

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington , DC. AOAC Internasional
- [BPOM]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2011. *Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- [BPS]. Badan Pusat Statistik. 2017. *Produksi Buah-buahan di Indonesia*. BPS. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3746:2008 Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 312 hal.
- Andarwulan, N., Ferik., Dian H. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta. 41 hal.
- Anova, I.,T. Kamsina. 2013. Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Industri*. 3 (2) : 91-99.
- Ansori, M. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan Esoherichis Coli Pada Pengolahan Ikan Teri Nasi Stolephosus spp : PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep Universitas Trunojoyo Madura 9: 41-48.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monografi Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Institute Pertanian Bogor, Bogor. 128 hal.
- Asiah, N., L. Cempaka, W. David. 2018. *Panduan Praktis : Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Jakarta. 133 hal.
- Ashadi, A., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Karagenan pada Kualitas Jeli Jagung Manis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2(2): 161–169.
- Atmini, M.T. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (Carica papaya, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 105 hal.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 45-52 hal.

- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Perspektif* 14(1) : 37-49.
- Buckle, K. A ., Edward, R.A., Fleet, G.H. Wotton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. 365 hal.
- Buntaran, W., O. P. Astirin, dan E. Mahajoeno. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersium esculenta*). *Nusantara Bioscience* 2: 55-61.
- 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, Norman, W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah : Muchji Mulijohardjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta. 614 hal.
- Ding, H., Chin, Y. W., Kinghorn, A.D., & D'Ambrosio, S. M. 2007. Chemopreventive Characteristics of Avocado Fruit. *Seminars in Cancer Biology* 17(5) :386-394.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 82-89 hal.
- Farandika, R.K. 2014. *Khasiat Dahsyat Alpukat: Mengobati dan Mencegah Semua Penyakit*. Lembar Langit Indonesia. Jakarta. 128 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal.
- Fitriani, Shanti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbing L.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan* 7: 32-37.
- Hartiati, A., Sri, M., dan Puspari, D. 2009. Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Agrotekno* 15 (1): 20-24.
- 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. 192 hal.
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) hal : 124-130.

- Holzwarth, M., Sabine, K., Therese, S., Reinhold, C. dan Dietmar, R.K. 2013. Influence of Different Pectins, Process and Storage Conditions on Anthocyanin and Colour Retention in Strawberry Jams and Spreads. *Food Science and Technology* 52: 131-138 .
- Huang, Y. C. Yung – Ho. C, dan Yi – Yuan, S. 2005. Effects of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98: 529 – 538.
- Irzal M, Kaban, Tarigan, Martha, dan Hanun. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja (*Musa Sapientum*). Medan. *Jurnal Teknik Kimia*. USU Vol 1 (2) 45-53.
- Julianto. 2014. *Kasiat Tersembunyi Kolang-Kaling*. Jakarta. Sinar Tani. 124 hal.
- Kagami, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr) Terhadap Karakteristik Selai Jambu Biji (Psidium guava)*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 68 hal.
- Kumalaningsih. S., & Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terong Belanda)*. Surabaya : Terbus Agrisarana. 97 hal.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat. 264 hal.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI* 9 (1) : 37-54.
- Lestari, R.E. 2006. *Karakteristik Fisik dan PH Selai Pisang Raja*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 10-12 hal.
- Lutony, T. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 154 hal.
- Marlinda, M. M. S. Sangi dan A. D. Wuntu. 2012. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*). *J. MIPA UNSRAT ONLINE*. 1(1) : 24 – 28.
- Mathur, N. K. 2012. *Industrial Galaktomanan Polysaccharide*. Boca Raton, Florida, CRC Press. 4 – 16 hal.

- McLellan, M. R., Lind, dan Kime. 1995. Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data. *Journal of Food Quality* 18 (1995). 235-240
- Muchtadi, T., R., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta Bandung, Bandung. 294- 297 hal.
- 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 Nutritional Composition of Fruit Jams in The Malaysian Market. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*: 1-8 hal.
- Nuraini, D.N . 2011. *Aneka Manfaat Biji-bijian*. Yogyakarta. GAVA MEDIA. 154 hal.
- Ozdemir, F dan A. Topuz. 2004. Changes in Dry Matter Oil Content and Fatty Acid Composition of Avocado During Harvesting Time and Post- Harvesting Ripening Period. *Food Chem.* 86 : 79 – 83.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. Pembuatan Edible Film dari Kolangkaling. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 15(4) hal : 28-35.
- Prajapati, V. D., K. J. Giri sh, G. M. Naresh, P.R. Narayan, J. N. Bhanu, N. N. Nikhil dan C. V. Bhares. 2013. Review Galaktomanan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. *International Journal of Biological Macromolecules* 60 : 83-92.
- Puspandari, N., dan Ani, I. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5 (2): 106-112.
- Rianto, R. Efendi, Y. Zalfiatri. 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea mays. L.*). *JOM Faperta UR* 4(1): 1-7.
- Rindangen B, dan Manaroinsong E. 2009. Aren Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 113 hal.
- Ropiani. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok*. [Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 28 hal.
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan



- (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Boga*, 03(1): 297-307, Edisi Yudisium Periode Februari Tahun 2014, Hal 297-307.
- Sarmi, Ratnani, R.D., Hartati, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum* Vol.12(1):21-25.
- Savira, Husni. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (Arenga pinnata, Merr) Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Topping Jam Pepaya (Carica papaya, L)*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 73 hal.
- Sayuti, Kesuma dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press. 104 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., MP. Sari. 2010. *Anlisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agroteknologi*. Bogor : IPB Press. 180 hal.
- Silva, P. S. L., R. P. Antonio, D. A. Dantas, dan G. H. S. Nunes. 2006. Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon. *Revista Caatinga* 19(3): 268-271.
- Simamora, D., E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian* 4(2): 1-14.
- Sittikijyothin, W., D. Torres dan M.P. Goncalves. 2005. Modelling The Rheological Behaviour of Galaktomannans Aquerus Solution. *Carbohydrate Polymers* 59 : 339-350.
- Susanto, A. 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 da Veterinet*. 2009. Hal 826-836.
- Srivastava, M. Dan V. P Kapoor. 2005. Seed Galaktomannan : *An Review Chemistry and Biodiversity* 2: 295-317 hal.
- Syah, M. J. A. 2018. *Untung Berlipat dari Budi Daya Alpukat – Tanaman Multi Manfaat*. Penerbit ANDI. Yogyakarta. 156 hal.
- Syarief R., dan H. Haryadi. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. 180 hal.
- Tario, M. A. O., S. Joydee, E. M. Florinia. 2006. Phycochemical Characterization of Galaktomannan From Sugar Palm (*Arenga Saccharifera labill*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity Philipine. *Jurnal of Science* 135(1) : 19-30.

- Trilaksani. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 154 hal.
- Widyanti, E. M. 2010. *Produksi Asam Sitrat dari Substrat Molase pada Pengaruh Penambahan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Produktivitas Aspergillus niger Itbcc L74 Terimobilisasi*. [Tesis]. Semarang: *Magister Teknik Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro*. 68 hal.
- Widyaningtyas, M dan W. H. Susanto. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publishe. Yogyakarta. 104 hal.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 240 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yenrina. R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 159 hal.

