

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation Official Analysis Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of the Assosiation*. USA : Washington DC.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008. *Gula Jelly* : Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. *Jeli*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- _____. Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Dwiyani, H., Artanti, A., dan Wibisono, L. 2009. *Pemanfaatan Tanaman Lokal Indonesia Pangan (Centella asiatica, L) sebagai Minuman Jelly untuk Meningkatkan Kualitas Kecerdasan Generasi Muda Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Estiasih., Teti., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Fatah., A. Memet dan B. Yusuf. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Jackman, R.L. J.L. Smith. 1996. *Anthocyanins and Betalanins*. Di dalam Natural Food Colorants. Hendry, G.A.F. dan J.D. Houghton(ed.). Blackie Academic & Proffesional, London.
- Julianto. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling*. Jakarta: Sinar Tani.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Kumalaningsih. S., & Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terong Belanda)*. Surabaya : Terbus Agrisarana

- Mikkonen, K. S., Maija, T., Peter, C., Chunlin, X., Hannu, R., Stefan, W., Bjarne, H., Kevin, B. H., Nmadhav, P. Y., 2009, Mannan Stabilizers of Oil-In-Water Beverage Emulsions, *LWT-Food Science NTechnology*, 42:849-855
- Moechtar. 1990. *Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Pradesi, J. 2013. *Pengaruh Pencampuran Rumput Laut (Eucheuma Sp) dan Klorofil Daun Cincau Hijau (Premna Oblongifolia, Merr) terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Prajapati, V. D., K. J. Girish, G. M.Naresh, P.R.Narayan, J. N. Bhanu, N. N. Nikhil dan C. V. Bhavesh. 2013. *Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. *International Journal of Biological Macromolecules* 60: 83-92].
- Prior, R.L., Cao G., Martin A., Sofic E., McEwen J., O'Brien C., Lischner N., Ehlenfeldt M., Kalt M., Krewer G., and Mainland C.M., (1998). Antioxidant Capacity As Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity, and Variety of *Vaccinium* Species. *J. Agric. Food Chem* Vol. 46, Issue 7, pp 2686-2693.
- Rindangen B, dan Manaroinsong E. 2009. *Aren Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati*. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Salamah, E., A.C. Erungan, dan Y. Retnowati. 2006. *Pemanfaatan Gracilaria sp. dalam Pembuatan Permen Jeli*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. IX(1)
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty : Yogyakarta
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Suprapti, M. L. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usha Offset. Surabaya.

Torio, M. A. O., S.Joydee dan E.M. Florinia. 2006. *Physicochemic Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifer Labill.) Endospermat Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135(1): 19-30

Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

Winarno, F.G. dan Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-BIO PRESS, Cetakan 1.

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

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Yenrina, R., Yuliana., dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 120 hal.

Yunita, T., M. 2013. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Rumput Laut dalam Pembuatan Minuman Jelly Blogo (Benincasa hispida, Thund.Cogn)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

