

## DAFTAR PUSTAKA

- Arnous, A., Dimitris P. M. Dan Panagiotis K. 2011. Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines. *J. Agric. Food Chem* 49: 5736-5742.
- Almatsier, S., 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Edisi ke-6*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 337 hal.
- Atiqah, N., A.A.K., Maisarah, A.M and Asmah, R. 2014. Comparison of antioxidant properties of tamarillo (*Cyphomandra betacea*), cherry tomato (*Solanumly copersicum var. cerasiform*) and tomato (*Lyopersicon esulentum*). *International Food Reseach Journal* 21(6): 2355-2362.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Terori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 49-52.
- Banerjee, A., Nabsree, D., Bratati, D. 2005. In Vitro Study of Antioxidant Activity of *Syzygium cumini* and Fruit. *Food Chemistry* 90. Elsevier. Page 727-733.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Perspektif* 14 (1). ISSN: 1412-8004 : 37-49.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bizri, N. J., and wahem, A. L. 1994. Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice. *Journal of Food Science* vol 59 : 386-394
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta. UI-Press. 365 hal.
- Buckle, K.A, Edwards, R.A, Fleet. G.H, Wootton, M. 1987. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Jakarta: UI-Press. 260 hal.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. 173-179 hal.
- Cerqueira, M.A., B. W.S. Souza, J. T. Martins, J.A. Teixeira, A.A. Vicente. 2010. Seed Extracts of *Gleditsia Triacanthos*: Functional Properties Evaluation and incorporation Into Galactomannan Films. *Food research Internasional* 43 : 2031-2038.

- Clifford MN. 2000. Anthocyanins - nature, occurrence and dietary burden. *J Sci Food Agric* 80: 1063-1072.
- De Maan, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry* (Terjemahan) *Kimia Makanan*. Bandung: ITB. Hal 50 – 214.
- Departemen Kesehatan dan Kesehatan Sosial RI (2001). *Invetaris Tanaman Obat Indonesia*. Cetakan Pertama. Jilid kedua, Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Hal 17-18.
- Desrosier, N. W. 1988. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press. 637 hal.
- Diniyah, N., T. Susanto dan F. Choirunnisa. 2010. Uji stabilitas antosianin pada kulit terung. *Agrotechnology* 1(9):575-579.
- Durrant, A.A., Rodriquez, C., Santana, A.I., Herrero, C., Rodriquez, J.C., Gupta, M.P. 2013. Analysis of Volatile Compounds from *Solanum betaceum* Cav. Fruits from Panama by Head-Space Micro Extraction. *Rec. Nat. Prod* 7(1) : 15-26.
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pangan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 16-17 hal.
- Estiasih, T. Widya dan Endrika. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta. Penerbit Kanisius. 82-89 hal.
- Hernani, Raharjo, M., 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadya . Jakarta.
- Hidayat, R. Syamsul dan Rodame M. Napitupulu. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Cetakan ke 1. Jakarta: Agriflo, pp: 39-4.
- Hirsch, G.E. dan Leo, A.M.M. 2015. *Anthocyanins: Chemical Features, Food Sources and Health Benefits* . Di dalam: Walner, L.M. (editor). *Handbook of Anthocyanins, Food Sources, Chemical Applications and Health Benefits*. New York: Nova Publisher. 227-248 hal.
- Jun, M.H.Y., X. Fong, C.S. Wan, C.T. Yang dan Ho. (2003). Comparison of Antioxidant Activities of Isoflavones From Kudzu Root (*Pueraria labata* Ohwl). *J Food Sci. Institute of Technology*. 68: 2117-2122.
- Kader, A.A., et al. 1985. *Postharvest Technology of Horticultura Crops*. California.

- Kagami, I. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) Sebagai Pengental terhadap Karakteristik Selai Jambu Biji (*Psidium guajava*, L). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 68 hal.
- Koiman, P. 1971. Structures of The Galactomannan Seeds of *Annonamuricata*, *Arenga saccharifera*, *Cocos nucifera*, *Convolvulus tricolor*, and *Sophorajaponica*, Carbohyd. Res 20 : 329-337.
- Kong J, Chia L, Goh N, Chia T, Brouillard R. 2003. Analysis and Biological Activities of Anthocyanins. *Phytochemistry* 64: 923-933.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi, 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Lee, J., R. W. Durst dan R. E. Wrolstad. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *J. AOAC Int* 88: 1269-1278.
- Lempang, M. 2012. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Info Teknis EBONI 9 (1): 37-54.
- Lister, CE., SC Morrison, NS Kerkhofs, KM Wright. 2005. The Nutritional Composition and Health Benefits of New Zealand Tamarillos. *Crops & Food Research Confidential Report No. 1281*. New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited. Christchurch, New Zealand.
- Manach, C., Augustin, S., Christine, M., Christian, R. dan Liliana, J. 2004. Polyphenols: Food Sources and Bioavailability. *American Journal Clinical Nutrition* 79: 727-747 hal
- Maulidarmi. 2004. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Bubur Buah Terong Pirus Terhadap Mutu Sirup yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 42 hal.
- 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., Yadav, M. P., Cooke, P., Willför, S., Hicks, K. B., & Tenkanen, M. 2009. Mannans as stabilizers of oil-in-water beverage emulsions. *Journal Food Science and Technology* 42: 849-855.
- Mokbel MS, dan Hashinaga F. 2005. Antibacterial and antioxidant activities of banana (*Musa, AAA cv. Cavendish*) fruits peel. *American Journal of Biochemistry and Biotechnology* 1 (3) : 125-131.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago and D., Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro* 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Petunjuk Laboratorium : Teknologi Proses Pengolahan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta : 320 hal.
- Naeem, M.N., M.N. Fairulnizal, M.K. Norhayati, A. Zaiton, A.H. Norliza, W.Z. Syuriahti, J. M. Azerulazree, A.R. Aswir dan S. Rusidah. 2015. The Nutritional Composition of Fruit Jams in The Malaysian Market. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences* : 1-8 hal.
- Nallakurumban. P, N. Suja., A. Vijayakumar., P.S. Geetha., and L. Karpagapandi. 2015. Estimation of Phytochemicals and Antioxidant Property of Tamarillo (*Solanum betaceum*) and A value Added Product Tamarillo Sauce. *International Journal of Scientific Progress And Research* 2(9). ISSN 2349-4689 : 61-65.
- Nur., Faridah, K., Siti., Muhammad, AL. 2018. Comparison of Physicochemical, Antioxidant Properties and Sensory Acceptance of Puree from Tamarillo and Tomato. *Journal of Science and Technology* 3(10). ISSN 2600-7924 : 25-31.
- Nurhalimah. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*, (Aiton) Hassk.) Terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 64 hal.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. Pembuatan *Edible Film* dari Kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia. Vol 15(4)* hal : 28-35.
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N. N. dan Bhavesh C. V. 2013. Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules* 60: 83-92.

- Purawisastra, S., Affandi, E. 2006. Pengaruh Suplementasi Serat Galaktomanan Ampas Kelapa Terhadap Penghambatan Kenaikan Kadar Kolesterol Darah. *Buletin Penelitian Kesehatan* 34(1):20-29.
- Ramadhani, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 60 hal.
- Ratima, S/ BPTP. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani : Jawa Barat.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Colour Stability of Berry Anthocyanins. *EKT Series 1331. University of Helsinky, Departement of applies Chemistry and Microbiology* 19.
- Rossi A, Serraino I, Dugo P, Di Paola R, Mondello L, Genovese T, Morabito D, Dugo G, Sautebin L, Caputi AP, Cuzzocrea S. 2003. Protective effects of anthocyanins from blackberry in a rat model of acute lung inflammation. *Free Radic Res* 37: 891-900.
- Roza, L. 2004. Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Saragih, N.M. 2005. Mempelajari Pembuatan Permen Jelly dari Kolang-kaling (*Arenga Pinnata, Merr*). [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. 73 hal.
- Sembiring, L.R. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (*Cyphomandra Betacea Sendtn*) Sebagai Pewarna Alami Es Krim. [Skripsi]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro : Bogor*. IPB Press. 50-50 hal.
- 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.
- Sittikijyothin, W., D. Torres dan M. P. Gonçaves. 2005. Modelling The Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions. *Carbohydrate Polymers* 59: 339-350.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. IPB Press. Bogor.

- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* : Yogyakarta. Liberty. 138 hal.
- Sunanto, H. 1993, *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sundari, U.Y. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 64 hal.
- Sundari, D dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya (*Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe And Durability*). *PGM* 33(1): 93-101.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelas Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* : 826-836.
- Suzanna, A., Wijaya, M., Fadilah, R., 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurna Pendidikan Teknologi Pertanian* (5) : 21-36.
- Tarigan, Br. dan Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Posfat. *Majalah Polimer Indonesia* 18 (1). ISSN 1410-7864 : 1-8.
- Tarigan, J.BR., dan Kaban, J., 2009. Analisis Thermal dan Komponen Kimia Kolang kaling. *Jurnal Biologi Sumatera* 4, 1.
- Tarigan, J. BR. 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.). [Disertasi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 129 hal.
- Tarigan, J. BR., Barus. Tonel., Kaban. Jambaran., dan Marpongahtum. 2012. Characteristic and Study of Antioxidant Activity Galactomannan from 'Kolang-kaling' (*Arenga pinnata*). *Proceeding of MAMIP 2012 Asian International Conference on Materials, Minerals and Polymer*. 1074-1084.
- Tonon, R.V., Brabet, C., dan Hubinger, M. D. 2010. Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Spray- Dried Acai (*Euterpe oleracea* Mart). Juice Produced With Different Carrier Agent. *Food Research International* 43.907-914.

- Torio, M. A. O., Joydee S. Dan Florinia E. M. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135(1). ISSN 0031-7683 : 19-30.
- Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolang-kaling (*Arenga Pinnata*, Merr.) Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Eucheema cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 42 hal.
- Whistler RL. and BeMiller JN. 1958. Alkaline Degradation of Polysaccharide. *Advan Carb Chem* 13: 289-329.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 245 hal.
- \_\_\_\_\_. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia. 253 hal.
- \_\_\_\_\_. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi, Cetakan Kedelapan*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 245 hal.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan membudidayakan buah naga*. Semarang. Aneka Ilmu.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 240.
- Yenrina, R., Yuliana dan D, Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 33-73 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.
- Yenrina, R., Azima, F., Khumairoh, F.S. 2016. Betacyanin Content And Antioxidant Activity of Slice Jam Mixture of Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) and Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*). *Internasioanl Journal of Advanced Research (IJAR)*. 4 (12). ISSN 2320-5407 : 1223-1229.