

DAFTAR PUSTAKA

- Acosta-Quezada, Raigon M.D., Riofrio-Cuenca, T., Garcia-Martinez, M.D., Plazas, M., Burneo, J.I., Figueroa, J.G., Vilanova, S., Prohens, J. 2014. Diversity for Chemical Composition in A Collection of Different Varietal Types of Tree Tomato (*Solanum betaceum* Cav.) An Andean Exotic Fruit. *Sciencedirect Journal : Food Chemistry*, Pp 1-26.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N dan S, Koswara. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali. Jakarta.
- Anonim. 2011. Kalsium Klorida. [http:// www.pom.go.id/katker/doc/ Kalsium %20 Klorida](http://www.pom.go.id/katker/doc/Kalsium%20Klorida). [23 Desember 2017]
- AOAC. 1997. *Official Methodsof Analysis*. Association of Official Analytical Chemist Inc, Washington DC. USA.
- Ardiyaningtyas, D. 2012. Aplikasi Teknik Spherification dalam Pembuatan Ravioli Semangka Merah (*Citrullus vulgaris* Schard). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. dan L.K., Andreas. 1997. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2978-1992 - *Sirup Glukosa*. Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Chapman, V.J. dan D.J., Chapman. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. Third Edition, Chapman and Hall.
- Constantia, M. 2012. Pembuatan Ravioli Sari Jeruk Medan dengan Teknik Spherification. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Deny, S., Elimasni, dan E., Sabri. 2007. Identifikasi Karyotype Terung Belanda (*Solanum betaceum* cav.) Kultivar Berastagi Sumatera Utara. *Jurnal Biologi Sumatera, Vol. 2 No. 1. ISSN 1907-5537*. hal.7 – 11.
- Ditjen POM. 1996. Bahan Kimia Beracun dalam Industri. *Buletin, Vol. 18, No. 1*. Ditjen POM. Jakarta.
- Do Nascimento, G.E., Lacomini, M., and Cordeiro, L.M.C. 2016. A Comparative Study of Mucilage and Pulp Polysaccharides from Tamarillo Fruit (*Solanum betaceum* Cav.). *Plant Physiology and Biochemistry*, 104, Pp 278-283.

- Draget, K. I.K., Østgaard. O., Smidsrød. 1990. Homogeneous Alginate Gels: A Technical Approach. *Journal Elsevier : Carbohydrate Polymers* (14): pp 159-178.
- Food Chemical Codex. 1981. *Food Chemical Codex*. National Academy Press. Washington, D.C. pp 274.
- Garlough, R. dan C., Angus. 2011. *Modern Garde Manger*. Edisi 2. Cengage Learning. New York.
- Guiry, M.D. 2002. *Alginates*. <http://seaweed.ucg.ie/SeaweedUsesGeneralAlginates.html>. [23 Desember 2017].
- Haeberle, S., L. Naegele, R. Burger, F.V. Stetten, R. Zengerle, and J. Durcre'e. 2008. Alginate Bead Fabrication and Encapsulation of Living Cells Under Centrifugally Induced Artificial Gravity Conditions. *Journal of Microencapsulation*, 25(4): pp 267 –274.
- Handayani, A.M., Peranginangin, R., dan Fransiska, D. 2015. Pengaruh Konsentrasi CaCl_2 dan Alginat Terhadap Karakteristik Analog Bulir Jeruk dari Alginat. *JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 10 No. 2* hal. 163-172
- Handriani, D. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma* sp.) Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Terung Belanda (*Cyphomandra betaceae*, Sendtn). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hoefler, A.C. 2004. *Hydrocolloids*. Eagan Press st. Pane. Minnesota. USA. 111 pp.
- <https://terongbelanda.co.id/terong-belanda-adalah/>. 2015. *Terong Belanda adalah*. [23 Desember 2017]
- <https://molecularrecipes/spherification-1/liquid-pea-ravioli/>. 2010. *Liquid Pea Ravioli*. [23 Desember 2017]
- Inukai, M. dan Y., Masakatsu. 1999. Effects of Charge Density on Drug Permeability Through Alginate Gel Membrans. *Chem. Pharm. Buli*, vol 47, no 8: pp 1059-1063.
- Ivanovic, Slobodan, M., Kresimir and P., Luka. 2011. Molecular Gastronomy in Function of Scientific Implementation in Practice. *UTMS Journal of Economics* 2 (2): 139–150.
- Karina, A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*, Rosc.) dan Teh Hijau (*Camelia sinensis*) Dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor : Fakultas Pertanian. Bogor.

- King, A.H. 1983. *Crown Seaweed Extracts (Alginates)*. Di dalam: Glicksman M, editor. *Food Hydrocolloids. Volume II*. Ohio: CRC Press Inc.
- Kirk dan Othmer. 1994. *Encyclopedia of Chemical Technology*. Fourth Edition. Volume 12. John Wiley & Sons, New York. pp 1091.
- Krasaekoopt, W. B., Bhandari and H.C., Deeth. 2006. Survival of Probiotic Encapsulated in Chitosancoated Alginate Beads in Yoghurt from UHT and Convectionally Treated Milk During Storage. *LWT* 39 :177-183.
- Kumalaningsih. 2006. *Antioksidan Alami Terung Belanda (Tamarillo)*. Trubus Agrisarana. Surabaya. hal. 16
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Trubus. Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Kusumah, R.A.. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Lestariana, W. 1988. *Petunjuk Laboratorium Analisa Vitamin dan Elektrolit Anorganik*. PAU Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- McHugh, D.J. 2003. *A Guide to The Seaweed Industry. FAO Fisheries Technical Paper No. 441*.
- Morris, E.R., Rees, D.A., and Thom, D. 1978, Chiroptical and Stoichiometric Evidence of a Specific Primary Dimerisation Process in Alginate Gelation. *Carbohydrate Research. Volume 66. Issue 1*. Pp 145-154.
- Morton, J.F. 1987. *Tree Tomato, Fruits of Warm Climates*. Creative Resource System, Inc. Miami. Florida. Pp 437- 440.
- Muchtadi, T.R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Jakarta.
- Nawaly, H. Susanto, A.B., dan Uktolseja, L.A. 2013. Senyawa Bioaktif dari Rumput Laut Sebagai Antioksidan. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*. Surakarta.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Application Gum Technology in The Food and Other Industries*. Chapman and Hall.

- Osorio, C. H., Nelson. D., Corinna. H., Thomas. J.H.M., Fransisco and L.M., Alicia. 2012. Chemical Characterisation of Anthocyanins in Tamarillo (*Solanum betaceum* cav.) and Andes Berry (*Rubus glaucus* Benth.) Fruits. *Scientdirect Journal: Food Chemistry*. Vol. 132. Pp 1915-1921.
- Prakash, S. and H., Soe-Lin. 2004. Strategy for Cell Therapy : Polymers for Live Cell Encapsulation and Delivery. *Trends Biomater.Artif. Organs*, Vol 18 (1), pp 24-35.
- Rafiq. A., Ramadhan. dan T., Dewi. 2013. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* cav.) terhadap Morfologi dan Motilitas Spermatozoa Mencit (*Mus Musculus*) Galur Ddy. *E-jipbiol*, hal 51-56.
- Rahmawati, I.S. D.H., Endah dan Darmayanti, S. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi dan Fisiolgi* Vol. XIX, No.1.
- Robinson, S.D. 1987. *Food Biochemistry and Nutritional Value*. Longman Scientific & Technical. John Willeey & Sons. New York.
- Rohman, A.S. 2007. *Analisis Makanan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 269 hal.
- Rokka, S. and P., Rantamaki. 2010. Protecting Probiotic Bacteria by Microencapsulation :Challenges for Industrial Application. *Eur Food Res Technol* 231: 1-12.
- Sayuti, K. dan R., Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. hal.7-49
- Schotsmans, W.C. A., East and A., Woolf. 2011. *Tamarillo (Solanum betaceum (Cav.))*. Woodhead Publishing Limited. Pp.380
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono dan M.P., Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. hal.180.
- Silvia, P.S.L. P.A., Rafaela. A.D., Dinara and H.S.N., Glauber. 2006. Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon. *Revista Caatinga* 19 (3) : Pp 268-271.
- Sinaga, I.L.H. 2009. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Etanol Buah Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.). [Skripsi]. Fakultas Farmasi Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Somaatmadja. 1973. *Sirup Pati Ubi Kayu*. Balai Penelitian Kimia. Bogor.

- Subaryono. 2009. Karakterisasi Pembentukan Gel Alginat Dari Rumput Laut *Sargassum sp.* dan *Turbinaria sp.* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, Slamet. H., Bambang dan Suhardi. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- This, H. 2006. Food for Tomorrow? How The Scientific Discipline of Molecular Gastronomy Could Change The Way We Eat. *EMBO reports*. 7(11): pp 1062-1066.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Torio, M.A.O. S., Joydee. and E.M., Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135 (1) : Pp 1-30.
- Vasco, C. J., Ruales and A., Kamal-Eldin. 2008. Total Phenolic Compounds and Antioxidant Capacities of Major Fruits from Ecuador. *Scientdirect Journal : Food Chemistry*, 114(4). Pp 816-823.
- Widayanti, Ni Putu. P., Ni Made. S.I.A.R., I Nyoman. A., Astiti. S.R., Wiwik. 2016. Aktivitas Antioksidan dan Fraksi n-Butanol Ekstrak Kulit Terong Belanda (*Solanumbetaceum cav.*) Secara In Vitro dan Identifikasi Senyawa Golongan Flavonoidnya. *Cakra Kimia (Indonesia E-Journal of Applied Chemistry)*. Vol. 1. Hal. 30-37.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 11-180
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Wulandari, A. 2014. *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffea arabica) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak*. Naskah Publik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Hal. 11-19. Padang.
- Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Pusat Riset Pengolahan produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Zailanie, K. T., Susanto dan B.W., Sinaga. 2001. Ekstraksi dan Pemurnian Alginat dari *Sargassum filipendula* Kajian dari Bagian Tanaman, Lama Ekstraksi dan Konsentrasi Isopropanol. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 2(1). Hal 10-27.

Zhao, X. Li, B. Xue, C. and Sun, L. 2011. Effect of Mulecular Weight on The Antioxidant Property of Low Molecular Weight Alginat from *Laminaria japonica*. *Journal of Applied Phycology*, 24(2), Pp 295-300.

