Jelly Making*. Educational Programs of Kentucky Cooperative Extension. United Kingdom. pp:1-2.
- Berta, S., T. Koapaha., dan L. Mandey. 2017. Pemanfaatan Kolang-kaling Buah Aren dan Nanas (*Ananas comosus*, L.Merr.) dalam Pembuatan Sliced Jam. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado. hal: 7-8.
- [BPPP] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2009. *Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBN)*. IPB Press. Bogor. hal: 4-15.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Tentang Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., GH. Fleet., M. Wootton. 1985. *Food Science*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. 2010. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta. hal: 170-171.
- Cahyono, B. 2002 *Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. hal: 9-19.
- Desrosier, N.W. 1988. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. UI-Press. Jakarta. 637 hal.
- Edwar, H. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. hal: 13
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 56 hal.

- Gandi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Selai Kolang-kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. hal: 36-37.
- Hendrawan, R. 2016. Perbedaan Metode Pengeringan Sayuran Kering Wortel terhadap Sifat Fisik dan Kimia dari Sayuran Kering Wortel yang dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. hal: 22
- Histifarina, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *J. Hort* 14(2): 107-112.
- Hutagalung, T., N. Rona, dan N. Mimi. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Nanas dengan Bubur Wortel dan Jenis Zat Penstabil terhadap Mutu Selai Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(1): 58-64.
- Ikawati, R. 2005. Optimasi Kondisi Ekstraksi Karotenoid Wortel (*Daucus carota* L.) Menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(1): 14-22.
- Khumairoh, F.S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr.) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. hal: 14-46.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Muchtadi, R dan A. Fitriyono 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. hal: 245.
- Nielsen, S.S. 1995. *Introduction to the Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York, USA. pp: 296.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 hal.
- Nurhalimah. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*, (Aiton) Hassk.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. hal: 29.
- Ramadhan, W. dan T. Wini. 2017. Formulasi Hidrokoloid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *JPHPI* 20(1): 95-108.

- Ramadhani, D.A. 2016. Karakteristik Fruit Leather Campuran Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Wortel (*Daucus carota*, L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember. hal: 6.
- Ratima, S. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. BPTP Jawa Barat. <http://tabloidsinartani.com>. [diakses 28 September 2017].
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yogyakarta. 147 hal.
- Rusmarilin, H. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. [Skripsi]. Medan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan. hal: 38.
- Sarmi, R.D, Ratnani, dan H. Indah. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum* 12(1): 21-25.
- Sayuti, K., R. Yenrina, dan T. Anggraini. 2017. *Characteristic of Kolang-kaling (Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants*. Pakistan Journal of Nutrition 16(2): 69-76.
- Serlahwaty, D., F. Yunahara, dan A. Tri. 2009. Penetapan Kadar Betakaroten dalam Buah Paprika Merah, Kuning, dan Hijau (*Capsicum annum* var. *annuum* L.) secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Paper presented in PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) workshop, Jakarta, 3-4 November 2009. hal:1-7.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan MP. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 180.
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta. hal: 44.
- Tarigan, J.BR. dan K. Jamaran. 2013. Pembuatan Edible Film yang Bersifat Antimikroba dan Antioksidan dari Galaktomannan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) dan Ekstrak Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*). [Disertasi]. Universitas Sumatra Utara. Medan. 72 hal.
- Totio, M.A.O., S. Joydee, EM. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm Endosperm at Different Stage of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1):19-30.
- Yana, Y. 2017. *57 Manfaat Wortel untuk Kesehatan dan Kecantikan*. online, <https://manfaat.co.id/manfaat-Wortel> (diakses 30 September 2017).
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. hal: 3-92.
- Widyawati, N. 2012. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. hal: 15-36.

Wikipedia. *Kolang-kaling*. online, <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kolang-kaling>  
[diakses 30 September 2017]

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.  
Jakarta. 251 hal.

