

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahrene L. M., M. C. Manse, E. Shah, F. A. R. Olivera dan R. E. Oste. 1996. Shelf-life Prediction of Aseptically Package Orange Juice. Di dalam *Chemical Markers for Processed and Shred Foods*. American Chemical Society, Washington, DC.
- Almatsier, S., 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Edisi ke-6. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 337 hal.
- Andarwulan, Nuri, Kusnandar Feri. 2011. *Analisis pangan*. PT. Dian Rakyat: Jakarta
- Asiah. N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. *Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: UB Press
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV No. 1 Thn 2004. hal 61-69.
- 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.
- Arpah, M. 2001. Buku Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pasca Sarjana, IPB. Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan), Jakarta: Universitas Indonesia. Halaman 97-98.
- Castro, R. R., J.P. Andrade, P. L. Rodrigues and F. A. Castro. 2007. Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats. *J. Clinical Rheumatol.* 26(1): 1312-1319.
- DeMAN, J.M. 1989. Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan. Bandung: ITB. Hal 50-214.
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 16-17 hal.
- Elleuch, M., Dorothea, B., Olivier, R., Souhail, B., Christophe, B., Hamadi, A. 2011. *Dietary Fibre and Fibre-Rich by- Products of Food Processing: Characterisation, Technological Functionality and Commercial Applications. Review Article. Food Chemistry.* Vol 124. Page 411-421.

- Estiasih, T. Widya dan Endrika. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Estiasih dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harbone, J.B., 1996. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, Edisi II, ITB Bandung, hal 21-23, 123-125, 158, 161-164.
- I Gusti N.A. 1996. *Pigmen Pada Pengolahan Buah Dan Sayur (Kajian Pustaka)*. Majalah ilmiah Teknologi Pertanian. Vol. 2, No. 1, Page 57-59.
- Julianto. 2014. *Khasiat tersembunyi kolang kaling*. Sinar Tani. Jakarta
- 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.
- Kagani, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Selai Jambu Biji (Psidium Guajava, L)*
- Karsinah, Hutabarat, RC & Mansur, A 2010, 'Markisa asam (Passiflora edulis sims) buah eksotik kaya manfaat', IPTEK Hortikultura, no. 6, hlm. 30-5.
- Kurniawan, Y. 2017. *Perbaikan Mutu dan Daya Terima Secara Organoleptik Selai Kolang-kaling Melalui Penambahan Kulit Buah Jamblang (Syzygium cumini, L) dan Asam Sitrat*
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal
- Kusumaningrum, H. P. and Zainuri. M. 2013. *Application of rich carotenoid natural food supplement from recombinant interspecies protoplast fusion on Penaeus monodon fab. post-larvae*. Indonesian Journal of Marine Sciences. ISSN 0853-7291. 18(3):143-149.
- Lancashire, R. J. 2004. *The Chemistry of Passion Fruit*. <http://www.chem.uwimona.edu>. Diakses 10 November 2014.
- 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.

- Lutony. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Surabaya : Penebar Swadaya
- Macoris, M. S., Janzantti, N. S., Garruti, D. S., Monteiro, M. 2010. *Volatile Compounds from Organic and Conventional Passion Fruit (Passiflora edulis F. Flavicardipa) Pulp*. Department of Food and Nutrition, School of Pharmaceutical Science, Sao Paulo State University. Brazil.
- Margono. 2000. *Selai dan Jelly*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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.
- Maulya, A. S. 2013. Pengaruh Pemberian Ekstrak Galaktomanan dari Daging Buah Kelapa (*Cocos Nucifera L.*) terhadap Peningkatan Kadar Scfa (Short Chain Fatty Acid) pada Feces Tikus Wistar Jantan Hiperkolesterolemia. Skripsi. FKUJ. Jember.
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol.* 26: 211219
- 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, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. CV Alfabeta. Bogor. 320 hal.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Murugesan, R., and Orsat. V. 2011. Spray Drying for the Production of Nutraceutical Ingredients-A Review. *Food Bioprocess Technol* (5): 3-14
- Nurhalimah. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*, (Aiton) Hassk.) Terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. Skripsi. Universitas Andalas.
- 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.

- Ramadhani, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang-Kaling. Skripsi. Universitas Andalas.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins* [Disertasi]. Departemen Mikrobiologi dan Kimia Terapan. Universitas Helsinki.
- Rukmana, R. 2003. Usaha Tani Markisa. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 56 hal.
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sayuti, K.; Rina Yenrina: Antioksidan Alami dan Sintetik; Andalas Univesity Press: Padang, 2015.
- 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, Torres, D., Goncalves, M.P., 2005. Modelling the Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions. Science Direct. Carbohydrate Polymers 59: 339-350.
- SNI. 2008. Selai Buah. SNI 3746 : 2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeseno, S. 1992. Bertanam Aren. Dalam Yuliana, A., F, Mukhyar dan A, Dja'far Kajian Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren di Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan Bertanam Aren. Jurnal Agribisnis Perdesaan 222 Volume 01 Nomor 03 September 2011.
- Sudarmadji S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., Harsojuwono, B. A., Yoga, I. W. G. S. 2015. Penentuan formula biskuit labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai pangan diet penderita diabetes mellitus, Media Ilmiah Teknologi Pangan, 2.
- Sunarjono. 1997. Prospek Berkebun Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarjono, H. H., 1998. Prospek Berkebun Buah. Cetakan ke-2. Penebar Swadaya. 127 hal.
- Sunanto, H. 1993. Aren Budidaya dan Multigunanya. Penerbit 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. Universitas Andalas.
- Sundari, D.& Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 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 Pedangan Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009*. 826-836.
- Syarief, R., S. Santausa dan B. Isyana. 1989. Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Tarigan, J, Br., 2012. Karakterisasi Edible Film Yang Bersifat Antioksidan Dan Antimikroba Dari Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga Pinata*) Yang Diinkorporasi Dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Bacilium L.*). Disertasi Doktor. FMIPA, Universitas Sumatera Utara.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization Galactomannan 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 (USDA). 2002. Plants Profile for Coffea arabica L. <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=COAR2> [10 Februari 2016].
- Verheij, E.W.M. dan R.E Coronel, 1997. Sumberdaya Nabati Asia Tenggara 2.Penerjemah S. Danimihardja; H. Sutarno; N.W Utami Dan D.S.H. Hopsen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Veprık, A., Khanin, M., Linneweiel-Hermoni, K., Danilenko, M., Levy, J., dan Sharoni, Y. 2011. Polyphenol, Isothiocynates, and Carotenoids Derivates Enhance Estrogenic Activity In Bone Cells but Inhibit it in Breast Cancer Cells. University of The Negev and Saroka Medical Center of Kupat Holim, Beer-\ Sheva, Israel.
- Wahyudi, R. 2013. Budidaya Tanaman Tebu. Dikutip dari <http://mentaridunia.blogspot.com/2013/06/budidayanaman-tebu.html>. [17 Oktober 2013]. 5 hal.
- Widyawati, N. 2011. 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. Hal 11-180.

- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia. 253 hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. 281 hal.
- 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.
- Yulistiani, Ratna, Murtiningsih, Munifa Mahmud. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya: UPN Jawa Timur.



