

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation Of Official Analitical Chemist. 1995. *Official Method Of Analysis Of The Association*. Assosiation Official Analysis Chemist. Washington Dc. USA.
- [Ditjenbun] Direktorat Jendral Perkebunan, Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Pala*. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan. Hal 2.
- [Ditjenbun] Direktorat Jendral Perkebunan. 2017. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Direktorat Jendral Perkebunan. Jakarta. Hal 3.
- Ad, M. 2016. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kunyit (Curcuma domestica Val.)*. <http://www.faanadanflora.com/jenis-tanaman-rimpang-dan-khasiatnya/>. Diakses Selasa, 06 Maret 2018.
- Afrianti, LH. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Cetakan kedua. Alfabeta. Bandung. 208 hal.
- Aishah, B., M. Nursabrina, A. Noriham, A. R. Norizzah dan H. M. Shahrini. 2013. *Anthocyanins From Hibiscus Sabdariffa, Malastoma Malabathricum And Ipomea Batatas And Its Color Properties*. Internasional Food Research Journal. Vol. 20(2). 827-834.
- Arief, R.W, Firdausil A.B, dan Asnawi R. 2012. *Potensi Pengolahan DagingBuah Pala menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Assa, J.R., S.B. Widjanarko, J. Kusnadi, and S. Berhimpon. 2014. *Antioxidant Potential of Flesh, Seed and Mace of Nutmeg (Myristica fragrans, Houtt)*. International Journal of ChemTech Research Vol. 6, No. 4: 2460-2468.
- Bandini, Y., & Azis, N. 1995. *Bayam*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K. A, Edward, R. A, Fleet, G. H, dan Wotton, M. 1987. *IlmuPangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 260 hal.
- Crist, D. 2017. *Tingkatan Kekebalan Tubuh dengan Bayam Merah*. <http://wartakesehatan.com/mobile/74144/tingkatkan-sistem-kekebalan-tubuh-dengan-bayam-merah>. Diakses Selasa, 06 Maret 2018.
- Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Trubus Agriwidya. Jakarta. 120 hal.
- Desa, N. 2008. *1001 Rahasia Alam*. Buku Prima. Malaysia. 127 hal.

- Fardiaz, S. 1991. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT.Raja Persindo Persada. Jakarta. 142 hal.
- Faridah. A. Holinesti, R. dan Syukri, D. 2014. *Identifikasi Pigmen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Terbuka. Padang.
- Fatah, M.A dan Y. Bachtiar. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah Agromedia Pustaka*. Jakarta. 85 hal.
- Gupta, A.D.; V.K. Bansal, V. Babu dan N. Maithil. *Chemistry, Antioxidant and Antimicrobial Potential of Nutmeg (Myristica fragrans, Houtt)*. Journal of Genetic Engineering and Biotechnology. Academy of Scientific Research & Technology and National Research Center. Egypt. 11:25-31.
- Haryati. 2015. *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar*. Ebook Media Pembelajaran Pendidikan Teknologi Agroindustri. Bandung. 120 hal.
- Hidayat, N. 2009. *Pengembangan Produk dan Teknologi Proses*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 20(1):27-35.
- Hindah, M. 2003. *Manisan Buah*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta. Hal 27.
- Hutagaol, R. P. F. 2017. *Perbedaan Buah Naga Merah dan Putih*. Diakses dari: <http://medan.tribunnews.com/2017/11/03/yuk-simak-ini-dia-perbedaan-buah-naga-merah-dan-putih>. Diakses Selasa, 21 Agustus 2018.
- Kardarron, Dan. 2005. *Gula Pasir (terjemahan)*. <http://www.asiamaya.com>. Diakses 21 Desember 2017.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 19.
- Kumar, V. 2006. *Rahasia Kesehatan Rempah dan Bumbu Dapur*. Bhuana Ilmu Populer (Kelompok Gramedia). Jakarta.
- Margono, T. 1993. *Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan. <http://iptek.net.id>. Diakses tanggal 22 Desember 2017.
- Mayer, K. 2001. *Revision of the Southeast Asian Genus Malastoma*. Blumea. 46 (1): 351-398.
- Mohd, S. J. 2011. *Malastoma malabatricum, L. Smith Ethnomedicinal Uses, Chemical Constituents and Pharmacological Properties : A Review*. Departement of Pharmaceutics and Pharmaceutics and Pharmacological Biotechnology. Puncak Alam. Selangor. Malaysia.
- Nagja T.; K. Vimal dan A. Sanjeev. 2016. *Myristica fragrans: A Comprehensive Review*. Institut of Pharmacy. Nirma University. Ahmedabad. Gujarat. 2(8):27-30.
- Nayak, J. dan C.B., Uday. 2015. *Analysis of soe nutritional Properties in Eight Wild Edible Fruits of Odisha*. India. Int J Curr Sci 14:55-62.

- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami : Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 182 hal.
- . 2012. *Pewarna Alami Makanan dan Potensi Fungsionalnya*. Seminar Nasional Peningkatan Kompetensi Guru dalam Menghadapi UKG. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengoahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. IPB. Bogor. hal 37.
- Nurmalahayati. 2014. *Pemanfaatan Ekstrak Buah Senduduk(Malastoma malabatricum L.) sebagai Pewarna Tablet*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 7.
- Permana, D.,N. Hj. Lajis, Faridah Abas, A. Ghafar Othman. 2003. Antioksidative Constituents of Hedotis Diffusa Wild. *Natural Product Sciences*, 9(1), 7-9.
- Purba, E.R. 2009. Kurkumin sebagai Senyawa Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Sains IV*. No. 3 : 607-621 hal.
- Rahmi,S.L. 2012. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. [Volume 14, Nomor 1].
- Ramadhani, R dan Z. Octarya. 2017. *Pemanfaatan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabatricu L.) sebagai Alternatif Indikator Alami Titrasi Asam Basa dan Implementasinya dalam Praktikum di Sekolah*. Fakultas Tarbiyah Keguruan. UIN Suska Riau. Pekanbaru. 57-63 hal.
- Richana, N. 2009. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor. hal 19.
- Rismunandar. 1990. *Budidaya dan Tataniaga Pala*. Cetakan Kedua. PT. Penebar Swadaya..Jakarta.
- Saparinto, C. 2013. *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Lily Publisher. Yogyakarta. hal 22.
- Satuhu, Suyanti. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sentra Informasi Iptek. 2009. *Senggani (Melastoma Affine G. Don)*. Diakses Dari [Http://Iptek.Net.Id/Ind/Tanobat/View.Php?Mnu=2&Id=156](http://Iptek.Net.Id/Ind/Tanobat/View.Php?Mnu=2&Id=156). Diakses Sabtu, 10 Februari 2018.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal 27.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhadi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sunarjono, H. 2014. *Bertanam 36 Jenis Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta. 204 hal.

- Suprpti, M. Lies. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usaha Offset.Surabaya. 35 hal.
- Tensiska. 2012. *Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (Curcuma Domestica Val.) Dalam minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan*. Jurnal Ilmu Hayati dan Fisik. Volume 14, No. 3 : 198-206.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarsi, dan Hery. 2007. *Antioksidan dan Radikal Bebas*. Penerbit Karnisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarti,S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.Yogyakarta. 267 hal.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas-Press. 120 hal.
- Yuliza, F.Y. 2012. *Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan dari Ekstrak Daun Bayam Merah (Amaranthus tricolor, L.) serta Aplikasinya sebagai Zat Warna*. [Tesis]. Program Pasca Sarjana. Padang : Universitas Andalas. 63 hal.

