

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR dan Waysima. 2009. Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Ahza, A.B. 1996. Pengenalan Bahan Baku dan Bahan Tambahan Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan. Pelatihan Produk-Produk Olahan Ekstrusi, Bakery dan Frying. Tambun, Bekasi.
- Aishah, B., Nursabrina, M., Noriham, A., Norizzah, A.R. and Mohamad Shahrini, H. 2013. Anthocyanins from Hibiscus sabdariffa, Melastoma malabathricum and Ipomoea batatas and its color properties. International Food Research Journal 20(2): 827-834.
- Apriyantono A, Setyaningsih D, Puspitasari M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Arja, Fania Sari, Djaswir Darwis, dan Adlis Santoni. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduk (Melastoma Malabathricum L.) Serta Aplikasi Sebagai Pewarna Alami). Padang: Jurusan Kimia FMIPA Unand
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor
- Arpah. 1998. *Perbandingan Beberapa Model ASS (Accelerated Storage Studies) Dari Hukum Difusi Fick. Uniditereksional : Penerapan Pada Penetapan Umur Simpan Biscuit*. Thesis MS. Program Pascasarjana-IPB.
- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (Euclidean cottonii) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 49-52 hal.
- Bao, J, Cai, Y., Sun, M., Wang, G. dan Corke, H. 2005. Anthocyanins, Flavonols, and Free Radical Scavenging Activity of Chinese Bayberry (Myrica rubra) Extracts and Their Color Properties and Stability. J Agric Food Chem 53: 2327-2332.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. Perspektif 14 (1). ISSN:1412-8004 : 37-49.
- Belitz, H. D dan Grosch, W., 1999, Food Chemistry, 2 nd Edition. Germany, Springer

- Bernad, Cameron, Elvie Yanie, dan Desi Heltina. 2012. Ekstraksi Zat Warna dari Kulit Manggis. *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Riau.
- Brooks G.F., Butel J.S., Morse S.A. 2001. Jawetz, Melnick, & Adelberg's Mikrobiologi Kedokteran. Penterjemah & editor: Bagian Mikrobiologi FK Airlangga. Edisi 22. Jakarta : Salemba Medika. 280-281
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Jakarta : UI-Press
- Cahyadi,W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 173-179.
- Clegg. 1995. Bahan-bahan Pembentuk Gel.<http://www.Gellingagentsfile.p df>. Diakses 10 Maret 2013.
- Dungira SG, Katjaa DG, Kamua VS. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak fenolik dari kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) *Jurnal Mipa Unsrat*. 1(1):11-15.
- Estiasih, T., Putri, W., dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fatonah, W. (2002).Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu.Skripsi.Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York
- Galli, R.L, Shukitt-Hale, B., Youdim, K.A. dan Joseph, J.A.. 2002. Fruit Polyphenolics and Brain aging: Nutritional Interventions Targeting Agerelated Neuronal and Behavioural Deficits. *Ann NY Acad Sci* 959:128-132.
- Ghiselli, A., Nardini, M., Baldi, A. dan Scaccini, C.. 1998. Antioxidant Activity of Different Phenolic Fractions Separated from an Italian Red Wine. *J Agric Food Chem* 46(1):361-367.
- Giatman, M. 2006. *Ekonomi Teknik*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Haryadi, P. 2004. *Prinsip-Prinsip Penetapan Dan Pendugaan Masa Kadaluarsa*. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan Dan Produk Pangan. IPB. Bogor.

- Heinonen, I.M., Meyer, A.S. dan Frankel, E.N. 1998. Antioxidant Activity of Berry Phenolics on Human Low-Density Lipoprotein and Liposom Oxidation. *J Agric Food Chem* 46:4107-4112.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 1981. *Food Proses Engineering*. 2nd ed. The AVI Publ. Comp., Inc. Westport , CT , USA .
- Heo SJ, Cha SH, Lee KW, Cho SK, Jeon YJ. 2006. Antioxidant activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island. *Algae* 20(3): 251-260.
- Hidayat, Syamsul dan Rodame M. Napitupulu. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Agriflo.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance* 2nd ed. Maryland: Aspen Pub.
- Ibrahim, Y. H. M. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rinneka Cipta. Jakarta. Hal. 177 - 213
- Jayaprakasha, G. K., Jaganmohan R. L., dan Sakariah K. K. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry* 98: 720-724.
- Joffry S. Mohd., N. J. Yob., M. S. Rofiee., M. M. R. Meor Mohd. Affandi., Z. Suhaili., F. Othman., A. Md. Akim., M. N. M. Desa., and Z. A. Zakaria. 2012. *Melastoma malabathricum (L) Smith Ethnomedicinal Uses, Chemical Constituents, and Pharmacological Properties*. Selangor Malaysia: Articiel Departements of Pharmaceutics and Pharmaceutical Sciences.
- Jumingan. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Karseno dan R. Setyawati. 2013. Karakteristik selai buah pala: pengaruh proporsi gula pasir, gula kelapa, dan nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13(2): 147-148.
- Karseno, I. Handayani, R. Setyawati. 2013. Antioxidant activity and stabilty of pigment extracted from algae *Oscillatoria sp.* *Agritech*, Vol. 33, No. 4
- Katsube, N, Iwashita, K., Tsushida, T., Yamaki, K. dan Kobori, M. 2003. Induction of Apoptosis in Cancer Cells by Bilberry (*Vaccinium myrtillus*) and the Anthocyanins. *J Agric Food Chem* 51:68-75.
- Kong, J.M, Chia, L.S., Goh, N.K., Chia, T.F. dan Brouillard, R.. 2003. Analysis and Biological Activities of Anthocyanins. *Phytochemistry* 64:923-933
- Kooiman, P., 1971, Stuctures of The Galactomannan Seeds of *Annona muricata*, *Arenga saccharifera*, *Cocos nucifera*, *Convolvulus tricolor*, and *Sophora Japonica*, *Carbohid. Res.*, 20: 329-337. Didalam *Tarigan, J., 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.), FMIPA, USU, Medan.

Lea, Per, Naes T, M Rodbotten. 1997. *Analysis of Variance for Sensory Data*. New York. John Willey and Sons

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.

Mathur, N.K., 2012, *Industrial Galactomannan Polysaccharides*, CRC Press, Boca Raton, Florida.

Meilgaard,M., Civille G,V., dan Carr B,T., 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC

Maligan, J. M., 2016. Analisis Sifat Sensoris Bahan Pangan. Laboratorium Nutrisi Pangan dan Hasil Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP – UB.

Mikkonen, K. S.,Maija, T., Peter, C., Chunlin, X., Hannu, R., Stefan, W., Bjarne, H., Kevin, B. H., and Madhav, P. Y. 2009. Mannan As Stabilizers of Oil-In-Water Beverage Emulsions. *LWT- Food Science and Technology*, 42: 849-855.

Molyneux, P., 2004, The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity, *Songklanakar J. Sci. Technol.* , 26(2), 211-21

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., T.R., Muchtadi dan E. Gumbira, 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. IPB Press, Bogor.

Muchtadi, Tien R. & Sugiyono, 2013. *Prinsip & Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bogor.

Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meatdalam Ayustaningwarno, F. 2014.*Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta

Nayak, J. dan Uday C. B. 2015. Analysis of Some Nutritional Properties in Eight Wild Edible Fruits of Odisha, India. *Int J Curr Sci* 14: 55-62.

- Normala Saad. 2015. *Senduduk/Keduduk - Melastoma Malabathricum*. [Online]. <http://malasaad.blogspot.co.id/2015/11/sendudukkenduduk-melastoma-malabathricum.html>. Diambil pada 4 November 2017
- Novelina. 1996. Diktat penentuan umur simpan (*Shelt Life*) bahan pangan. Fakultas Pertanian Unand. Padang.
- Pasaribu, A. M. 2012. *Perencanaan dan Evaluasi Proyek Agribisnis – Konsep dan Aplikasi*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal 53 – 59
- Ramos, L.vA., Lupetti, K.vO., Carvalho, E. T., and Fatibello-Filho, O., 2000, Utilização do extrato bruto de frutos de *Solanum nigrum* L. no ensino de química. *Eclética Química*, 25:110-120.
- Rao, C. V. N., Choudhury, D., dan Bagghi, P., 1961, *Can. J. Chem*, 39, dalam Koiman, P., (1971), Structures of The Galactomannan Seeds of *Annona muricata*, *Arenga saccharifera*, *Cocos nucifera*, *Convolvulus tricolor*, and *Sophora japonica*, *Carbohyd. Res*, 20: 329 – 337
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins [Disertasi]. Departemen Mikrobiologi dan Kimia Terapan. Universitas Helsinki.
- Rosenfeld, P. E. 1984. *Shelf-Life Testing Utilizing The Arrhenius Model to Characterize A Distribution System*. Elsevier Applied Science Publisher. England.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Penerbit Guna Widya. Surabaya.
- Santoso, B. 2006. *Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-kaling (Arenga pinnata) dan Lilin Lebah (Beeswax)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(2): 125-135.
- Sayuti, K., Yenrina, R., dan Anggraini, T. 2017. *Characteristics of “Kolang-kaling” (Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants*. *Pak. J. Nutr.*, 16 (2): 69-76.
- Sigres, D.P., dan Sutrisno, A., 2013, *Enzim Mananase dan Aplikasi di Bidang Industri*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3.
- Singh RP. 1994. *Scientific Principles of Shelf life Evaluation*. In: Man C.M.D. dan A.A. Jones. (eds). *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Professional, London.
- Sittikijyothin, W, Torres dan D., Goncalves, M.P., 2005. *Modelling the Rheological Behaviour of Galactomannan Aqueous Solutions*. *Science Direct. Carbohydrate Polymers* 59: 339-350.

- Soewarno, dan T. Soekarto. 1981. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan (Pusbangtepa). IPB Press. Bogor.
- Srivastava, M., dan Kapoor, V.P., 2005, Seed Galactomannans An Overview. *Chemistry & Biodiversity*, 2: 295 – 317.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty.
- Sukardi, Kusumawati, T.A. dan Pranowo, D. 2006. Olahan Apel. Surabaya: Trubus Agrisarana. 7 hal.
- Sun, Y. X., Liu, J. C., Yang, X. D., dan Kennedy, J. F., 2010, Purification, Structural Analysis and Hydroxyl Radical-Scavenging Capacity of a Polysaccharide from the Fruiting Bodies of *Russula virescens*, *Process Biochemistry*, 45: 874 – 879.
- Sunanto, H., 1993. Aren (Budidaya dan Multigunanya). Kanisius, Yogyakarta.
- Sundari, Dian dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe And Durability. *PGM* 2010. 33(1): 93-101.
- Sunilson, A. J., James, J., Thomas, J., Jayaraj, P., Varatharajan, R. S. and Muthappan, M. 2008. Antibacterial and wound healing of *Melastoma malabathricum* Linn. *African Journal of Infectious Disease* 2(2): 68-73.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanti, D., Sirat, H, Ahmad, F., Mat Ali, R., Aimi, N. and Kitajama, M. 2007. Antioxidant and cytotoxic flavanoids from the flowers of *Melastoma malabathricum* L. *Food Chemistry* 103: 710-716.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi 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. 826-836.
- Syahrumsyah H, Murdianto W, Pramanti N. 2010. Pengaruh penambahan karboksi metil selulosa (CMC) dan tingkat kematangan buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap mutu selai nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1):34-40.
- Syarief, R., Santausa, S., dan Isyana, B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera*, 4,1.
- Torio, M.A.O., Saez, J., and Merca, E., 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.
- Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif Edisi 3*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 177 – 215
- Wasono, M.S.E., dan Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 178-187.
- Wildman, REC (eds). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. Boca Raton : CRC Press.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

