

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pedoman Bertanam Lidah Buaya. [Tim Karya Tani Mandiri]. Nuansa Aulia. Bandung. 14-24 hal.
- Antawinarya, G. 2013. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan Dengan Lidah Buaya (*Aloe Barbadensis Miller*) Terhadap Karakteristik Dodol Lidah Buaya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Astawan, M dan Wahyuni. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademi Pressindo. Jakarta.
- Bell, LN and Labuza, TP. 2000. *Moisture sorption: practical aspect of isotherm measurement and use*, American Association Cereal Chemist. Minnesota, USA.
- Damardjati, D. S. 1995. Karakteristik Sifat Standarisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia. Balai Penelitian Teknologi Pangan. Bogor.
- Departemen Kesehatan (Depkes) R.I. 1992. Undang-Undang Kesehatan No 23 Tahun 1992. Tentang Kesehatan. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI No. 01-2986-1992 mengenai Syarat Mutu Dodol. Pusat Standarisasi Industri Departmen Perindustrian. Jakarta.
- Deman, J.M. 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Bandung. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Endang, SS dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia. Jurnal Farmasi Kedokteran 3(1):353-362
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Volume ke-3*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gautara dan Soesarsono, W. 2005. Dasar Pegolahan Gula. IPB. Bogor.
- Hadron dan Zaiful. 2001. Analisis Positioning Produk Aloe Vera Dessert Implikasinya Terhadap Strategi Pemasaran pada PT. Niramas Utama Indonesia. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor.
- Haliza. 1992. Rancang Proses Pembuatan Kweni. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB . Bogor.
- Hamman, J.H. 2008. *Compostion and Application of Aloevera Leaf Gel. Molecules* 13:1599-1616.

- Hartati, E. 1996. Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan Dodol Makanan Tradisional Sulawesi Tengah. Departemen Perindustrian BPPI.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus eureus*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- He, Q., Changhong, L., Kojo, E and Tian, Z. 2005. Quality and safety assurance in the processing of aloe vera gel juice. Food Control 16: 95-104.
- Huang, D., Ou, B and Prior, R. 2005. *Reviews The Chemistry Behind Antioksidan Capacity Assays. Journal Agric Food Chem.* 53: 184 - 856.
- Idrus, H. 1994. Pembuatan Dodol. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.
- Intan, R., Rostini, I dan Liviyawati, E. 2014. Karakteristik Biscuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Jatnika, A., Saptoningsih. 2009. Meraup Laba Dari Lidah Buaya. PT Agro Media Pustaka. Bandung.
- Kartasapoetra, G. 2002. Ilmu Gizi: Rineka Cipta. Jakarta.
- Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). eBook Pangandaran.com.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumadati, W dan Ichriani, GI. 2012. Peningkatan Nilai Produk Buah Nanas Melalui Pengolahan dan Pengemasan Dodol Nanas. Universitas Palang Karaya. Kalimantan.
- Maitalia, D. 2007. Pengaruh Formalasi Tepung Terigu, Singkong, dan Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Roti Manis. Padang.
- Manurung, R.H.M. 2002. Tantangan dan Peluang Pengembangan Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- March. 2006. *Aloe the Health and Healing*. Translate by Ed Madyakurt, 4th Edition. APB Paris Francis.
- Matias,V. 2010. Denaturasi Protein. [Makalah]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid. Jakarta.
- Mokgope, L. 2006. *Cowpea Seed Coats and Their Extracts: Phenolic Composition and Use as Antioxidants in Sunflower Oil*. Department of Food Science. University of Pretoria. South Africa. June 2006, pg. 5 – 13.
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabet. Bandung.

- Murtiningrum dan Silamba, I. 2010. Pemanfaatan Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus L*) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Ketan Dalam Pembuatan Dodol. Universitas Negeri Papua Manokwari. Papua.
- Okyar, A. , Can, N. , Akev, G. , Baktir, and Sutlupinar, N. 2001. *Effect of Aloe vera leaves on blood glucose level in type I and type II diabetic rat models*. Phytoter res. 15 (2).
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Purwono dan Hartono, R. 2005. Kacang Hijau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramdhoni, A., Nawansih, O dan Nuraini, F. 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental.
- Rukmana, R. 1995. Kacang Hijau Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Safari, A. 1995. Teknik Membuat Gula Aren. Karya Anda. Surabaya.
- Satuhu. 2006. Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schuler, P. 1990. *Natural Antioxidant Exploited Comercially*. Di dalam: "Food Antioxidants". Husdont BJF, editor. Elsevier Applied Science. New York.
- Sebranek, J. 2009. *Basic Curing Ingredient*. New York: Springer Science. hlm 134.
- Sediaoetama, A.D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid 1. Dian Rakyat. Jakarta.
- Setser, C.S. 1995. *Sensory Evaluation*. Di dalam: *Advances in Baking Technology*. B.S. Kramel dan C.E. Stauffer (Eds) Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor. 180 hal.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.
- Soekardi, Y. 2012. Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit. Yrama Widya. Bandung.
- Soeprapto. 1993. Bertanam Kacang Hijau. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Edisi IV. Liberty. Yogyakarta.

- Sugiyono. 2002. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Suhardiyono, L. 1995. Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Sultana, B. and Anwar, F. 2008. *Flavonol (kaempferol, quercetin, merycetin) contents of selected fruits, vegetables and medicinal plants.* Food Chemistry 108:879-884.
- Sundari. 1984. Teknologi Pangan Perusahaan Jenang Ny. Nira. Ponorogo. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Susanto, T., dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.
- Wardhanu. 2009. Potensi Lidah Buaya Pontianak (*Aloeevera chinensis, linn*) Sebagai Bahan Baku Industri Berbasis Sumber Daya Lokal. [Paper]. Pascasarjana Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta
- Yasmin, A.C. 2008. Efek Pemanasan terhadap Komponen Nutrisi Tepung Lidah Buaya. Buletin Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Yenrina, R., Yuliana dan Rasymida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas Press. Padang.