

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Salemba Medika. Jakarta. Hal: 1.
- Andarwulan, N., Feri, K. dan Dian, H. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 38-251.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 45-52 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah* Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, H. G., dan Wootton, M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono (penerjemah). 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Cetakan Pertama. Jakarta. 365 hal.
- Cerqueira, M. A., Lima, A. M., Teixeira, J. A., Moreira, R. A., Vicente, A. A. 2009. Suitability of Novel Galacomannans as edible coatings for Tropical Fruits. *Journal of Food Engineering*. 94:372-378.
- Cahyono, B. 2017. *Budi Daya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik Pepaya*. Bumi Aksara Mekarrahayu. Bandung. Hal: 24.
- Chan, H. T., dan C. G., Cavaletto. 1978. Dehydration and Storage Stability of Papaya Leather. Di dalam: Chan, H. T (ed). *Handbook of Tropical Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Desrosier, Norman W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 614 hal.
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 16-17 hal.
- Estiasih, T., Widya, D. R. P., Endrika, W. 2015. *Komponen Mikro dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 289 hal.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 82-89.
- Gaerdajita G. 2017. *Jual Biji 6 Benih Pepaya Bangkok* <https://www.bukalapak.com/p/hobi-koleksi/berkebun/benih-tanaman/8v87ty-jual-biji-6-benih-buah-pepaya-bangkok>. [20 Maret 2018].
- Hidayat, N., Mardiana dan Sri, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta. 198 hal.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Marylan: Aspen Publisher Inc. 610 hal.
- Huang, Yu-Chang, Yung-Ho, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Kumoro, A. C., Arienta, F. dan Septiana, A. 2013. Potensi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Bahan Pengkelat dalam Proses Pemurnian Minyak

- Nilam (Patchouli Oli) dengan Metode Kompleksometri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Tahun 2013. 2(2): 257-261.
- Khumairoh, F. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling dan Kulit Buah Naga. [Skripsi]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian. Unand. Padang. 54 hal.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lestari, R.E. 2006. Karakteristik Fisik dan PH Selai Pisang Raja. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 10-12 hal.
- Mathur, N. K. 2012. *Industrial Galactomannan Polysaccharides*. Florida(US): CRC Press.
- Margono, D., Suryati, Sri, H. 1993. *Teknologi Tepat Guna: Selai dan Jeli Buah*. IPTEK. Jakarta. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=6&doc=6d42>. 11 Maret 2018.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 67 hal.
- Mikkonen, K. S. Maija, T., Peter, C., Chunlin, X., Hannu, R., Stefan, W., Bjarne, H., Kevin, B. H., and Madhav, P. Y. 2009. *Mannan As Stabilizers of Oil-In-Water Beverage Emulsions*. *LWT- Food Science and Technology*, 42:849-855.
- Mohammed, M., Wang, Y., dan Kays, S. J., 2011. Changes In The Volatile Chemistry of Fresh-cut Papaya (*Carica papaya*, L) During Storage. *Trop Agric. Trinidad*. 78(4): 268-271.
- Moechtar. 1990. Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 220 hal.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung. 196 hal.
- Muchtadi, T. R. 1997. *Petunjuk Laboratorium: Teknologi Proses Pengolahan Pangan* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-Institut Pertanian Bogor: Bogor. 252 hal.
- Muchtadi, D. 2012. Sayur-sayuran; *Sumber Serat dan Antioksidan*; Mencegah Penyakit Degeneratif. FATETA. Bogor. 324 hal.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 186 hal.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*.3(2): 105-115
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Prahasta, 2009. *Agribisnis Pepaya*. CV. Pustaka Grafika. Bandung. 185 hal.

- Prajapati, V. D., Girish, K. J., Naresh, G. M., Narayan, P. R., Bhanu, J. N., Nikhil, N. and Bhavesh, C. V. 2013. Review Galaktomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules*. 60: 83-92.
- Rai. I. N., Wijana, G., Sudana, I. P., Wiraatmaja, I. W., dan Semarajaya, G. A. 2016. *Buah-buahan Local Bali*, Pelawa sari. Bali. Hal: 151
- Rosyida, F. dan Sulandri, L. 2014. Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Journal Boga*, 03(1): 297-307, Edisi Yudisium Periode Februari Tahun 2014. Hal: 297-307.
- 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., Fery, P. 2008. Pembuatan edible film dari kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(15): 27-35.
- Sayuti, K dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 100 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Siti, R. N. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang-kaling*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Sittikijyothin, W., Torres, D. dan Goncalves, M. P. 2005. *Modelling The Rheological Behaviour of Galaktomannan Aqueous Solutions*. Carbohydrate Polymers. 59: 339-350.
- Silva, P. S. L., Rafaela P. A., Dinara A. D. dan Glauber H. S. N. 2006. Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon. *Revista Caatinga* 19(3): 268-271.
- Srivastava, M., and Kapoor, V. P., 2005, *Seed Galaktomannans, An Overview in Chemistry and Biodiversity*, 2:295-317.
- Sunanto, H. 1993. *Aren (Budidaya dan Multigunanya)*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Torio, M. A. O., Joydee, S., dan Florinia, E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galaktomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135(1): 19-30.
- United States Department of Agriculture. 2016. *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr. *Sugar Palm*. <http://plant.usda.gov> [26 Maret 2018].
- Wahyuni Tri. 2017. Luar Biasa 21 Manfaat Kolang-kaling untuk Lutut, Aam Urat, Kecantikan dan Tulang. <https://www.youtube.com/watch?v=xSB85nLYJc>. [23 maret 2018]

- Wenkam, N. S., and CD Miller. 1965. Composition of Hawaii Fruits. Di dalam: Chan, H. T. (ed.). Handbook of Tropical Foods. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Andi Offset. Yogyakarta. Hal: 5-85.
- Wijoyo, P. M. 2008. *Sehat dengan Tanaman Obat*. Bee Media. Jakarta. Hal 23-87.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 159 hal.

