

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Kusnandar, dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.
- Ardiansyah, Gilang. 2019. Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Asben, Alfi. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Agricultural Sciences and Technology*. 3 (1): 1-14.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. Optimasi Cara, Suhu dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Hortikultura* 16(3): 245-252.
- Berta, Sabrina. 2017. Pemamfaatan Kolang-Kaling Buah Aren dan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) dalam Pembuatan Sliced Jam. Manado: Universitas sam Ratulangi.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budidaya dan Analisa Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Castro, R. R., J.P. Andrade, P. L. Rodrigues and F. A. Castro. 2007. *Analgesic activity of a polysaccharide in experimental osteoarthritis in rats*. *J. Clinical Rheumatol*. 26(1): 1312-1319.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI: Jakarta. 135 hal.
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro., A. Hintono. 2018. Karakteristik fisik dan daya oles selai kolang-kaling yang dibuat melalui substitusi pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 1-7
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Estiasih 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.
- Fachruddin. 2008. Membuat Aneka Selai. Jakarta. Penerbit Kanisius. 82-89 hal.
- Fardiaz. 1993. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Fitriani, Kunia Testi. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Gardjito dan Sari. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. Yogyakarta: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Hamidi, Fikri. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur. Jurnal Jom Faperta UR Vol.3 No. 2.
- Hutagalung, T., N. Rona, dan N. Mimi. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Nanas dengan Bubur Wortel dan Jenis Zat Penstabil terhadap Mutu Selai Lembaran. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4(1): 58-64.
- Hutagalung, Theresia. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Nanas Dengan Bubur Wortel dan Jenis Zat Penstabil Terhadap Mutu Selai Lembaran. Jurnal J. Rekayasa Pangan dan Pert, Vol.4 No.1.
- Indika, Mutia Sentela. Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr). Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik dan Lama Penyimpanan Selai Jagung (*Zea mays*, L). Padang: Universitas Andalas.
- Iryandi. 2014. Pengaruh Pemanahan Air Jeruk Nipis dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata de soya. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Vol. 1 (1): 8-15.
- Kencana. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik The Herbal Daun Katuk. Bandung: Universitas Pasundan.
- Khanifah, Firda. 2015. Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Pembentukan, Pertumbuhan, dan Penghancuran Biofilm *Staphylococcus Aureus* secara *In Vitro*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Islam Negeri.
- Khumairoh, Fitri Siti. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta. 320 hal.
- Muchtadi, T. R. 2000. Fisiologi Pasca Panen. Pelatihan Pasca Panen dan *Prosessing* Hortikultura, 22 Februari 2000, BPLLP Ciawi. Bogor. Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press.180 hal.
- Muchtadi, T. R. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bogor: CV. Alfabeta. 230 hal.



- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu 182 hal.
- Nurtaati, Charisma Rizky. 2016. Kajian Variasi Campuran Wortel (*Daucus carota*, L) Pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan. Jurnal Nutrisia, Vol.18 No.2. Hal 138-142.
- Putri, Fitriyanti. 2018. Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus limon burn f.*) Secara Organoleptik. Bandung: Universitas Pasundan.
- Raharjo, S. 1996. Antioksidan dalam Makanan dan Minuman Fungsional. Yogyakarta. Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Rahmaini. 2018. Pengaruh Pencampuran Wortel (*Daucus carota*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L) Terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rahmi. 2002. Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu selai yang dihasilkan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Ramadhani. 2017. Formulasi Hidroloid Agar, Sukrosa, Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1).
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling. Jawa Barat: Tabloid Sinar Tani.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yogyakarta. 147 hal.
- Riandytho, Vito. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Lidah Buaya (*Aloe barbadensis*, M). [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Salwa, Manna. 2018. Pengaruh Perbandingan Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Wortel (*Daucus carota*, L) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Sari, Nurma. 2018. Pengaruh Penambahan Agar-agar Bubuk Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Lembaran Jahe. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas
- Setyaningsih, Dwi, Anton A. dan Sari M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri
- Sholika, H.P. 2016. Pengaruh Perbandingan Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Apel (*Malus sylvestris* Mill) Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. [Skripsi]. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Silva, A.C.B, Bizinoto. 2016. *Nutritional and Physicochemical Quality in Fresh and Fresh Cut Carrot. Journal Food Nutrition and Healty* 11 (2) p 355.

- Sittikijyothin, W, Torres, D., Goncalves, M.P., 2005. *Modelling the Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions*. *Science Direct*. Carbohydrate Polymers 59: 339-350.
- SNI 01-3163-1992. 1992. Mutu Wortel Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-3746-2008. 2008. Selai Buah. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sudjatini. 2016. Sifat Pro-oksidan Sari Jeruk Nipis Terhadap Antioksidan The Hijau. *Jurnal Agrotech*. Vol 1 No. 1.
- Sundari, dan Komari. (2010). Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 33(1) : 93-101.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan Organik Pada Jagung Di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. *Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009*.
- Tarigan, J.B.R. 2012. Karakterisasi *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*). [Disertasi]. Medan : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 122 hal.
- Torio, M. A. O., Joydee S. dan Florinia E. M. 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 hal.
- Ulfa, P. 2015. Pemanfaatan Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Wahyudi, R. 2013. Budidaya Tanaman Tebu. Dikutip dari <http://mentaridunia.blogspot.com/2013/06/budidayaanaman-tebu.html>. [17 Oktober 2013]. 5 hal.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. 253 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. Hal 11-180.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, Christina Diah. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Darma.

Yenrina, R., Yuliana, dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang: Universitas Andalas Press.120 hal.

