

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. Selai Buah. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- Astawan, M. 2008. *Terong Belanda Si Jagoan Antioksidan*. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Natural+Healin&y=cybermed%7C3%7C07C3%7C157>. Diakses pada Tanggal 20 Oktober 2018.
- Berta, S. 2015. *Pemanfaatan Kolang-kaling (Arenga Pinata Merr.) dan Nanas (Ananas Comosus L) dalam Pembuatan Sliced Jam*. [Skripsi]. Manado: Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Brouillard, R. 1982. *Chemical Structure of Anthocyanin*. Academic Press. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H., Fleet dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano*. UI-Press. Jakarta.
- Cerqueira, M. A., Lima, A. M., Teixeira, J. A., Moreira, R. A. and A Vicente, J. *Galactomannans use in the Development of Edible Films or Coating for Food Applications*. Food Science. 94: 662-671.
- Claudya, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., Widyastuti, E. 2015. *Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye*, Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4): 1589-1595.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Durant, A., Rodriquez, C., Santana, A.I., Herrero, C., Rodriquez, J.C., Gupta, M.P. 2013. *Analysis of Volatile Compounds from Solanum betaceum Cav. Fruits from Panama by Head-Space Micro Extraction*. Panama: Faculty of Pharmacy, Panama University.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Estiasih, Teti., Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin, L. 1977. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius, Yogyakarta. 56 hal.
- Feery, S.P., Manurung, G.P., Puspawati. 2015. *Efektifitas Antosianin Kulit Buah Jamblang*. Jurnal Pangan. 15 (4): 12-16.

- Herbone, J. B., 1987. *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisa Tumbuhan*. Terjemahan Padmawinata, K dan soediro, I. ITB. Bandung.
- Herianto, 2015. *Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (Musa acuminata) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dalam Pembuatan Selai*. [Skripsi]. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry. 98: 529-538.
- Ismiati, W. 2003. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Karagenan Terhadap Mutu Selai Apel Lembaran*, [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional.
- Khumairoh, F. 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.
- Koiman, P. 1971. *Structures of Galactomanans from Seeds of Annona muricata, Arenga saccharifera, Convolvulus tricolor and Sophora japonica*. Journal Carbohydrate Research. 20: 329-337.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Latifah., Nuriswanto, R., Agniya, C. 2013. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. Jurnal Pangan. Staf Pengajar Prodi Teknik Pangan Fakultas Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Lister, C.E., Morison, S.C., Kerkhoft, N.S., and Wright, K.M. 2005. *The Nutritional Composition and Health Benefit of New Zealand Tamarillos*, Crop and Food Research, New Zealand.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. Vol 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, T. R. 2000. *Fisiologi Pasca Panen. Pasca Panen dan Hortikultura*, BPLLP Ciawi. Bogor.
- Murni, C. dan Sulandri, L. 2009. *Pengaruh Perbandingan Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Tata Boga. Universitas Negeri Surabaya.

- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami pada Tanaman*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Poncomulyo., Taurino., Mariani, H dan Kristiani, L. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput laut*. Edisi Pertama. Agromedia Pustaka. Surabaya.
- Prajapati, V. D., Ginsh, K. J., Naresh, G.M., Narayan, P. R., Bhanu J N., Nikhil, N dan Bhavesh, C.V. 2013. *Review Galaktomanan A Versatile Biodegradable Seed Polysacchande International Journal of Biological Macromolecules*. 60: 83-92.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- 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.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksmi. 2017. *Formulasi Hidrokoloid Agar, Sukrosa pada Pengembangan Prosuk Selai Lembaran*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1).
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat.
- Rein, M. dan M. Heinonen. 2005. *Stability and Enhancement of Berry Juice Color*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52 (25): 3106-3114.
- Rusmarilin, H. 1985. *Dasar-dasar Pengolahan Pangan*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Saragih, Yan Pieter. 2005. *Membuat Aneka Olahan Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D, A., Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Simamora, D. 2017. *Penambahan Pektin pada Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (Sonneratia caseolaris)*. [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Situmorang, R. D. 2012. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Terong Belanda (Solanum betaceum Cav.) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi Pangan. UAJY.
- Soegiarto et al., 1978. *Pertumbuhan Alga Laut Euchema spinosum pada Berbagai Kedalaman di Goba Pulau Pari*. Oseanologi Indonesia.

- Srivastava, M and Kapoor, V.P. 2005. Seed *Galactomanans an Overview in Chemistry and Biodiversity*. 2: 295-317.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syafitri, E. 1992. *Analisis Preferensi Konsumen untuk Penentuan Spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus : Produk Selai Lembaran)*. Bogor: [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. Departemen Ilmu Gizi. Medan: Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatera Utara.
- Tanaka, Y., Sasaki, N., and Ohimya, A. 2009. *Biosynthesis of Plant Pigmen : Anthocyanins, betalains and Carotenoid*. The Plant Journal. 54: 733-749.
- Tarigan, BR. 2012. *Karakteristik Edible Film bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (Arenga Pinata) yang di inkorporasi dengan Minyak Atsiri daun Kemangi*. [Disertasi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. USU.
- Tonon, R. V., Brabet, C., Hubinger, M. D. 2010. *Anthocyanin stability and anti-oxidant activity of spray-dried acai (Euterper oleracea Mart) juice produced with different carrier agents*. Food Research International. 43: 907-914.
- 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.
- United States Departemen of Agriculture. 2016. *Arenga Pinata (Wurmb) Merr. Sugar Palm*. Plant Usda Gov.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.