

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC International.
- Arnous, A., P. Dimitris., dan K. Panagiotis. 2001. Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines. *Agric Food Chem*, 49, 5736–5742.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. hal 49-52
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-3746-2008 Standar Nasional Indonesia Untuk Selai Buah*. Jakarta. 26 hal
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta. 365 hal.
- Desrosier, N.W. 1988. *Food Preservation Technology*. Mulijohardjo, M. 2008. Teknologi pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. UI Press. Jakarta. 55 hal
- Dewati, R.2008. Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol.[Skripsi]. Surabaya: UPN Veteran.
- Djapiala, F. Y., L.A. Montolalu., dan F. Mentang. 2013. Kandungan Total Fenol dalam Rumput Laut *Caulerpa Racemosa* yang Berpotensi Sebagai Antioksidan. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 1(2).
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 55 hal.
- Fatemeh, S.R., R. Saifullah., F.M.A. Abbas., dan M.E. Azhar. 2012. Total Phenolics, Flavonoids and antioksidant activity of banana pulp and peel flours:Influence of variety and stage of ripeness. *International Food Research Journal*, 19(3), 1041-1046
- Firdaus, M., A.A. Prihanto., dan R. Nurdiani. 2013. *Tanaman Bakau Biologi dan Bioaktivitas*. Universitas Brawijawa Press. Malang. 212 hal
- Firgianti, G., dan M. Sunyoto. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Varietas Biang Untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. 2(1)
- Food and Drug Administration (FDA). 2007. *Approximate pH of Foods and food product*. USA: Center For Food Safety and Applied Nutrition.

- Hirsch, G.E., dan A.M.M. Leo. 2015. *Anthocyanins: Chemical Features, Food Sources and Health Benefits*. Di dalam: Walner, L.M. (editor). *Handbook of Anthocyanins, Food Sources, Chemical Applications and Health Benefits*. New York: Nova Publisher. 227-248 hal
- Husna, N.El, M. Novita., dan S. Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech* 33(3): 296–302
- Jun, M.H.Y., Fong., C.S Wan., C.T Yang dan Ho. 2003. Comparison of Antioksidant Activites of Isoflavones From Kudzu Root (*Pueraria labata* Ohwl). *J Food Sci. Institute of Technology*. 68:2117-2122.
- Jusuf, M., St. A. Rahayuningsih., dan E. Ginting. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30:13-14
- Kopjar, M., V. Pilizota., N. N. D. Tiban., D. Subaric., J. Babic., D. Ackar., dan M. Sajdl. 2009. *Strawberry Jams: Influence of Different Pectins on Colour and Textural Properties*. *Czech J Food Sci*, 27(1): 20–28
- Kumalaningsih, S. 2014. *Pohon Industri Potensial Pada Sistem Agroindustri*. Universitas Brawijawa Press. Malang. 193 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal
Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- 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. *Journal of AOAC International*, 88(5): 1269–1278.
- Mahmudatussa'adah, A., D. Fardiaz., N. Andarwulan., F. Kusnandar. 2014. Karakteristik Warna Dan Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, 25(2)
- Miryanti, Y.I.P A., L. Sapei., K. Budiono., dan S. Indra. 2011. Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostata* L.) Lembaga Penelitian dna Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
- Molyneux, P. 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *J. Sci. Technol*. 26: 211219
- Mosquera, O.M., Y.M. Correa., dan D.C. Buitrago. 2007. Antioxidant Activity Of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz*, 102(5): 631–634.
- Muchtadi, T.R. 2007. *Materi Pokok Penanganan dan Pengolahan Hasil Hortikultura*. Universitas Terbuka. Jakarta. 6.41 hal.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*.

- Alfabeta. Bandung. 240 hal.
- Muchtadi, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. CV Alfabeta. Bogor. 320 hal.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan pisang*. PT. Gramendia. Jakarta. 72 hal
- Murtiningsih, dan Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka. Jakarta 131 hal.
- Nollet, L.M.L. 1996. *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekker Inc, New York
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 180 hal.
- [Pusdatin] Pusat Data dan Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian. 2016. *Out Look Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura Pisang*. Pusat data dan Informasi Pertanian. Jakarta. 61 hal.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. 63 hal.
- Salim, M., A. Dharma., E. Mardiah., dan G. Oktariza. 2017. Pengaruh Kandungan Antosianin Dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2): 7-12.
- Santoni, A., D. Darwis., dan S. Syahri. 2013. Isolasi Antosianin dari buah Pucuk Merah (*Syzygium campanulatum* kort.) Serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi Sebagai Pewarna Alami. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1-10.
- Saragih, B. 2018. *Bawang Dayak (Tiwai) Sebagai Pangan Fungsional*. Deepublish. Yogyakarta. 64 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., dan M. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta. 169 hal.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Bharata Karya Aksara.
- Sucitra, A. Sukainah., dan A. Mustarin. 2018. Pengaplikasian Ekstrak Pektin Kulit Pisang Raja (*Musa sapientum* L.) Dan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L) Pada Selai Tomat (*Solanum lycopersicum*) Applace. *Pendidikan teknologi pertanian* 4:50-63
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Supriyanti, F.M.T., H. Suanda., dan R. Rosdiana. 2015. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Bluggoe*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Produksi Tahu. ISBN : 978-602-73159-0-7.
- Suryani, A., H. Erliza., dan R. Mira. 2007. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. 75 hal
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi, Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity Dan bahan Organik Pada Jagung Di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul Dan Pedagang Besar. *Teknologi peternakan dan Veteriner* 826–836.
- Sutriyono, Y. dan U. Pato. 2016. Pemanfaatan Buah Terung Belanda Dan Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Selai. *Journal Faperta* 3(2): 1–13.
- Suyanti, dan A. Supriadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 127 hal.
- Torio, M.A.O., J. Saez., dan F.E. Merca. 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.
- Tuhuloula, A., L. Budiarti., dan E.N. Fitriana. 2013. Karakterisasi Pektin Dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Konversi*, 2(1): 21–27.
- Wahyuni, N.K.D.M.S., W.S. Rita., I.A.R.A. Asih. 2019. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa Paradisiaca* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli* Serta Penentuan Total Flavonoid Dan Fenol Dalam Fraksi Aktif. *Journal of Chemistry*, 13(1):19-15
- Winarno. F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta. 252 hal.
- Winarno. F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Embrio Press. Bogor. 286 hal.
- Winarti, S., U. Sarofa., dan D. Anggraini. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Teknik Kimia*, 3(1): 207–214.
- Yenrina, R. 2015. *Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 157 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Andalas University Press. Padang. 108 hal.
- Yopi, Y. M. 2020. Pengaruh Penambahan Bubur Bengkuang (*Pachyrizus erosus*). Dengan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Yang Dihasilkan.[Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal
- Yuliani, H.R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi

Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693 – 4393,
hal DO 1-6.

