

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat.Jakarta.
- Anditasari D, Kumalaningsih S, Mulyadi AF. 2014. *Potensi Daun Suji (Dracaena Angustilofia) sebagai Serbuk Pewarna Alami(Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk)*.Dalan Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat. Bandar Lampung. 19-20 Agustus 2014.
- Arrohmah. 2007. *Studi Karakteristik Klorofil Pada Daun Sebagai Material Photodetector Organik*. Surakarta:Universitas Sebelas Maret.
- Arthazone. 2007. *Klorofil Zat Tanaman yang Memiliki Banyak Khasiat Kesehatan*. tersedia pada www.arthazone.com. Diakses tanggal 21 Maret 2019.
- Astawan, M., 2008, Sehat dengan Buah, 103-104, Jakarta, Dian Rakyat.
- Belitz, H.D. and W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition.Springer Berlin.Berlin.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. (2009). *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Jakarta: Universitas Indonesia. Halaman 97-98.
- Budiyanto, Aji Wahyu. 2008. *Pengaruh Pengasaman Terhadap Fotodegradasi Klorofil*. Jurnal Matematika dan Saint.13(3).
- Dadang. 2011. *Tanaman Obat Indonesia, Buku III*, 68, 70, Penerbit SalembaMedika , Jakarta.
- Eckardt NA. 2009. A new chlorophyll degradation pathway. *The Plant Cell*. 21(3): 700. <https://doi.org/10.1105/tpc.109.210313>
- Fachruddin, L. 2007. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius.Yogyakarta.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2003. *A Guide to Seaweed Industry*. Fisheries and Aquacultures Department.
- Fardiaz, S. 2009. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Funami, T. 2011.Next target for food hydrocolloid studies texture design of foodsusing hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids*. 25: 1904 – 1914
- Furnawanthi, Irni. 2016. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Huang, Y.C., Chang, Y.H. dan Shao, Y.Y. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98: 529-538.

- Hendrawati, T. Y., et al. 2006. *Rancang Bangun Industri Tepung Lidah Buaya (Aloe vera sp) Terpadu*. Bogor. IPB.
- Henry. 2007. *Komposisi Kimia Daun Lidah Buaya*. Didalam Christina Winarti dan Nanan Nurdjanah. *Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 24(2), 2005). Akses 16 Februari 2019. <http://124.81.86.181/publikasi/p3242051.pdf>.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid 3. Jakarta. Departemen Kehutanan. 1249 hal
- Hörtensteiner S, Kräutler B. 2011. Chlorophyll breakdown in higher plants. *Biochimica et Biophysica Acta-Bioenergetics*. 1.807(8): 977–988.
- Hutajulu, T.F., Eddy Sapto Hartanto dan Subagja. 2008. Proses Ekstraksi Zat Warna Hijau Klorofil Alami untuk Pangan dan Karakteristiknya. *Jurnal Riset Industri* Vol. 2 No. 1:44-55. Balai Besar Industri Agro. Bogor.
- Kadek Kumalasari. 2005. *Pembuatan dan karakterisasi edible film dari patibonggol pisang dengan penambahan plasticizer gliserol dan propilen glikol*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kagami, I. 2018. *Pengaruh Pembuatan Bubur Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr.) Terhadap Karakteristik Selai Jambu Biji (Psidium guajava)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 68 hal.
- Khaing, Tin.A. 2011. Evaluation of the antifungal and antioxidant activities of the leaf extract of *Aloe vera (Aloe Barbandensis Miller)*. *World Academy Of Science, Engineering And Technology*. 75: 610-612
- Khopar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. UI.Press. Jakarta.
- Koca N, Karadeniz F, Burdurlu HS. 2007. Effect of pH on chlorophyll degradation and colour loss in blanched green peas. *Food Chemistry*. 100: 609–615. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.09.079>
- Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elvisier Applied Science. London.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co.Inc. Lancaster. Basel.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.

- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP. Semarang. 54 hlm.
- Linggawati. 2017. Pengaruh Penggunaan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia acidissima*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Margono, T. 2010. *Sari dan Sirup Buah*. Buku Panduan Teknologi Pangan. Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta.
- Marisa, M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (Artocarpus heteropyllus, L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 67 hal.
- Meilgaard, dkk, 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC.
- Mohsenin, Nuri N. 1970. *Physical Properties of Plant and Animal Materials*. Gordon and Birch Publishers. Australia.
- Muafi K. 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka*. Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1989. *Petunjuk Laboratrium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Depdikbid Dirjen PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Negri, G. (2005). *Diabetes mellitus; hypoglycemic plants and natural active principles*. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences* 41: 121–141.
- Nur Rimadianti. 2007. *Karakteristik Edible Film dari Isinglass dengan penambah anSORBITOL sebagai plasticizer*. Skripsi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurtiyani, E. 2008. *Budidaya Tanaman Lidah Buaya (Aloe vera Linn)*. Depok: Universitas Indonesia.
- Paimin, 2012. *Macam-Macam Tanaman Obat*. Depkes. Jakarta.
- Pasaribu, L.P. Karo. Ginting, Sentosa. 2015. *Pengaruh Perbandingan Daun Lidah Buaya dengan Jagung Manis dan Konsentrasi Carboxyl Methyl Cellulose Terhadap Mutu Selai Daun Lidah Buaya*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan pert*, Vol.03 No.Th. 2015.
- Prangdimurti, Endang, Deddy Muchtadi, Made Astawan, dan Fransiska R. Zakaria. 2005. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (Pleomele Angustifolia N.E. Brown)*, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2), 79-86.

- Ronald. 2006. *Obat-obatan Ramuan Tradisional*. Bandung: Yrama Widya.
- Rosita,dkk. 2007. *Sehat, Cantik dan Penuh Vitalitas Berkat Lidah Buaya*. Jakarta: Qanita.
- Sanchez, T., Ceballos, H. Dufour. D. Ortiz, D. Morantae, N. Calle, F. Telde, T.Z., Dominonguez, M.,dan F. Davrieux. 2014. Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques. *Food Chemistry* 151: 444- 451.
- Sarmalin, O. 2010.*Identifikasi Pewarna Sintetik Pada Produk Pangan di Jakarta dan Ciputat*.Artikel. Karya Tulis Ilmiah. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Siswono, Puji. 2004. *Tumbuhan Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: Absolut.
- Sudarmadji,S., Haryono dan Suhardi.1984.*Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.138 hal.
- Sudartini, T. 2012. *Pengolahan Daun Lidah Buaya*.
www.tinisudartini.blogspot.com (19 Maret 2020).
- Sugiharto, Tyas Heri. 2012. *Pembuatan Selai Lidah Buaya (Aloe Vera) Kaya Antioksidan*. Universitas sebelas maret. Surakarta.
- Sultana, B. dan Anwar, F. 2008. Flavonol (kaempferol,quercetin, merycetin) contents of selected fruits,vegetables and medicinal plants. *Food Chemistry*.108:879 – 884.
- Suprapti, Lies. 2012. *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryowidodo, C. W. 1998. Lidah Buaya Sebagai Bahan Baku Industri Hasil Pertanian.BBIPH. Bogor.
- Septiatin, Atin. 2008. *Apotek Hidup dari Rempah-rempah, Tanaman Hias dan Tanaman Liar*. Bandung: Yrama Widya.
- Sofiatun, Diana. 2013. *Manfaat Daun Pandan Wangi*.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau Ulva reticulata Forsskal.*Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5 (1) : 31-36.
- Torio.M.A.O., J.Saez and F.E. Merca. 2006. *Physicochemical Characterization of Galaktomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Naturity*.Philippine Journal of Science 135(1) 19-30 ISSN 0031-7683.
- Tri, Eka. 2010. 10 *Manfaat Daun Pandan Wangi*. Wikipedia. 2015. Klorofil.

Tyas, Heri. 2012. Pembuatan Selai Lidah Buaya Kaya Antioksidan. Surakarta. Usemar

Wahjono, E dan Koesnandar, 2012. *Mengembangkan Lidah Buaya secara Intensif*. Jakarta: Balai Pengkajian Bioteknologi. BPPT dengan Agro Media Pustaka.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yudiati Resti Praswati, 2010. *Dasar-dasar Fisiologi Tanaman*. PT Suryani Utama. Semarang.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*.: Andalas University Press. Padang. Hal:11-19.

Yuniastuti, Ari. 2014. *Peran Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Derajat Kesehatan*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

