

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Buku 1. Jakarta: Salemba Medika. 128 hal.
- Ain, M.R.F., Yusof, Y.A., Chin, N.L., dan Dom, Z.M. 2014. Storage Study of *Arenga pinnata* Juice. *Journal of Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 2:218-223.
- Akhilender. 2003. *Vitamin C In Human Health and Disease is Still a Mystery? An Overview*. Department of Biochemistry and Nutrition, Central Food Technological Research Institute, Mysore, India.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andersen, Q.M., and Markham, K.R. 2006. Flavonoid: Chemistry, Biochemistry and Application. *CRC Press*. USA.
- AOAC. 2005. *Official Method Of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus* Merr.) dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4):122-127.
- Ashari, S. 2006. *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. SNI 0718-83, 2005 : Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388-2009. Batasan Cemar Mikroba dalam Makanan. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Buntaran, W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicon esculenta*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Jawa tengah.
- Effendi, D. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Perspektif*. 9(1):36-46.



Erni, A. B. dan Lestari N. 1992. Pengembangan Produk Buah-Buahan Menjadi Produk Olahan *Fruit Lether*: Bogor. BBIHP. [http://www.Unpas.ac.id/pmb/home/image/articles/infomat\\_ek/jurnal/v1\\_3-2.pdf](http://www.Unpas.ac.id/pmb/home/image/articles/infomat_ek/jurnal/v1_3-2.pdf). volume 6. Diakses pada tanggal 27 Februari 2019.

Haryoto. 1998. *Sirup Sirsak*. Yogyakarta: Kanisius.

Herbach, K.M, F.C. Stinzing and R. Carle. 2006. Betalain Stability and Degradation Structural and Chromatic Aspects. *J. Sci of food*. Vol 71.Nr.4.

Hendro, S. 2005. *Sirsak dan Srikaya Budidaya Untuk Menghasilkan Buah Prima*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Herianto, S. 2007. Studi Pembuatan Fruit Leather Nenas (*Ananas comosus*) dengan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma sp.*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. 52 hal.

Herliana, E. dan Rifai, N. 2011. *Khasiat dan Manfaat Daun Sirsak Menumpas Kanker*. Mata Elang Media. Jakarta. Hal 12-16.

Huang, M.A., J.K. Grenson, dan C. Chao. 2005. One Year Intense Nutritional Conselling Result Histological Improvement in Patient with NAFLD. *American J of Gastroentorology*. Hal 1072-1081.

Jeong, S.M., Kim, S.Y., Kim, D.R., Jo, S.C., Nam, D.U dan Lee, S.C.2004. Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extracts fom Citrus Peels. *J. Agric. Food Chem*. 52: 3389-3393.

Kaban, M.S. 2018. Pengaruh Suhu Ekstraksi Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris, L*) dengan Menggunakan *Ultrasonic Bath* Terhadap Karakteristik dan Stabilitas Ekstrak Betasianin. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Khumairoh, F.S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata, Merr.*) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhzius*). [Skripsi]. Padang: Fakultaas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. hal : 14-46.

Khuluq, A. D., Simon, B.W dan Erni. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Drah (*Althernanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 (3): 172-181.

- Latief, A. 2012. *Obat Tradisional*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG. 245i.
- Libernam, A., Lachman, L and Schwartz, J. B. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms Tablest*. Volume 2. 3 rd Edition. New York: Marcel Dekker Inc.
- Lu, S. et al. 2003. Inverse Emulsion of Starch-graft-Polyacrylamide. *Starch/Strake*. 55:222-227.
- Mangan, Y. 2009. *Solusi Sehat Mencegah dan Mengatasi Kanker*. Jakarta: Agromedia Pustaka. Hal 22-24.
- Mastuti, R. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. *Jurnal Biologi UGM*. 10(4): 224-236
- Mardiana, L dan Juwita R.S. 2014. *Ramuan & Khasiat Sirsak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Maria. 2013. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Sirsak Untuk Kesehatan. <http://www.makeitaffordable.com> (20 Mei 2014). Diakses Pada Tanggal 14 November 2018 pukul 20.00 WIB.
- McLellan, M.R., Lind, L.R., dan Kime, R.W. 1995. Hue Angel Determination and Statistical Analysis Multiquadrant Hunter L, a, b Data. *Jornal of Food Quality*. 18:235-240.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 106-109.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu untuk Pembuatan Leather*. Kajian dari Proporsi Buah Pencampur.[Skripsi]. Malang: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Permana, A. W., S. M. Widiayanti, S. Prabawati, D.A. Setyabudi. 2012. Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) Instan dan Aplikasinya untuk Minumann Fungsional Berkarbonasi. *Jurnal Pascapanen*. 9(2) : 89.
- Radi, J. 1998. *Sirsak, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ramadhani, D.A. 2016. Karakteristik Fruit Leather Campuran Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Wortel (*Daucus carota*, L.). [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.

Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat.

Retno, M. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis *Inflorescence Celosia*. Yogyakarta: Jurusan Biologi Fakultas MIPA. Universitas Gajah Mada.

Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture : Measurement and Preseption*. Aspen Publishers. Inc. Marvland.

Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bandung: IPB.

Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella.[Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 54 hal.

Salman. 2011. Kandungan Gizi Buah Sirsak. <http://www.kucoba.com>. Diakses Pada Tanggal 9 Juli 2019.

Sari, N. M. I., Huda, A. M., dan Prihanta, W. 2016. Uji Kadar Antioksidan dan Kadar Betasianin pada Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Pelarut Etanol (Dikembangkan sebagai Sumber Belajar Biologi dalam Bentuk Artikel Ilmiah). 9 (3): 24-38

Sarmi, Ratnani, R.D., dan Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Jurnal Teknik Kimia*. Semarang. 12(1):21-25.

Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press: Padang. 101 hal.

Schick, Y. K., dan Horizons, Hamilton. 2008. *Beets Beta vulgaris*. [http://academics.hamilton.edu/foodforthought/our\\_research\\_files/beet.pdf](http://academics.hamilton.edu/foodforthought/our_research_files/beet.pdf). [Diakses pada tanggal 14 November 2018].

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.

Septia, P.R., Naigolan R.J., dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Bubur Bit (*Beta vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol 4. No 4 Tahun 2016. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian USU. Medan.

Slavov, A., Vasil, K., Petko D., Maria K., and Christo K. 2013. *Antioxidant Activity of Red Beet Juices Obtained after Microwave and Thermal Pretreatments*. *Czech J. food Sci.*, Vol 31, 2013.

Sudarmadji., S., Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi keempat*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.

Sukindro. 2011. Analisis Kadar Fosfor dalam Kacang Hijau dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. UIN Sultan Syarif Kasim Riau.

Sunarjono, H. 2007. *Sirsak dan Srikaya*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) pada Pembuatan *Fruit Leather* Buah Rambutan (*Nepheleum lappaceum*, L.) dan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Suryawan, E.S. 2006. *Perbandingan Pengaruh Buah Bit (*Beta vulgaris*) dengan Ikan Belanak (*Mugil sp*) terhadap Jumlah Lekosit Darah*. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang. Diperoleh tanggal 14 November 2018 dari <http://www.journal.stikeseub.ac.id>

Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 8-9.

Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. 2003. Recent Advances in Betalain Research. *Phytochemistry* 62: 247-269.

Stiningzing dan R Carle. 2006. Betalain Stability and Degradation Structural and Chromatic aspects. Vol 71 (4) .

Sunanto, H. 1993. *Aren (Budidaya dan Multigunanya)*. Kanisius. Yogyakarta.

Tarigan, J., dan Kaban, I. 2009. Analisis Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera*. 4(1): 4-5.

Torio, O.A.M., Saez, J., dan Merca, E.F. 2006. Physicochemical Characterization of Galaktomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stage of Nut Maturity. *Philippine Journal Science*. 135(1):19-30.



Ulfa, P. 2016. Pemanfaatan Kolong-kaling Sebagai Bahan Substitusi RumputLaut (*E.cottonii*) Dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 60 hal.

USDA. 2018. *Nutritional Value of Beets Raw*. Diakses Pada Tanggal 27 Februari 2019. <http://ndb.nal.usda.gov>.

————— *Nutritional Value of Soursop Raw*. Diakses Pada Tanggal 27 Februari 2019. <http://ndb.nal.usda.gov>.

Wibiwanto, N.R. 2014. Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris*, L.) dengan Metode *Oven Drying*. Semarang: Universitas Katolik. Soegija Pranata.

Widyaningrum, M. L dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Boga*. Vol 3 (1): 233-238.

Widyaningtyas. M., Hadi W.S. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (*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.

Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kasnisius. Yogyakarta

