

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1991. *Budaya Tanaman Mangga*. Yogyakarta : Kanisius.
- Alinkolis, J.J. 1979. *Candy Technology*. The AVI Publishing Company. Inc Westport.
- Antarlina, S. S., Noor, I., Noor, D. H., Umar, S., dan Muhammad. 2003. *Pemanfaatan Sumberdaya Tanaman Buah-buahan Lokal Kalimantan Selatan untuk Agroindustri*. Banjarbaru : Laporan Akhir Balittra.
- Astuti, S. 2008. *Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 13 (2) : 126-136.
- Astuti, S., dan Zulferiyenni. 2015. *Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 20 (1) : 25-37.
- Azmi, T.I., S. Raharja, P. Suryadarma dan A. Suryani. 2008. Penghambat degradasi sukrosa nira tebu menggunakan gelembung gas nitrogen dalam reaktor venture. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 19 (3) : 182-190.
- Buchori, I. 2007. *Studi Pengolahan Susu Kedelai (Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengental)*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. 66 Hlm.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 Hlm.
- Budiman, S., Saraswati, D., 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta: 12-25.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Cetakan Ketiga. Jakarta: Bumi Aksara. 96 hal.
- Cahyono, B., 2011. *Sukses Budidaya Stroberi di Pot & Perkebunan*. Lily Publisher, Yogyakarta: 2-12.
- Carlos, H Palafox, E Yahia, M A Islas-Osuna, P Gutierrez, M Robles, G A Gonzalez. 2012. *Effect of Ripeness Stage of Mango Fruit (Mangifera indica L.) on Physiological Parameters and Antioxidant Activity*. Journal Scientia Horticulturae. (135);7-13.
- Chen, H.C., Sheu, M.J., Lin, L.Y., Wu, C.M. 2008. *Volatile constituents of six cultivars of mature guava (Psidium guajava L.) fruit from Taiwan*. Acta Horticulturae 765(34):273-278. DOI:10.17660/ ActaHortic.2008.765.3
- Damodaran, S., K.L. Parkin dan O.R. Fennema. (eds.). 4nd. ERC Press. Boca Raton. Pp 1262.

- Direktorat Jenderal Hortikultura dan Badan Pusat Statistika. 2013. Statistik Produksi Hortikultura. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Don W, Fawcett. 2002, Buku Ajar Histologi, Penerjemah: dr.Jan Tambayong, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Esquivel P., Stintzing F. C., and Carle R. (2007), *Comparison of morphological and chemical fruit traits from different pitaya genotypes (Hylocereussp.) grown in Costa Rica*. J. Appl. Bot. Food Qual. 81, 7-14
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Cetakan Pertama. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta Utara. 199 Hal
- Faridah, A., K.S. Pada, A. Yulastri dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta. Hlm 402-445.
- Filianty, F. 2007. Teknik Penghambatan Degradasi Sukrosa dalam Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) Menggunakan Akar Kawao (*Millettia sericea*) dan Kulit Batang Manggis (*Garcinia mangostana L.*). (Skripsi). Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 99 Hlm.
- Fridayani. 2006. *Produksi Sirup Glukosa dari Pati Sagu yang Berasal dari Beberapa Wilayah di Indonesia*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Industri, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 88 Hlm.
- Gusmaini, M. Yusron, & M. Januwati. (2002). *Teknologi Perbanyak Benih Sumber Temu Mangga*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Handayani, E. 2007. *Pembuatan Karamel dari Susu Sapi (Kemasan) dan Karakterisasi Fisik Serta pHnya*. (Skripsi). Jurusan Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 51 Hlm.
- Hartoyo, T. 2005. *Susu Kedelai dan Aplikasi Olahannya*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 55 Hlm.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hernani dan Suhirman, S. (2001). *Diversifikasi Hasil Tanaman Temu Mangga (Curcuma mangga Val). Perkembangan Teknologi TRO*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Vol 12. Hal. 43-54.
- Hui, Y.H., F. Chen, L. M. L. Nollet, R. P. F. Guiné, J. L. Le Quéré, O. Martín-Belloso, M. I. Mínguez-Mosquera, G. Paliyath, F. L. P. Pessoa, J. S. Sidhu, N. Sinha, & P. Stanfield. (2010). *Handbook Of Fruit And Vegetable Flavor*. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Indriaty, F., dan Sjarif, S.R. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 8 No. 2. 129-140.

- Istiqomah. 2014. Studi Kualitas Susu Kedelai dari Beragam Varietas Biji Kedelai dan Kondisi Pengolahan. Skripsi. Fakultas Pertanian: Universitas Jember.
- Jaconline. 2006. The Function Properties of Sugar. <http://ebookbrowse.com/3-functional-properties-of-sugar-doc-d261682796>. Diakses tanggal 30 Mei 2013. 54 Hlm.
- Kafkas, E., Kafkas, S., Koch-Dean, M., Schwab, W., Larkov, O., Lavid, N., et al. (2005). Comparison of methodologies for the identification of aroma compounds in strawberry. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 29, 383–390.
- Kanetro, Bayu dan Setyo Hastuti. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. Universitas Wangsa Manggala Press. Yogyakarta.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Penerbit Sinar Harapan. Jakarta. 131 Hlm.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com. 60 hal.
- Kurnia, A., 2005. *Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi*, Pertama. ed. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta: 1-15.
- Kurniasari, K. dan N. Fithri. 2010. *Optimasi Penambahan Alginat pada Susu Kedelai dengan Variasi Kecepatan, Waktu dan Suhu Pengadukan*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Kimia, Universitas Diponegoro. Semarang. 43 Hlm.
- Lehninger, A.L. 2000. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Terjemahan M. Thenawijaya. Erlangga. Jakarta. 386 Hlm.
- Lestario, Ninan Lydia. 2018. *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: UGM PRESS. 208 hal.
- Lindsay, R.C. 2007. *Food Additives*. Pp 723-766 In : Fennema's Food Chemical.
- Litbang Deptan. 2010. Kedelai: Teknik Produksi dan Pengembangan. Jakarta: Balai Pustaka. 584 hal.
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, Dewi, E.N. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3): 112-120.
- Marya R K. A text book of physiology for dental students (Taste and Smell). New Delhi: CBS Publishers & Distributors, 2002: 256-9
- Molyneux, P. 2004. "The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity." *Journals Science And Technology*.26:211-219.

- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: CV Alfabeta. 188 hal.
- Nagy.S and P.E. Shaw. 1980. *Tropical and Subtropical Fruit Composition, Properties and Uses*. USA:The AVI Publishing Company,INC.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. Hal 40.
- Nuraini, Heny. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Qultum Media. Jakarta.
- Oesman, F., Nurhaida dan Malahayati. 2009. *Production Of Glucose Syrup With Acid Hydrolysis Method From Yam Starch*. Jurnal Natural 9(2) : 1-5.
- Oktavianto Yoga, Sunaryo, Agus Suryanto. 2015. *Karakterisasi Tanaman Mangga (Mangifera indica L.) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan, Kediri*. Jurnal Produksi Tanaman. 3(2):91- 97
- Pambudi, S. 2013. *Budidaya dan Khasiat Kedelai Edamame, Camilan Sehat dan Multimanfaat*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 194 hal.
- Putra, Winkanda Satria. 2013. *68 Buah Ajaib Penangkal Penyakit*. Yogyakarta: Kata Hati.
- Rahayu, Winiati P, dan Nurosiyah, Siti. 2012. *Evaluasi Sensori*. In: *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-36. ISBN 9789790113107
- Rahmi, Hayatul. 2017. *Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia*. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2 (1) : 34 – 38
- Rochmawatin, N. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Lama Sakarifikasi pada Hidrolisis Enzimatis terhadap Produksi Sirup Glukosa dari Ubi Kayu (Manihot esculenta)*. (Skripsi). Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- S.P Parimin. 2005. *Jambu Biji Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Salamah, E., 2006. *Pemanfaatan Gracilaria Sp. Dalam Pembuatan Permen Jelly*. Buletin Teknologi Hasil Pertanian 9 (1) : 39-48.
- Santoso, B., Herpandi, Pitayati, P. A., dan Pambayun, R. 2013. *Pemanfaatan karagenan dan gum arabic sebagai edibe film berbasis hidrokoloid*. Jurnal Agritech 33 (2) : 140-145.
- Sarwono, B., 1991. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59.

- Siagian, Albiner. 2008. *Lycopene : Senyawa Fitokimia pada Tomat dan Semangka*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simmonds, Monique, Victor R. Preedy. 2015. *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*. Academic Press. Page 450-452.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Sirup Glukosa. SNI 01-2978-1992. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian
- Standar Nasional Indonesia. 2001. SNI 01-3140-2001. Syarat Mutu Gula Pasir. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547.2.2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sutono, S. 2008. *Budidaya Tanaman Mangga (Mangifera indica)*. Balai Penelitian Tanah dan Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Tessler, D. K and Nelson. P. E., 1986. *Fruit and Vegetables Juice Processing Teknologi*. The AVI Publising Company. Wesport. Conectiart. USA.
- Triyono, A. 2011. *Karakteristik gula glukosa dari hasil hidrolisis pati ubi jalar (Ipomoea batatas, l.) dalam upaya pemanfaatan pati umbi-umbian*. Prosiding Seminar Nasional Teknoin 2008 Bidang Teknik Kimia dan Tekstil : B7 – B10 Subang.
- University of Maryland Medical Center. 2015. Lysine. <http://umm.edu> [26 November 2019].
- Wahyu, Gatut, A. S., Nugrahaeni, Novita. 2018. *Pengenalan dan Karakteristik Varietas Unggul Kedelai*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi: Litbang Pertanian. 17 – 28.
- Wang SY, MJ Camp. 2000. Temperatures after bloom affect plant growth and fruit quality of strawberry. *J. Scientia Horti*. [85] : 183-199
- Wijoyo, P.M., 2008. *Rahasia Budi Daya Dan Ekonomi Stroberi*, Pertama. ed. Bee Media Indonesia, Jakarta: 7-19.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniarsih, F.N. 2009. *Pembuatan Bioetanol dari Dekstrin dan Sirup Glukosa Sagu (Metroxylonsp.) Menggunakan Saccharomyces cerevisiae var. Ellipsoidens*. (Skripsi). Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 65 Hlm.