

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta. 348 hal.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D, Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 327 hal.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 1995. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan dan wahyuni. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo: Jakarta. 186 hal
- Ayu, SD., Nadimin., S, Rauf. 2012. Pengaruh Konsentrasi Bahan Dasar pada Pembuatan Dodol Multigizi terhadap Kandungan Gizi. [Jurnal]. Media Gizi Pangan. Jurusan Gizi. Poltekkes Kesehatan. Kemenkes Makassar. Makassar. Vol: 13 (1): 26-29.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta. 35 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2986-2013. Dodol. Jakarta.
- Berta, S., T, Koapaha., L, Mandey. 2017. Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren dan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dalam Pembuatan Sliced Jam. [Jurnal] Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Ratulangi Manado. Vol 1(8): 1-11 hal
- Buntaran, W., Astirin, O. Dan Mahajuno, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Bioteknologi, UNS. 8 (1) : 9
- Castro RR., JP, Andrade., PL, Rodrigues, dan FA, Castro. 2007. Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats. *Journal of Clinical Rheumatology*. 26(1):1312-1319.
- Davis, GR. 1963. Yagoda Papers: *A Permanent Record of Benedict's Tes for Reducing Sugar*. C Lin C Hem Acta 8: 635-636.
- DeMAN, J.M. 1989. Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan. Bandung: ITB. Hal 50-214.

- Demam, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Padmawinata, K (penerjemah). 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 203 hal.
- Dennis, EAP. 2017. Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). [Skripsi] Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. 122 hal
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta. 99 hal
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Departemen Kesehatan. Jakarta
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 16-17 hal.
- Effendi, DS. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*, Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. [Jurnal] Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Cimanggu. Bogor. Vol 9 (1): 36-46
- Fatma, M A. 2015. Eksperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning. [Skripsi] Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 175 hal
- Ginting, T BR. 2013. Pembuatan dan Penentuan Nilai CMC Asetil Galaktomanan yang Diperoleh Melalui Asetilasi Galaktomanan Hasil Isolasi dari Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). [Tesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. Medan. 54 hal
- Hanggara, H., S, Astuti., S, Setyani. 2016. Pengaruh formulasi Pasta Labu Kuning dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Sifat Kimia dan Sensori Dodol. [Jurnal]. Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. Vol 21 (1): 13-27
- Hanum. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja. *Jurnal Teknik Kimia, Volume 1*. Universitas Sumatera Utara. Hal. 9.
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin. Hal 35
- Ho CW, WM Aida, MY Maskat, H Osman. 2008. *Effect of Thermal Processing of Palm Sap on Physico-Chemical Compositin of Traditional Palm Sugar*. *Pakistan Journal of Bangladesh Science*. 11 (7): 989-995

- Holmes, EJ. 1968. *A Ninhydrin Histochemical Test Specific for Hair Keratin*. J Histochem C Ytochem 16(6): 428-432.
- Ikhsan, F. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai bahan substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottoni*. [Skripsi] Program Studi teknologi hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 76 hal
- Ilma, N. 2012. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thunb). [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. 44 hal
- Indrasari, SD, EY Purwani, P Wibowo dan Jumali. 2008. Nilai Indeks Glikemik Beberapa Varietas Padi. [Jurnal] Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Subang. Jawa Barat. Vol. 27 (3): 133
- Khumairoh, FS. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang Kaling (*Arenga pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 57 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal
- Maia, GS., Jose and Andrade, Eloisa and Zoghbi, and Maria. 2004. Aroma Volatiles From Two Fruit Varieties of Jackfruit. Food Chemistry-FOOD CHEM.85. 195-197. 10. 1016/S0308-8146 (03) 00292-9.
- Matz, S. 1972. *Bakery Technology and Engineering. Second Edition*. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut. P 229-230.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. [Jurnal] Pangan dan Agroindustri. Vol 2 (4): 259-267
- Musfaidah. 2017. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Nangka dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Telur Asin. [Skripsi] Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Alauddin. Makassar. 62 hal
- Pasaribu, HU., A, Ali., F, Hamzah. 2015. Pemanfaatan Mangga Arum Manis dalam Pembuatan Dodol dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan dan Rumput Laut. [Jurnal] Jom Faperta. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau. Vol 2 (2): 1-16
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. [Skripsi] Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hal 6

- Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. [Skripsi] Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 67 hal
- Purwati. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang-Kaling dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. [Jurnal] Abdimas Mahakam. Universitas Widya Gama Mahakam. Samarinda. Vol 2 (1): 2
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta. Hal: 41
- Refdi, C W., PY, Fajri. 2017. Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Centra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. [Jurnal] Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Vol 21 (1): 40-44
- Rumokoi, MMM. 1990. *Manfaat Tanaman Aren (Arenga pinnata Merr)*. Buletin Balitka. Balai Penelitian Kelapa. Manado. No 10: 21-28
- Sandiana, M. L. 2017. Sifat Fisisk, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumpun Laut. *Jurnal Agroteknologi* .11(1):89.
- Santoso H., ST, Soekarto., J, Hermanianto. 1988. Mempelajari Sifat Keempukan Gula Merah. Prosiding. Seminar Penelitian Pasca Panen: (I), 1-2 Januari 1988. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor. Bogor
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. [Jurnal]. Magistra Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Dharma Klaten. Semarang. ISSN 0215-9511 (75): 35-40
- Sarmi, RD Ratnani dan I Hartati. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa jenis Abu. [Jurnal] ISSN 0216-7395. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Wahid Hasyim. Semarang. Vol 12 (1): 21-25
- Satuhu, S. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta. Hal 1
- Setyaningsih, D, A Apriyanto, MP Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Siswoputranto, LD. 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Liberty. Yogyakarta. 164-183 hal.
- Sudarmadji, S, B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta: Hal: 137
- Sunanto, H. 1993. *Aren: Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius: Jakarta. 78 hal
- Suprpti, L. 2005. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Kanisius: Yogyakarta. Hal 19, 37

Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (KajianPustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal 8-9

Tarigan, J. 2012. Karakteristik *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dri Galaktomanan Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*). [Disertasi]/Pasca sarjana. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 126 hal.

Towaha, JD. 2012. Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi. Hal: 18-19

Widyawati, N. 2010. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.

Wulandari, F. 2019. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) terhadap Karakteristik selai Melon (*Cucumis melo*, L). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 59 hal.

Yenrina, R., Yuliana dan D, Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas press. Padang. 120 hal.

