

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Acuan Label Gizi Produk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. Syarat Mutu *Jelly* : Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 Hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17<sup>th</sup> ed. Washington D.C.AOAC.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumahkayu Pustaka Utama. Padang. 88 Hal.
- Ashadi, A., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Karagenan pada Kualitas Jeli Jagung Manis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 161–169.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya serta Manfaatnya untuk Pangan. *Perspektif*, 14(1), 37–50.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, dan G. H. Fleet dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 166-171.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 614 Hal.
- Efendi, S.D. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*, Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Cimanggu*. Bogor. Vol. 9 (1), 36-46.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 140-141.
- Gani, Y. F., T. Indarto, P. Suseno dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisiko dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 13(2), 87–93.
- Harahap, S., M. N. Nasution dan D. P. Nasution. 2010. Kandungan Nilai Gizi Kolang-kaling dari Aren (*Arenga pinnata*) sebagai Sumber Pangan Baru di Tapanuli Bagian Selatan. *Article*, 1–4.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang-kaling sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal. 48.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. *Ebook Pangan*. 60 Hal. <https://doi.org/10.1109/NWeSP.2011.6088195>
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.



- Kusumaningrum, A., N. H. R. Parnanto dan W. Atmaka. 2016. Kajian Pengaruh Variasi Konsentrasi Karaginan-Konjak sebagai *Gelling Agent* terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Buah Labu Kuning (*Cucurbita maxima*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 5 (1) : 1-11.
- Leimena, B. B. 2008. Karakteristik dan Purifikasi Antosianin pada Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 26-27.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*. Vol. 9 (1) : 45.
- Lenny, S. 2006. *Senyawa Flavonoida, Fenilpropanoida dan Alkaloida*. Departemen Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal. 14.
- Marliani, L., H. Kusriani dan I. N. Sari. 2014. Aktivitas Antioksidan Daun dan Buah Jamblang (*Syzygium cumini* L.) Skeel. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan PKM Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 4(1), 201–206.
- Meilina, I. 2015. Pembuatan Minuman *Jelly* dari Campuran Kolang-kaling (*Arengga pinnata*, Merr) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) pada Berbagai Konsentrasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 11-12.
- Mikkonen, K., M. Tenkanen, P. Cooke, C. Xu, H. Rita, S. Willfor, ... M. P. Yadav. 2008. Mannans as stabilizers of oil-in-water beverage emulsions. *LWT - Food Science and Technology*, 42(4), 849–855. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.11.010>
- Mosquera, O. M., Y. M. Correa, D. Buitrago, J. Nino. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants from Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*. Vol. 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal 107.
- Mudiana, D. 2007. Perkecambahan *Syzygium cumini* L. Skeel. *Biodiversitas*, 8(1), 39.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami, Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 57-59.
- Oktiana, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Kolang-kaling (*Arengga pinnata*, Merr) dan Sari Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Terhadap Karakteristik Mutu *Jelly*. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 17.
- Purwanto, D., S. Bahri dan A. Ridhay. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*, 3(1), 24-32.
- Purwati dan T. Nugraheni. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang-kaling dari Hasil Perkebunan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1), 2549–5755.
- Putra, A.M. 2015. Pengaruh Penambahan *Jelly* Agent (Agar-agar, Tepung *Jelly* dan Pektin) Terhadap Karakteristik *Soft Candy Jelly* Kolang-kaling (*Arengga pinnata*). *Skripsi*.

Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung. Hal 13-14.

- Rahmi, H. 2017. Aktivitas Antioksidan Berbagai Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat. <http://tabloidsinartani.com> [8 Desember 2018].
- Santoni, A., D. Darwis dan S. Syahri. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Pewarna Alami. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1–10.
- Sari, T.I., H.P. Manurung dan F. Permadi. 2008. Pembuatan Edible Film dari Kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 15 (4) : 30.
- Sari, P. 2011. Potensi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) sebagai Pewarna Pangan Alami yang Memiliki Kemampuan Antioksidasi. *Skripsi*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 7.
- Sari, P., C. H. Wijaya, D. Sajuthi dan U. Supratma. 2009. Identifikasi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi -Diode Array Detection. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2), 2-8. <https://doi.org/10.6066/4312>.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 Hal.
- Septiani, R. 2008. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Jamblang (*Syzygium cumini* L.) dengan Metode DPPH. *Skripsi*. Herbarium Medanense Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 22. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto dan M. F. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 Hal.
- Sitanggang, P. D. L. 2009. Pengembangan Pangan Darurat Berbentuk Pangan Semi Basah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, L.) dan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr.). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 86 Hal.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelas Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan kOrganik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* : 826-836.
- Suzery, M., S. Lestari dan B. Cahyono. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(1), 1–6. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>

- Tamrin dan L. Prayitno. 2008. Pengaruh Lama Perebusan dan Perendaman terhadap Kadar Air dan Tingkat Kelunakan Kolang Kaling. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II*, 1-11.
- Tarigan, J. B. dan D. Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Fosfat. *Majalah Polimer Indonesia*, 18(1), 1–8.
- Torio, M. A. O., J. Saez dan F. F. Merca. 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. Retrieved from [http://philjournalsci.dost.gov.ph/pdf/pjs\\_pdf/vol135no1/pdf/physicochemical\\_characterization\\_of\\_galactomannan\\_from\\_sugar\\_palm.pdf](http://philjournalsci.dost.gov.ph/pdf/pjs_pdf/vol135no1/pdf/physicochemical_characterization_of_galactomannan_from_sugar_palm.pdf).
- Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA*. Vol. 2 (2) : 146.
- Widyaningtyas, M. dan W. H. Susanto. 2011. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, *Xanthan Gum* dan Karagenan) terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. 106 Hal.
- Winarno, F. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Zhang, L. L., dan Y. M. Lin. 2009. Antioxidant Tannins from *Syzygium cumini* Fruit. *African Journal of Biotechnology*, 8(10), 2301–2309. <https://doi.org/10.5897/AJB09.009>

