

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F., Setiawan, A., & Warsito, K. 2025. Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati Mikoriza Vesikular Arbuskular (VAM) Dan Komposisi Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Benih Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.). *Jagur Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 88–95. <https://doi.org/10.25077/Jagur.7.2.88-95.2025>
- Akhlaghi, M. 2024. The Role Of Dietary Fibers In Regulating Appetite, An Overview Of Mechanisms And Weight Consequences. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 64(10), 3139–3150. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2130160>
- Albuquerque, P. B. S., Barros, W., Santos, G. R. C., Correia, M. T. S., Mourão, P. A. S., Teixeira, J. A., & Carneiro-Da-Cunha, M. G. 2014. Characterization And Rheological Study Of The Galactomannan Extracted From Seeds Of *Cassia Grandis*. *Carbohydrate Polymers*, 104(1), 127–134. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2014.01.010>
- Amaliah, N., Patra, D., Candra, K. P., & Rahmadi, A. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Daya Kembang, Sifat Kimia, Dan Sensoris Kerupuk Aci. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16, 10–17.
- Amelia Nasution, R., & Pima Sari Tambunan, E. 2020. Analisis Kualitas Yogurt Santan Kelapa Dengan Penambahan Tepung Kolang Kaling Selama Penyimpanan. *JPS*, 2026(1), 311–318. <https://doi.org/10.36490/Journal-Jps.Com>
- Anggraini, T., Sayuti, K., Fama, N. A., Azli, V. C., Yennina, R., & Humaira, S. S. 2026. Comprehensive Characterization Of Sugar Palm Fruit (*Arenga Pinnata*) From Three Production Centers In West Sumatra: A Comparative Study Of South Solok, Maninjau, And Pasaman. *International Journal Of Agriculture And Biosciences*. <https://doi.org/10.47278/Journal.Ijab/2026.102>
- [AOAC] Official Method Of Analysis Of The Association. 2005. Official Analytical Chemist. Arlington (USA): The Association Of Official Analytical Of Chemist Inc.

- Barlina, R., Liwu, S., Manaroinsong, E., Penelitian, B., Palma, T., & Raya, J. 2020. Potential And Technology Processing Of Palm Sugar Commodity As Food And Non-Food Products. *Jurnal Litbang Pertanian*, 39(Juni), 35–47. <https://doi.org/10.21082/Jp3.V39n1.2020.P35-47>
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2024. Kecamatan-Talamau-Dalam-Angka-2024.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional. 2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.
- Chandra, A. J., Elsty, K., & Azhari, N. K. 2025. Nasi Padang Instan Plant-Based: Menyajikan Tradisi Dengan Sentuhan Inovasi. <https://doi.org/10.37817/Jurnalinovasikewirausahaan.V1i3>
- Dhital, S., Gidley, M. J., & Warren, F. J. 2015. Inhibition Of α -Amylase Activity By Cellulose: Kinetic Analysis And Nutritional Implications. *Carbohydrate Polymers*, 123, 305–312. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2015.01.039>
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Ming, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan Dan Gula Dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang Terhadap Penerimaan Konsumen Dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Agroteknika*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.32530/Agtk.V2i1.29>
- Fitri, G., Irwanto, R., & Akbarini, D. 2025. Etnobotani Tumbuhan Aren (*Arenga Pinnata* (Wurmb) Merr) Pada Suku Melayu Bangka Desa Sungkap, Bangka Tengah. *BIOMA*, 7(1), 25–38.
- Fitrilia, T., Aryanti Nur, D., & Shapariah, R. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga Pinnata* Merr) Berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 104.
- Flores García, Y., Martín Del Campo Solís, M. F., Gómez-Angulo, J. H., Martínez Preciado, A. H., Silva-Jara, J. M., Padilla De La Rosa, J. D., & Escalante-Garcia, Z. Y. 2025. Industrial Applications, Principal Sources, And Extraction Of Galactomannans: A Review. In *Foods* (Vol. 14, Number 9). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/Foods14091587>

- Gumus, C. E., & Decker, E. A. 2021. Oxidation In Low Moisture Foods As A Function Of Surface Lipids And Fat Content. *Foods*, 10(4). <https://doi.org/10.3390/Foods10040860>
- Habibi, A. N., Putri, D. V., & Sartika, W. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Beras Rendang. *Jurnal Sehat Mandiri*, 18.
- Hardinsyah, & Supriasa, D. N. 2017. Ilmu Gizi : Teori Dan Aplikasi. Buku Kedokteran EGC.
- Hulupi, M., & Haryadi, H. 2018. Sintesis Dan Karakterisasi Serat Nano Polivinil Alkohol Yang Diikat Silang Dengan Glutaraldehyd Untuk Aplikasi Pembalut Luka. *Chimica Et Natura Acta*, 6(3), 101. <https://doi.org/10.24198/Cna.V6.N3.18477>
- Ihsan, F., Sugiyono, Suyatma, N. E., & Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, J. 2022. Karakteristik Galaktomanan Dari Berbagai Sumber Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 41(1), 20–30. <https://doi.org/10.21082/Jp3.V41n1.2022.P20-30>
- Ishak, R., Amiruddin, Dunggio, S., & Abdussamad, S. 2023. Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling Di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utarakabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.37905/EJPPM.V1i1>
- Jamilatun, M. 2022. Analisis Cemar Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) Pada Kue Jajanan Pasar Makhabbah Jamilatun. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5).
- Jayasooriya, L. S. H., Bum Kwack, Y., Hee Shin, M., Upeksha Darshani Wijethunga, W., Ho Kim, G., Ji Moon, Y., Heui Kim, S., Gun Cho, J., & Gook Kim, J. (2025). Assessing the Impact of Elevated Day and Night Temperatures on Flesh Red Coloration and Diminished Quality in Peaches. *Horticultural Science And Technology*, 43(2), 165–181. <https://doi.org/10.7235/Hort.20250015>
- Khaira, B. S. 2024. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Rumput Laut Dan Tepung Kolang-Kaling Terhadap Kualitas boba Kaya Serat [Skripsi]. UNAND.

- Kusumastuti, M. R., Susanti, S., & Legowo, A. M. 2023. Karakteristik Es Krim Kefir Green Tea Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/Jp2.2023.Vol1.1.01>
- Magdalena, M., Widyaningsih, K., Purwijantingsih, E., & Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata* Merr.). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3897–3908.
- Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, R., Siregar, D., & Afriany, J. 2018. Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *Jurnal Riset Komputer (JURIKOM)*, 5(1).
- Mustaqimah, Haikal Fasriyanda, M., Ridha, M., & Fatha, A. 2024. Potensi Dan Produktivitas Kolang Kaling Dalam Perkembangan Ekonomi Masyarakat Di Kampung Lamkareung Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar. *Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 107–112.
- Naemah, D., Payung, D., & Karni, F. 2022. Potensi Tingkat Pertumbuhan Tanaman Aren (*Arenga Pinnata* Merr.) Di Kabupaten Hulu Sungai Tengah Kalimantan Selatan. *Jurnal Hutan Tropis*, 10(1).
- Nahal, A. 2022. 18 Macam Makanan Khas Sumatera Barat Yang Terkenal. <https://salsawisata.com/makanan-khas-sumatera-barat/>
- Niswa, M., Ahleyani, M., Kurniawan Pratama, A., & Kunci, K. 2025. Arenbiopack: Bioplastik Galaktomanan Kolang-Kaling Dan Nanocellulose Batang Aren Melalui Solvent Casting Untuk Kemasan Ramah Lingkungan Berbasis Circular Bioeconomy. *Kalamizu: Jurnal Sains, Sosial, Dan Studi Agama*, 1, 761–775.
- Nurhajanah, N., & Ihsan, N. 2013. Ancaman! Di Balik Segarnya Buah & Sayur. Pustaka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota IKAPI.
- [Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia]. 2019. Angka Kecukupan Gizi

- Prasetyo, A., & Winarti, S. 2019. Karakteristik Effervescent Prebiotik Galaktomanan Dari Ampas Kelapa. *Junal Teknologi Pangan*, 13(2), 68.
- Purnavita, S., Oktaviananda, C., & Purba, N. D. A. 2022. Ekstraksi Galaktomanan Dari Kolang-Kaling. *Prosiding Sains Nasional Dan Teknologi*, 12 (1)(1), 40-44. <https://doi.org/10.36499/Psnst.V12i1.7365>
- Purwati, & Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1).
- Putri, D. A., Winarti, S., Abdilla, A., Yusuf, A. I., Wardianto, M. R., & Lukitasari, C. A. D. 2026. Analisis Kualitas Gizi MP-ASI Instan Berbasis Gembili Dengan Fortifikasi Tepung Daun Kelor, Ikan Teri Dan Telur Puyuh. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 4(2), 126–137. <https://doi.org/10.30812/Jtmp.V4i2.5926>
- Rahmawati, S. H., Murhadi, M., Utomo, T. P., & Suroso, E. 2025. Physical Properties And Galactomannan Content Of Kolang Kaling (*Arenga Pinnata* Merr) Fruit Flour. *Journal Of Multidisciplinary Applied Natural Science*, 6(1), 326–340. <https://doi.org/10.47352/Jmans.2774-3047.324>
- Refdi, C. W. P., & Fajri, Y. 2017. Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang Dari Beberapa Sentra Produksi Di Kota Payakumbuh Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 40–44.
- Restuhadi, F., Ayu, D. F., & Dewi, W. K. 2024. Pendugaan Masa Simpan Beras Rendang Dalam Kemasan Kertas Minyak Dan Edible Film Tapioka Menggunakan Metoda Akselerasi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), 273–285. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V18i2.17370>
- Rita Elfianis. 2022. Klasifikasi Dan Morfologi Tanaman Aren - Ilmu Pertanian.

- Samsu, A. K. A., Hajar, H., Ariandi, R., Nurnawati, A. A., Ardiansyah, D., Taufik, T., Mukhlis, M., & Wulansari, W. 2025. Pemanfaatan Teknologi Spasial Pada Pemetaan Partisipatif Potensi Tanaman Aren: Penguatan Kelompok Tani Hutan Karya Baru Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 6(4), 810–820. <https://doi.org/10.33394/jpu.v6i4.17808>
- Sarmi, S., Ratnani, R. D., & Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomannan Buah Aren (*Arenga Pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Majalah Ilmiah Momentum*, 12(1). <https://doi.org/10.36499/JIM.V12I1.1453>
- Sayuti, K., Yenrina, R., & Anggraini, T. 2017. Characteristics Of “Kolang-Kaling” (Sugar Palm Fruit Jam) With Added Natural Colorants. *Pakistan Journal Of Nutrition*. <https://doi.org/10.3923/Pjn.2017.69.76>
- Sebayang, L. 2016. Keragaan Eksisting Tanaman Aren (*Arenga Pinnata* Merr.) Di Sumatera Utara (Peluang Dan Potensi Pengembangannya). *Jurnal Pertanian Tropik*, 3(2), 133–138.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. In *ICB Research Reports (Number 9)*. IPB Press.
- Shu, Y., Li, J., Yang, X., Dong, X., & Wang, X. 2019. Effect Of Particle Size On The Bioaccessibility Of Polyphenols And Polysaccharides In Green Tea Powder And Its Antioxidant Activity After Simulated Human Digestion. *Journal Of Food Science And Technology* 2019 56:3, 56(3), 1127–1133. <https://doi.org/10.1007/S13197-019-03573-4>
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh Konsumsi Serat Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22 (1), 9–15. <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.556>
- Sofiyani, F. A., Hasdar, M., & Purwati, Y. 2023. Kualitas Ph, Kadar Air, Dan Kadar Gula Dari Manisan Kolang Kaling Yang Dibuat Dengan Variasi Berbagai Jenis Gula. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 3(2).
- Soviana, E., & Maenasari, D. 2019. Asupan Serat, Beban Glikemik Dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. In *Jurnal Kesehatan (Vol. 12, Number 1)*.

- Surya Murtius, W., Meutia Fiana, R., & Aurian Ming, Dan. 2020. Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1), 91–97.
- Susanti, S., Rahman, A. Z., & Handoyo, G. 2020. Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen Sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama Di Era Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Banyumanik, Semarang. *Semnas*, 83–86.
- Syamsarul. 2013. *Kamus Bahasa Indonesia-Minangkabau Edisi Revisi*. Balai Bahasa Provinsi Sumatera Barat, Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Syukri, D. 2021. *Analisis Proksimat Bahan Pangan: Panduan Praktikum Dengan Bagan Alir*. Andalas University Press.
- Tahnur, M., Sribianty, I., & Padya, E. 2020. Nilai Manfaat Ekonomi Pohon Aren Di Desa Ko'mara Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Jurnal Penelitian Kehutanan Bonita*, 2(2), 9–18.
- [WHO] World Health Organization .2026. *Healthy Diet*. World Health Organization.
- Widyaningsih, M. K. M., Purwijantingsih, E., & Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Variasi Tepung Kolang-Kaling (Arenga Pinnata Merr.). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 3897–3908.
- Wijaya, E., & Putranti, D. T. 2024. Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih Pada Bahan Cetak Alginat Terhadap Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan. *Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Padjadjaran*, 36(1), 74–81. <https://doi.org/10.24198/Jkg.V36i1.52720>
- Wu, J., Tang, Y., Chen, W., Chen, H., Zhong, Q., Pei, J., Han, T., Chen, W., & Zhang, M. 2023. Mechanism For Improving Coconut Milk Emulsions Viscosity By Modifying Coconut Protein Structure And Coconut Milk Properties With Monosodium Glutamate. *International Journal Of Biological Macromolecules*, 252, 126139. <https://doi.org/10.1016/J.IJBIOMAC.2023.126139>

- Yang, Y. L., Guo, S. J., Zhang, Z. X., Zhang, Y., Liu, A., Xie, L. L., & Zheng, Y. Z. 2018. Structural Elucidation Of Galactomannan From Seeds Of *Crotalaria Mucronata* Desv. By Atomic Force Microscopy. *Molecular Medicine Reports*, 17(3), 3870–3876. <https://doi.org/10.3892/mmr.2017.8280>
- Yermia, Pudji Rahayu, W., Edhi Suyatma, N., Muhandri, T., & Hari Purnomo, E. 2025. Chemical And Thermal Properties Of Sugar Palm Fruits (*Arenga Pinnata*) At Different Maturity Levels. *BIO Web Of Conferences*, 169. <https://doi.org/10.1051/Bioconf/202516901012>
- Zain, N. F., Pantjajani, T., & Askitosari, T. D. (2021). Studi Literatur: Aplikasi dan Fungsi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) dalam Frozen Yoghurt. *KELUWIH: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2). <https://doi.org/10.24123/saintek.v2i2.4635>
- Zebua, E. V., Anwar, A., & Armansyah. 2025. Karakterisasi Morfologis Pohon Aren (*Arenga Pinnata* Merr.) Di Kecamatan Talamau, Pasaman Barat. *Jagur Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 104–111. <https://doi.org/10.25077/jagur.7.2.88-95.2025>

