

DAFTAR PUSTAKA

- Aggraini, T., Kurniawan, Y., Yenrina, R., and Sayuti, K. 2018. Effect of 'Jamblang' (*Syzygium cumini*) Peel and Citric Acid Addition on Antioxidant Activity of 'Kolang-kaling' Jam. *Pakistan Journal of Nutrition*. 17(3) : 140-145.
- Aljane, F. and Sdiri, N. 2016. Morphological, Phytochemical and Antioxidant Characteristics of White (*Morus alba L.*), Red (*Morus rubra L.*) and Black (*Morus nigra L.*) Mulberry Fruits Grown in Arid Regions of Tunisia. *Journal of new sciences Agriculture and Biotechnology*, 35(351), pp. 1940–1947.
- Andarwulan, N., Feri, K. dan Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. 1955. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry International: Gaithersburg.
- Arraniri, M., Desmawati, dan Dinda A. 2017. Hubungan Kebiasaan Sarapan dan Asupan Kalori dengan Persentase Lemak Tubuh pada Mahasiswa Prodi Profesi Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Andalas Angkatan 2013-2015. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol 6 (2). Hal 265-270
- Asfi, W. N., Noviar, H., Yelmira, Z. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Riau. Vol. 4 (1). Hal 1-12
- Astawan, M. 2008. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat Edisi 2.
- [BPPT] Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2005. *Indikator Badan Pangan*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science. Terjemahan*. Purnomo, H dan Adiano. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press. 365 hal.
- _____. 1987. *Food Science. Terjemahan*. Purnomo, H dan Adiano. 2010. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta. 260 hal.
- Cahyadi, Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Candra, A. 2010. Pembuatan dan Karakteristik Serta Pengujian Sifat Antimikroba dari Edible Film Kitosan-Tepung Biji Aren Sebagai Kemasan Fillet Ikan Salmon. [Tesis]. Sumatra Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.

- Castro, R. R., J.P. Andrade, P. L. Rodrigues and F. A. Castro. 2007. Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats. *Journal Clinical Rheumatol.* 26(1): 1312-1319.
- Chaidir, A. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. [Tesis] Bogor: Sekolah Pascasarjana IPB.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal 357-360.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Efendi, M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta. Hal 16-17.
- Elmaci, Y dan Tomris, A. 2002. Flavour Evaluation of Three Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Cultivars Using GC/MS, Chemical and Sensory Data. *Jurnal of The Science of Food and Agriculture of Ege University*. Vol. 82 (6). 632-635.
- Ercisli, Sezai dan Orhan, Emine. 2007. Chemical Composition of White (*Morus alba*), Red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) Mulberry Fruits. *Journal Food Chemistry*. Vol. 103: 1380-1384.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Estiasih, T. Widya dan Endrika. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- _____. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fahrizal dan R. Fadhil. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 6(3): 13-17
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2003. *A Guide to Seaweed Industry*. Fisheries and Aquacultures Department.
- Gundogdu, M. *et al.* 2011. Determination of Fruit Chemical Properties of *Morus nigra* L., *Morus alba* L. and *Morus rubra* L. by HPLC. *Scientia Horticulturae*, 132(1). Hal 37-41.

Hariadi, H. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2 (2): 98-105.

Hermawan, dkk. 2010. Effect of Temperatur, pH on Total Concentration and Color Stability of Anthocyanin Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus Sabdariffa* L.). [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Maulana Malik Ibrahim Malang.

Ismiati, W. 2003. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Karagenan Terhadap Mutu Selai Apel Lembaran. [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional.

Kamal, M. 2015. Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Menjadi Selai Sebagai Isian Roti Serta Daya Terima Dan Zat Gizinya. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.

Khumairoh, Fitri S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga Pinata* Merr.) dan Kulit Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. *Seminar Uji Indrawati Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.

Koiman, P. 1971. Structures of Galactomanans from Seeds of *Annona muricata*, *Arenga saccharifera*, *Convolvulus tricolor* and *Sophora japonica*. *Journal Carbohydrate Research*. Vol. 20: 329-337.

Kumalaningsih S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

Legowo, A.M. dan Nurwantoro, 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Semarang: Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro.

Memon, A. A. *et al.* 2010. Phenolic Acids Profiling and Antioxidant Potential of Mulberry (*Morus Laevigata* W., *Morus Nigra* L., *Morus Alba* L.) Leaves and Fruits Grown. *Journal of Functional Foods*. 60(1), pp. 25–32.

Muchtadi, T. R. 2000. *Fisiologi Pasca Panen dan Hortikultura*. Bogor: BPLLP Ciawi.

Muchtadi, T dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 245 hal.

- Naim, I. E. 2016. Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi terhadap Kualitas Muffin. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal.
- Novayanti, Siti Rohmah. 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang-kaling. [Skripsi]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Lampung.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. Pembuatan Edible Flim dari Kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 15(4) Hal:28-35.
- Poncomulyo., Taurino., Mariani, H dan Kristiani, L. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput laut*. Edisi Pertama. Surabaya: Agromedia Pustaka.
- 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.
- Pratama, S., P. Aris dan S. Achmad. 2013. Pengaruh Ekstrak Galaktomanan dari Daging Kelapa (*Cocos nucifera L*) Terhadap LDL Serum Tikus Wistar Janta Hiperkolesterolemia. *Catatan Penelitian Ilmiah*. 1 (1): 36-42.
- Purnamasari, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Keragenan Dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii M.*) terhadap Karakteristik Serbuk Jelly Black Mulberry (*Morus nigra L.*) dengan Metode Foam-Matt Drying. [Skripsi]. Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Putri, I.R, Basito, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 2 (3). Hal 112-120.
- Putri, R.,S. 2015. Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Selai Lembaran Pepaya (*Carica papaya L.*).[Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Rahmawati, T. R. 2011. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma Bunius L.*) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda-beda [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi. 2002. Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian Universitas Andalas.

- Ramadhan, W. dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Volume 20 (1). Hal 95-108.
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Jawa Barat: Tabloid Sinar Tani.
- Rindengan, B dan E. Manaroinsong. 2009. *Aren: Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBM)*. Pusat penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Hal.1-22.
- Rosiani, N., Basito, dan Widowati, E. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. VIII (2): 88-98.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Sánchez-Salcedo, E. M. *et al.* 2015. (Poly)phenolic Compounds and Antioxidant Activity of White (*Morus alba*) and Black (*Morus nigra*) Mulberry Leaves: Their Potential for New Products Rich in Phytochemicals. *Journal of Functional Foods*. Elsevier Ltd, 18, pp. 1039–1046.
- Septiani, I. N, Baristo. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Volume VI (1). Hal 27-35.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Simanjuntak, R. D. 2015. *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis Dan Nilai Gizinya*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Soeroso, Erlie. G, Lydia, N.L, Yohanes, M. 2017. Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 1, No. 1: 62-69.
- Stefanut MN, Cata A, Pop R, Mosoarca C, Zamfir AD. 2011. Anthocyanins HPLC-DAD and MS Characterization, Total Phenolics, and Antioxidant Activity of Some Berries Extracts. *Anal Let.* 44: 2843-2855.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suhardi. 1991. *Analisa Produk Buah-buahan dan Sayuran*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjadara.

- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Muktigunanya*. Yogyakarta: Kanisius.
- _____. 1997. *Budidaya Murbei dan Usaha Persuteraan Alam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syafutri M.I, F. Pratama dan D. Saputra. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol: 17(1).
- Syafutri, Merynda I. 2008. Potensi Sari Buah Murbei (*Morus alba* L.) Sebagai Minuman Berantioksidan Serta Pengaruhnya Terhadap Kadar Kolesterol dan Trigliserida Serum Tikus Percobaan. [Skripsi]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Tarigan, BR. 2012. Karakteristik Edible Film yang bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanat Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang diinkorporasi dengan minyak Atsiri Daun Kemangi. [Skripsi]. Sumatera Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization pf Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philipine Journal of Science*. 135 (1): 19-30.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus Alba* L.) Dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengering. *Teknologi Pangan*, 5(1), 49–69.
- Vargaz, F. D dan Lopez, O.P. 2003. *Natural Colorants for Food and Neutraceutical Uses. Chapter 8: Anthocyanin and Betalains*. 167-220. New York: CRC Press.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirani, R. 2017. Kajian Perbandingan Daun Dengan Ampas Buah Black Mulberry (*Morus nigra*) terhadap Karakteristik Teh Celup. [Skripsi]. Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Yenrina R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*: Padang.

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

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.

Yusmeiarti. 2008. *Diversifikasi Pengolahan Buah Kundur (Benincasa hispida Thumb. Cogn) Menjadi Produk Awetan*. Buletin BIPD Volume XVI Nomor 2. Balai Riset dan Standardisasi Industri: Padang



