

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Tentang Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ahmed R.S.V ; Seth ; dan B.D. Banarjee. 2000. Influence of Dietary Ginger (*Zingiber officinale* Rosc.) on Antioxidant defense System in Rat. Comparison with ascorbic acid, *Indian Journal of Experimental Biology*, 38 (6) :604-606.
- Anonimous. 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Agromedia. Penerbit Redaksi Agromedia, Ciganjur Jagakarsa, Jakarta Selatan.
- Angria, M. 2011. Pembuatan Minuman Instan Pegagan (*Centella asiatica*) Dengan Citarasa Cassia Vera. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang.
- Aggraini, T ; Y. Kurniawan; R. Yenrina ; and K. Sayuti. 2018. Effect of 'Jamblang' (*Syzygium cumini*) Peel and Citric Acid Addition on Antioxidant Activity of 'Kolang-kaling' Jam. *Pakistan Journal of Nutrition*. 17(3) : 140-145.
- Astawan, M. 2005. Jangan Takut Mengonsumsi Mentega dan Margarin. Departemen of Food Science and Technology. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. [http://web/ipb.ac.id/tpg/de/pubde_ntrtnhltjgntakut.php](http://web.ipb.ac.id/tpg/de/pubde_ntrtnhltjgntakut.php). 13 Oktober 2013.
- Astawan, M. ; T. Wresdiyati ; dan A. B. Hartanta. 2005. Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Sumber Serat Pangan untuk Menurunkan Kolesterol Darah Tikus. *Hayati*, Volume 12 (1). Hal 23-27.
- Belitz H.D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry Springer – Verlag*, Heidelberg.
- Buckle K.A. ; R.A. Edwards ; G.H. Fleet ; dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. Hal 169-172.
- Bustan, M.D. ; R. Febriyani ; dan H. Pakpahan. 2008. Pengaruh Waktu Ekstraksi Dan Ukuran Partikel Terhadap Berat Oleoresin Jahe Yang Diperoleh Dalam Berbagai Jumlah Pelarut Organik (Methanol). *Jurnal Teknik Kimia*, Volume 15 (4). Hal 16–26.
- Cheng, G.W. dan C.H. Crisosto. 2005. Browning Potential, Phenolic Composition, and Polyphenoloxidase Activity of Buffer Extracts of Peach and Nectarine Skin Tissue. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 120: 835-838.
- Connel, D.W dan M.D. Sutherland. 1969. A Reexamination of Gingerol, Shogaol and Zingerone, The Pungent Compound of Ginger (*Zingiber Officinale* R.). *Journal Australia Chemistry*. 22 : 1033 – 1043.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta. Hal 357-360.
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Euromonitor. 2015. Bakery in Indonesia. <http://www.euromonitor.com/bakery-in-indonesia/report>. [20 Desember 2016].
- Fachruddin L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius. Hal 13-35.
- Febri, L. 2012. Pengaruh Tingkat Keasaman dan Konsentrasi Agar-agar terhadap Kualitas Selai Lembaran Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal 2.
- Fidrianny I, ; A. Alvina, ; dan Sukrasno. 2014. Antioxidant Capacities from Different Polarities Extracts of Three Kinds Ginger Using DPPH, Frap Assays and Correlation with Phenolic, Flavonoid, Carotenoid Content. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, Vol. 6 (7). Hal 521-525.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. CRC Press, Inc. Boca Raton. Florida, Volume 2. Hal 199.
- Goenawan, J. 1981. *Kimia Organik*. PT. Tomang. Jakarta.
- Hargono ; F. Pradhita ; M. P. Aulia. 2013. Pemisahan Gingerol dari Rimpang Jahe Segar Melalui Proses Ekstraksi Secara Batch. *Jurnal Momentum*, volume 9 (2). Hal 16-21.
- Ismanto, S.D ; R. Eliyasm, dan M. Zelvi. 2014. Komposisi Campuran Nutrijel dan Agar-agar terhadap Karakteristik Selai Lembaran Jambu Biji (*Psidium Guajava*,L) yang Dihasilkan. *Seminar Nasional FTIP UNPAD-PERTETA-HIPI 2014*. UNPAD Press. Hal : 270-280.
- Ismiatai, W. 2003. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Karagenan terhadap Mutu Selai Apel Lembaran. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur, Surabaya.
- Juwita, W ; H. Rusmarilin, dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Karagenan terhadap Mutu Permen Jely Jahe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Volume 2(2) : 42-50.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press, Jakarta. Hal 173 – 175.
- Kikuzaki, H. dan N. Nakatani. 1993. Antioxidant Effects of some ginger Constituents. *Journal Food Science dan Technology*, volume 58 (6). Hal 1407-1410.

- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan.
- Legowo, A.M. dan Nurwantoro, 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mošovská S, Nováková D, Kalináč M. 2015. Antioxidant activity of ginger extract and identification of its active components. *Acta Chim* (2). Hal 115–9. doi: <https://doi.org/10.1515/acs-2015-0020>.
- Muchtadi, D. 2005. Serat Makanan Faktor Penting yang Hampir Dilupakan. http://web.ipb.ac.id/-tpg/de/pubde_ntrtnhlth_Seratmkn.php [Minggu, 9 September 2018].
- Peterson, M. S. dan A. H. Johnson. 1978. *Encyclopedia of Food Science*. The AVI Publishing company Inc., Westport, Connecticut.
- Phillip G.O. dan P.A. William. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press. WoodHead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Prasetyo Y.T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pratiwi, U. ; N. Harun ; dan E. Rossi. 2016. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Jom Paferta* Volume 3(2) : 1.
- Purnomo, H., Jaya, F. dan Widjanarko, S.B. 2010. The Effect of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber Officinale* R.) Rhizome Antioxidant Compounds and its Quality. *International Food Research Journal*. Brawijaya University, Malang.
- Putri, I.R ; Basito ; dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 2(3). Hal 112-120.
- Rahmi. 2002. Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Mutu Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Sleai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Volume 20 (1). Hal 95-108.
- Rauf, R.E. ; E. Purwani ; dan N. Widiyaningsih. 2011. Kadar Fenolik dan Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Berbagai Jenis Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Volume 4(2). Hal 120-125.
- Ravindran, P.N. dan K.N. Babu. 2005. *Ginger The Genus Zingiber*. CRC Press. New York. Hal 87-90.

- Rees, D.A. 1969. Agar. *Dalam Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Volume 24. Academic Press, New York.
- Romero, J. B. ; R. D. Villanueva ; dan M. N. E. Montano. 2008. Stability of agar in the seaweed *Gracilaria euchematoides* (Gracilariales, Rhodophyta) during postharvest storage. *Bioresource Technology* (99). Hal 8151-8155.
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra* No. 75. Hal 35-40.
- Saputra D.R. 2008. *Aplikasi Bioteknologi Pemanfaatan Limbah Rumput Laut*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sayuti, K ; R. Yenrina ; and T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolangkaling” (*Sugar Palm Fruit Jam*) With Added Natural Colorants. *Pakistan Journal of Nutrition*. Volume 16 (2). Hal 69-76.
- Sayuti, K ; F. Azima ; and M. Marisa. 2015. The Addition of “Senduduk” Fruit (*Melastoma malabathricum*, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (*Artocarpus heterophyllus*, L.) Jam. *Internatioanl Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Volume 5 (6). Hal 396-401.
- Setyaningrum, H ; D. Saparinto dan Cahyo. 2014. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 6 – 24.
- Setyaningsih, D ;A. Apriyantono dan P.M. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. Hal 59 – 60.
- Simamora, D. dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian Universitas Riau*, Volume 4 (2). Hal 1-14.
- Siswanto, H.H. ; Yusmarini ; dan F. Hamzah. 2015. Evaluasi Mutu Selai Jahe Oles dengan Penambahan Gula Kelapa Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Sagu*, Volume 14 (1). Hal 32-40.
- Subaryono, U. B.S.B ; T. Wikanta ; dan N. Satriyana. 2003. Pengaruh penambahan iota karaginan pada ekstraksi agarosa dari agar-agar menggunakan Cetyl piridinium klorida. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Edisi Pasca Panen*, Volume 9. Hal 1-10.
- Suhardi. 1991. *Kimia dan Teknologi Protein*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta

- Suryani, A. ; E. Hambali ; dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 6-22.
- Syafitri, E. 1992. Analisis Preferensi Konsumen untuk Penetapan Spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus : Produk Selai Lembaran). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Takano, I., *et al.*, 1995, Guaiane Sesquiterpene Lactones from *Curcuma aeruginosa*. *Phytochemistry*, 40. Hal 1197–1200.
- Tensiska, 2008. *Serat Makanan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Wikipedia. Agar-agar. Online, <http://id.m.wikipedia.org/wiki/agar-agar>. [diakses 20 April 2018].
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 18.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3-92.
- Yuliani, N. ; N. Maulinda ; dan R.T.M. Sutamihardja. 2012. Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar-Agar Dari Rumput Laut Kering Pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, volume 2 (2). Hal 101-115.
- Yunizal. 2002. Teknologi Ekstraksi Agar-agar dari Rumput Laut Merah (*Rhodophyceae*). Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Pusat Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 44 hlm.

