

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analitical Chemist. 1995. Official Method Of Analysis of The Association. Washington DC. USA : Assosiation Official Analysis Chemist.Torio, Joyde dan Florinia, 2006 Torio, M.A.O.; S. Joyde dan E.M. Florina. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arengga saccharifera* Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. Philipine Journal of Science. 135 (1) : 19-30
- Bird, T. 1987. Kimia Fisik Untuk Universitas. Edisi dua. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia untuk Minuman Sari Buah*. SNI 01-3719-1995: Jakarta: 21 hal
- Chairi, Herla dan Ridwansyah (2014) Chairi,A., Helra R., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrsi Karagenan Terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universita Sumatera Utara. Medan. J. Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.1 Th. 2014.
- Fachrudin, L. 1997. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 82-89.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fatah, M.A dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agromedia Pustaka: Jakarta. 85 hal
- Hidayat, S., dan Rodame, M.N. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Penerbit Swadaya Grup: Jakarta Timur.
- Jamilah, B, S.,C.E., Kharidah.M., Dzulkifli,M.A. and Noranizam, A. 2011. *Physico Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus) Pell*. International Food Research Journal 18:279-286.
- Khoiriyah, U. 2015. Taksonomi dan Distribusi Balakka (*Phyllanthus emblica*, L.) di Sumatera Utara Bagian Selatan. [Tesis]. Sumatera Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.



- Khumairoh, F. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling dan Kulit Buah Naga. [Skripsi]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian. Unand. Padang. 54 hal.
- Kumalaningsih S. dan Suprayogi., 2006. Tamarillo (terong belanda). Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat: Jakarta. 150-153.
- Lutony, T.L, 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Margono, T., D.Suryati., dan S.Hartinah. (1993). Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation. Jakarta.
- Meilina, I. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Kolang-kaling (Arenga) dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comusus*) pada berbagai Konsentrasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 41.
- Muchtadi, 1992. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*, Jurusan THP, IPB, Bogor.
- Pujiharjo, Danank. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Naga Kulit Merah Daging Putih (*Hylocereus undatus*). Skripsi S-1 Universitas Sebelas Maret, Solo.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat.
- Saati, E. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat :Malang.
- Setyaningsih, Apriyantono, Puspita, 2010 Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Soekarno, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9

- Tarigan, J., 2012, Karakterisasi Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum L.*), FMIPA, USU, Medan.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135(1): 19-30.
- Widyawati, N. 2011. Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Wiguna, I. 2007. Buah Lezat Berkhasiat Obat. Trubus. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37.
- Winarno, F. G, Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. Pangan Fungsional dan Minuman Energi. M-Brio Press. Bogor
- Winarsih, dan Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal 20
- Yohana. R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino dan Sari Buah Terung Pirus. [SKRIPSI]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yulita, A.C. (2013). Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan Lambat dan Thawing. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Kosentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betasianin dan Kremah Merah dan Kajian Aktivitas Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Tesis]. Program studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana. Universitas Andalas. Padang.