

DAFTAR PUSTAKA

- Afifudin dan Saebani, Beni Ahmad. 2015. *Metodelogi penelitian Kualitatif*. Bandung. CV. Pustaka Setia.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Anggri. F. 2015. Isolasi Antosianin Alami dari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta* (L.)D. DON) dengan Teknik Maserasi sebagai Produk Pewarna Makanan. [Skripsi]. Palembang. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Arifin. J. 2015. *Intensif Budidaya Lidah Buaya Usaha dengan Prospek yang Kia Berjaya*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.. Hal : 25.
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dan Sari Jagung dan Rumpun Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan BNPB tahun 2012*. Universitas Negri Gorontalo. Gorontalo.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. SNI Syarat Mutu Selai. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2010. *Produksi Buah-buahan di Indonesi*. BPS. Jakarta.
- Chandra, B. (2009). *Ilmu Kedokteran Pencegahan & Komunitas*. Jakarta: EGC. Halaman 32
- Chang, X. L., Wang, C. Feng, Y. Dan Liu, Z. 2006. *Effect of Heat Treatment on The Stabilities of Pholysacharides substances and barboloin in gel juice From Aloe vera Miller*. *Journal of Engineering* 75: 245-251.
- Cui, C., Shaomin, Z., Lijun, Y., Jiaoyan, R. Wei, L., Wenfen, C. Dan Mouming, Z. 2013. *Antioxidant Capacity of Anthocyanin from Rhodomlyrtus Tomentosa (Ait.) and Identification of the Major Anthocyanins*, *Food Chemistry* 139: 1-8 hal.
- Darwin, P. 2013 *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Desmiaty, Y. Ratih, H. Dewi, M.A. Agustin, R. 2008. *Penentuan Jumlah Tanin Total Pada Daun Jati Belanda (Guazuma ulmofilia Lamk) dan Daun Sambang Darah (Excoecaria bicolar Hassk). Secara Kalori Meter Dengan Pereaksi Biru Prusia*. *Ortacapus*. 2008. Vol 8. Hal 106-109.
- Dewi, M.M. 2016. *Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Taruma Negara Magelang*. [Skripsi]: Yogyakarta. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. <http://repository.usd.ac.id> [27 Desember 2016].

- Estiasih, T. Dan Ahmad, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fitriana, N.A dan Ambarini, T.K. 2012. Kualitas Hidup Pada Penderita Kanker Serviks yang Menjalani Pengobatan Radioterapi. *Jurnal Psikologi Klinis dan Kesehatan Mental*. Vol 1 No.02 hal 123-129.
- Furnawanthi. I. 2004. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Sitanaman Ajaib*. PT. Agromedia Pustaka. Edisi 8. Jakarta. Hal : 29.
- Haryati, H. Meiriani, M. 2015. Pertumbuhan Setek Tanaman Buah Naga (*Hylocareus costaricensis*) dengan Pemberian Kombinasi Indole Butyric Acid (IBA) dan Naphthalene Acetic Acid (NAA). *Journal Agroekoteknologi University of North Sumatra*. Vol 4.1. hal 10.
- Hendrawati, T. Y., et al. 2006. *Rancang Bangun Industri Tepung Lidah Buaya (Aloe vera) Terpadu*. Bogor. IPB.
- Herbie, T. 2015. *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat -226- Tumbuhan Obat untuk Penyembuh Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Yogyakarta : Octopus Publishing Hous.
- Hirsc, G.E. dan Leo, A.M.M. 2015. Anthocianins: Chemical Features, Food Sources and Health Benefits. Di dalam: Walner, L.M (editor). *Handbook of Anthocianins, Food Sources, Chemical Aplication and Healt Benefits*. New York: Nova Publisher. 227-248.
- Indriyani, N.L.P 2014. *Senduduk Si Kaya Manfaat*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian, 06 Mei 2014. www.litbang.deptan.go.id. [18 Februari 2016].
- Ismaini, L. Lailati, M. Rustandi dan Sunandar, D. 2015. Analisis Komposisi dan Keanekaragaman Tumbuhan di Gunung Dempo, Sumatera Selatan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1, (6). ISSN. 2407-8050.
- Karseno dan Setyawati, R. 2013. Karakteristik Selai Buah Pala : pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa, dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13(2): 147-148.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumaningrum, Supriadi dan Hanggita. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus. (*Nalumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech*, 2(1): 9-21.
- Lai, T.N.H., Marie, F.H, Joelle Q.L., Thi, B.T.N, Herve, R., Yvan. L. dan Cristelle M.A. 2013. *Piciatannol, A Potent Bioactive Stilbene, as Major Phenolic Componen in Rhodomyrtus tomentosa*. *Food Chemistry* 138: 1421-1430.

- Lestario, L.N. 2011. Potensi Buah Dawet (*Syzygium cumini*) Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Disertasi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Manfaati, R. 2011. Pengaruh Komposisi Media Fermentasi Terhadap Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal Fluida*. Vol.7:1. Hal 23-27.
- Margono, T., D. Suryati, S. Hartinah. 2010. Sari dan Sirup Buah. Buku panduan Teknologi Pangan. Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta.
- Mateus, N. And V. de Freitas. 2009. Anthocyanin as Food Colorant. Di dalam Gould, K., Davies, K., Winefield, C. (Eds). *Anthocyanin. Biosynthesis, Functions, and Application*. Springer. New York.
- Meikapasa, N.W.P dan I Gusti, N.O.S. 2016. Karakteristik Total Padatan Trlarut (TPT), Stabilitas Likopen dan Vitamin C Saus Tomat pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan. *Ganec Swara* 10:81 hal.
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriguez, K. dan Vega-Calvez, A. (2009). Influence of temperature on drying kinetics, physicochemical properties, and antioxidant capacity of Aloe vera (*Aloe Barbadensis Miller*) Gel. *Journal of Food Engineering* 91: 297-304.
- Muchtadi, , T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Muresan, C., A. pop, S. Muste, S. Scrob dan A. Rat. 2014. Study concerning the quality of jam product based on banana and ginger. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 408-411.
- Murni, C. Dan Lilis, S. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*. 5(1): 23-27.
- Muryanti, 2011. Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Kaya Antioksidan dan Vitamin C. Surakarta: Tugas Akhir Universitas 11 Maret.
- Naeem, M.N., M.N. Fairulnizal, M.K. Norhayati. A. Zaiton, A.H. Norliza, W.Z. Syuriahti, J. M. Azerulazree, A.R Aswir dan S. Rusidah. 2015. *The National Composition of Fruit Jams in The Malaysian Market*. *Journal Of The Studi Society Of Agriculture Science*: 1-8 hal.
- Nurhalimah. 2017. *Pembuatan Selai Kolang-Kaling dengan penambahan Sari Buah Karimunting*. [Skripsi], Universitas Andalas. Padang.
- Padmadisastra Y, Sidik dan Ajizah S. 2003. *Formulasi sediaan cair gel lidah buaya (Aloe vera Linn) sebagai minuman kesehatan*. *Simposium Nasional Kimia Bahan Alam III*. Bandung.
- Paimin, F.B. dan Murhananto. 2002. *Budidaya, Pengolahan dan Perdagangan Jahe*. Jakarta: PT. Penebar Swadya.

- Patras, A., Nigel, P.B., Tiwari, B.K Francis, B. 2011. *Stability and Degradation Kinetics of Bioctif Compound and Colour in Strawberry Jam During Stronge*. Food Bioprocess Technol 4: 1245-1252 hal.
- Pratiwi, Eka. 2013. *Studi Tentang Pembuatan Teh Daun Benalu Kopi (Lorantus parasiticus) Dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman Fungsional*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Penniston, M.D., and Dean, G. 2008. Quantitative Assessment of Citric Acid in Lemon Juice, and Commercially-Available Fruit Juice Product. *Journal of endourology. Endourology Society*.
- Richana, N. 2009. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Rosyida, F., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Swilayam. e-Jurnal Boga. 03(1): 297-307.
- Samsudin, M. A. dan Khoirudin. 2011. Ekstraksi, Filtrasi dan uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Manggis (*Gracia mangostana*). *Jurnal Teknik Kima*, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro XI (1):1-8.
- Sandoval, W. A., dan Millwood, K. A. (2014). The quality of students' use of evidence in written scientific explanations. *Cognition and Instruction*, 23 (1), 23–55.
- Sayuti. K dan Yenrina. R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. Hal : 7 - 8.
- Setyaningsih, Dwi., Anton, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor 180 hal.
- Siregar, E. Alawyah, H. Rusmarilin, L. Nora, L. 2015. Pengaruh Lama Blanching dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Program Studi Ilmudan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Sumatra Utara. Medan. Vol 3. No.2.
- Siro I, A., Kapolna E, Kapolna B, Lugasi A. 2008. *Fungsional Food*. Product Devolepment, Marketing and Consumer Acceptance-A reviw. *Appetite* 51:45-467.
- Sultana, B. Dan Anwar, F. 2008. *Flavonol (Kaempeferol, quercetin, merycetin) Contents of Selected Fruit, vegetable and Medical Plants*. *Food Chemistry* 108: 879-884.
- Touti, N., Martha, P.T.D., Encarna, A. dan Florina, E.M. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Plam (Arrang*

saccharifera Labill). Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135 (1): 19-30 hal.

Warganegara, E. Restina, D. 2016. Getah Jarak (*Jatropha curcas L.*) Sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus* mutan pada Karies Gigi Jarak. Vol 5. Hal 1-6.

Watanbe, Y., Kazunori, Y., Yoshiharu, O. Dan Masato, N. 2011. *Effect of Impregnation Using Sucrose Solution on Stability of Anthocyanin in Strawberry Jam*. *Food Science and Technology*: 891-895 hal.

Widiyati, E. 2006. Penentuan adanya Senyawa Triterpenoid dan Uji Aktifitas Biologis pada Beberapa Spesies Tanaman Obat Tradisional Masyarakat Pedesaan Bengkulu. *Journal Ilmiah Mipa Universitas Bengkulu*. Bengkulu.

Widyorini, R. *at all.*, 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengempaan Terhadap Kualitas Papan Partikel Pelepah Nipah. *Journal Ilmu Kehutanan of Gadjah Mada University*. Yogyakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 150-213.

Winarno, F.G. dan Felicia, K. 2007. *Pangan Fungsional dan minuman energi*. Cetakan 1. Penerbit M-Brio Press, Bogor. Hal. 57-64.

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta. Kanisius. 281 hal.

Wulandari, Agustin. 2014. Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Yasri, M. 2019. Pengaruh perbedaan Lama Ekstraksi Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta (L.) Don*) Menggunakan Ultrasonic Bath Terhadap Komponen Bioaktif Ekstrak. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Cetakan Pertama. Andalas University Press, Padang. Hal. 3-12, 106-108

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

