

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal, A., dan Mathur, R. 2012. An Overview of Orthodontic Indices. *World Journal of Dentistry*. 3(1). 77-86
- Anand, S.P., dan Deborah, S. 2016. Nutritional Analysis of Wild Edible Fruits From Boda and Kolli Hills, Tamil Nadu. *International Journal of Nutritional and Agriculture Research* 3 (2): 89.
- Andarwulan, N. & Faradilla, F. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan, 24, SEAFASST Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. CV. Rumahkayu Pustaka Utama. Padang. 88 Hal.
- Ariviani, S. 2010. Kapasitas Anti Radikal Ekstrak Antosianin Buah Salam (*Syzygium polyanthum* (Wight.) Walp) Segar dengan Variasi Proporsi Pelarut. *Jurnal Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan UNS*. Hal 123.
- Bird, T. 1987. Kimia Fisik Untuk Universitas. Edisi dua. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544-2013. Sirup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal: 1-37.
- _____. SNI 01-3746-2008. Selai Buah. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Brouillard, R. 1982. *Chemical Structure of Anthocyanin*. Anthocyanin as Food Colors. Academic Press, New York. 40 hal.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Dalimartha, S. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Pustaka Bunda Jakarta. Hal: 86-88.
- Demam, J.M. 1989. Principle of Food Chemistry (Terjemahan) Kimia Makanan. ITB : Bandung. Hal 50-214.
- Estiasih, Teti, Putri, W.D.R, dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. 11-219.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320 hal.

- Ferry, I.G.P.A, Manurung, M., Puspawati, N.M 2015. Efektifias Antosianin Kulit Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Sebagai Penurun Low Density Lipoprotein Darah Tikus Wistar yang Mengalami Hipokolesterolemia. *Cakra Kimia Indonesia E-Journal of Applied Chemistry*. Vol 3 Nomor 12. 9-22.
- 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.
- Hidayat, S., dan Rodame, M.N. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta Timur : Penerbit Swadaya Grup.
- Jamilah, B, S.,C.E., Kharidah.M., Dzulkifli,M.A. and Noranizam, A.2011. *Physico Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus)*Pell. *International Food Research Journal* 18:279-286.
- Kloppenburg-Versteegh, J. 1983. *Petunjuk Lengkap Mengenai Tanaman-Tanaman di Indonesia dan Khasiatnya Mengenai Obat-Obatan Tradisional*. Jilid I dan II. Yayasan Dana Sejahtera dan CD. R.S Bethesda, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat: Jakarta.
- Kuswuri, R. 2011. Sugar Cane Processing and Technology. http://www.risvank.com/2011/12/22/pemurnian_nira_di_pabrik_gula/. Akses 20 juni 2019.
- Lee, J., R.W. Durst dan R.E Wrolstad. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants and Wines by The PH Differential Method: Collaborative Study. *J. AOAC Int.* 88: 1269-1278.
- Legowo, A.M. dan Nurmanto.2004. Analisis Pangan. Diklat Kuliah. Program Studi Teknologi Temak. Fakultas Peternakan. UNDIP. Semarang. 55 hlm.
- Leimena, B.B. 2008. Karakteristik Dan Purifikasi Antosianin Pada Buah Duwet (*Syzygium cumini*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 22-25 hal.
- Lutony, T.L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Mazza, G., dan Miniati, E. 1993. *Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains*. CRC Press, Boca Raton.
- Marpaung, P. 2001. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Rumput Laut. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. FPIK – IPB. Bogor.

- Mien K. Mahmud, N. Aria dan Zulfianto. 2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Mokbel, M.S., dan Hashinaga, F., 2005. Antibacterial and Antioxidant Activities of Banana (*Musa*, AAA cv. Cavendish) Fruits Peel. *American Journal of Biochemistry and Biotechnology 1* (3): 125-131.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*, Vol. 102 (5): 631-634
- Muchtadi, D. 1992. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Mudiana, D. 2007. *Perkembangan Syzygium cumini*. L. Skeela. Jurnal Biodiversitas. 8 (1) : 39-42.
- Mukhopadhyay, K., Chaudhary. 2012. *Syzygium cumini*. L. Skeel: A Potencial Source of Nutraceuticals. *International Journal of Pharmacy and Biological Science* (eISSN: 2230-760). 46-53.
- Phillips, G.O., dan P.A. William. 2000. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Cornwall, England.
- Pratama, E.R. 2016. Pengoptimuman Proses Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Galaktomanan dan Komposisi Kimia Kolang-Kaling. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 11-12 hal.
- Purnama, Sugesti. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Kulit Buah Naga Merah. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 50 hal.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Purwanto D, Bahri S, Ridhay A. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume) dengan berbagai pelarut. *Kovalen*. 3 (1) :24-32.
- 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.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Colour Stability of Berry Anthocyanins. *EKT Series 1331*. University of Helsinki, Departement of Applies Chemistry and Microbiology. 19.

- Saptoningsih dan Jatnika, A. 2012. Membuat Olahan Buah. PT. Agro Medika Pustaka. Jakarta.
- Sari, P. 2011. Potensi Antosianin Buah Duwet (*Syzygium cumini* L.) Sebagai Pewarna Alami yang Memiliki Kemampuan Antioksidasi. [Skripsi]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. 32 hal.
- 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>.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. PT. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Satya, D.S.B. 2013. *Koleksi Tumbuhan Berkhasiat*. Yogyakarta: Andi Offset. 93-94.
- Sayuti, K., Rina Yenrina., Tuty Anggraini., Yulita Kurniawan., Effect of Jamblang (*Syzygium cumini*) peel and citric acid addition on antioxidant activity of kolang-kaling jam. *Pak.J.Nutr.*,17:140-145
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press : Bogor.
- Sittikijyothin, W., Torres, D., Goncalves, M.P. 2005. Modelling Thr Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions. *Sciece Direct. Carbohydrate Polymers* 59: 339-350.
- Srivastava, M. dan Kapoor, V.P. 2005. Seed Galaktomanan: A Review. *Chemistry and Biodiversity*. 2:295-317.
- Sudarmaji. 2003. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nepheliumlappaceum*, L.) dan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr.). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 86 Hal.
- Sunanto, H. 1993. *Aren : Budidaya dan Multigunanya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasai Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang, Pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Hal 826-836.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.

- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Suzery, M., Sri Lestari, dan Bambang Cahyono. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Swami, S.B., Thakor, Patil dan Haldankar. 2012. Jamun (*Syzygium cumini (L.)*) : A review of its food and Medical Uses. *Food and Nutrition Science*, Page 1100-1117.
- Tonon, R.V., Brabet, C., dan Hubinger, M.D. 2010. Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Spray-Dried Acai (*Euterpe oleracea Mart.*) Juice Produced With Different Carrier Agent. *Food Research International* 43, 907-914.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florina. 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.
- Verheij, E.W.M., dan Coronel, R.E. 1997. *Sumber Daya Hayati Asia Tenggara 2. Prosea*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolid terhadap Karakteristik Mir Kering Berbasis Pasta, Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): p.417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta: Andi Offset. 5-85.
- Wijayani, A., Ummah, K., Tjahjani, S. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes (Mart) Solms*). *Journal Chemistry Department, Faculty of Mathematics and Natural Sciences State University of Surabaya*. Surabaya 5(3), 228-231.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 240.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.