

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- Arsyad, M. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (Coconus nucifera L)*. Gorontalo Agriculture Technology Journal Volume 1, Nomor 2.
- Asben, A. , Taib, G.,Rahmawati, Y .2019. *Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa Dengan Penambahan Pewarna Angkak*. Journal of Applied Agricultural Science and Technology 3 (1): 1-14 (2019)
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Banzon ,J.A amd J.R Velason.1982.*Coconut Production and Utilization. Philiphine Coconut Research and Development Foundation*. Manila. Philiphines.
- Barlina, R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian.
- Barlina, R.(1999).*Pengembangan Berbagai Produk Pangan Dari Daging Buah Kelapa Hibrida*. Jurnal Penelitian & Pengembangan Pertanian Vol 18 No:4. Balai Peneltian & Pengembangan Produk.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H., Fleet dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano*. UI-Press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., GH. Fleet., M. Wootton. 1985. *Food Science*.
- Chairi, A., H. Rusmarilin, dan Ridwansyah. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran selama Penyimpanan*, Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.Universitas Sumatera Utara. 2(1):65-75.
- Croptova. J. dan S. Popel. 2013. *A way to prevent syneresis in fruit filling prepared with gellan gum*. J. Anim. Sci. 6:326-332.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal 357-360.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. *Kandungan Gizi & Manfaat Buah-Buahan Pohon*. 1981.

- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. *Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala. Brunei Darussalam.
- Fatah, Memet, Abdul dan Yusuf, M. 2004. *Membuat aneka manisan buah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Fatonah, Wida. 2002. *Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Gandhi, F. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 27 hal.
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Julianto. 2014. *Khasiat tersembunyi kolang kaling*. Jakarta: Sinar Tani.
- Kamal, M. 2015. *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Menjadi Selai Sebagai Isian Roti Serta Daya Terima Dan Zat Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Ketaren, S., dan B. Djatmiko. 1978. *Daya guna hasil kelapa*. Departemen Teknologi Hasil Kelapa. Fatemeta, IPB. Bogor.
- Khumairoh, F. S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga Pinata* Merr.) dan Kulit Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*)*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 150-153
- Latifah., Nuriswanto, R., Agniya, C. 2013. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. Jurnal Pangan. Staf Pengajar Prodi Teknik Pangan Fakultas Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.

- Leoriesgo. 2019. *Pengaruh Perbandingan Kolang-kaling (Arenga pinata Merr.) dan Terong Belanda (Solanum betaceum Cav.) terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. Universitas Andalas. Padang
- Margono, Tri., Suryati, Detty., Hartinah, Sri., 1993, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, Jakarta.
- Matondang, D., Z. Lubis, dan M. Nurminah. 2014. *Studi pembuatan selai coklat kulit pisang barangan*. *Jurnal Rekayasa Pangan*, volume 2(2) :111-116.
- Muchtadi, T.R dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Mulyadi. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Kaya Antioksidan Dan Vitamin C*, Laporan Praktek Produksi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Muresan, C., A. Gbadamosi, S. Muste, S. Scrob and A. Rat. 2014. *Study concerning the quality of jam products based on banana and ginger*, *J. of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20 (4):408-411.
- Novayanti, S.R., 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling*. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.66 hal.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawajaya. Malang.
- O'Beirne, D. 1993. *Composition of Jams, Marmalades, and Related Preserves. Chemistry of Manufacture*. Encyclopedia of Food Science. Food Technology and Nutrition. Academica Press. Page 3416 -3419.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. *Pembuatan Edible Flim dari Kolang-kaling*. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 15(4) Hal:28-35
- Philippine Coconut Authority. 1979. *Nilai gizi buah kelapa dan produk turunannya Technical data handbook on the coconut, its products, and by-products*. Didalam Siahaan 1993. Prosiding KNK III. Buku III. Hal 283-294.
- Prajapati, V. D., Ginsh, K. J., Naresh, G.M., Narayan, P. R., Bhanu J N., Nikhil, N dan Bhavesh, C.V. 2013. *Review Galaktomanan A Versatile Biodegradable Seed Polysacchande International Journal of Biological Macromolecules*. 60: 83-92.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.



- Purwati, Tutik, N. 2018. *Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional*, Jurnal Abdi Mahakam Vol 2 No.1
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Rindengan, B., A. Lay., H Novarianto., H Kembuan Dan Z. Mahmud. 1995. *Karakteristik Daging Buah Kelapa Hibrida Untuk Bahan Baku Industri Makanan*. Laporan Hasil Penelitian. Kerjasama Proyek Pembinaan Kembangan Penelitian Pertanian Nasional. Badan Litbang.
- Saragih, N.M. 2012. *Mempelajari pembuatan permen jelly dari kolang-kaling (Arenga pinnata merr)*. Universitas Sumatra Utara. Medan. 73 hlm.
- Sayuti, K., R. Yenrina and T. Anggraini. 2017. *Characteristic of "Kolang-kaling"(Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants*. Pakistan Journal of Nutrition. 16 (2): 69-76.
- Setyaningsih, D, A., Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Simanjuntak, R. D. 2015. *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis Dan Nilai Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Suhardi. 1991. *Kimia dan Teknologi Protein*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Suhardiman, P. 1999. *Bertanam Kelapa Hibrida*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syafitri, E. 1992. *Analisis preferensi konsumen untuk penentuan spesifikasi produk baru (studi kasus : produk selai lembaran)*. Fakultas teknologi pertanian, ITB, Bogor.
- Tarigan, Br. dan Purba. 2015. *Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang Kaling (Arenga pinnata) Terikat Silang Posfat*. Majalah Polimer Indonesia 18 (1). ISSN 1410-7864 : 1-8.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science. 135 (1): 19-30.
- Untari. 2008. *Formulasi selai dari pasta buah merah*. J. Agricola. 1(1): 35-47.

- Veronika,D. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-kaling (Arenga pinnata, Merr) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Labu Kuning (Cucurbita moschata) yang Dihasilkan*. Universitas Andalas. Padang
- Winarno, F. G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37 hal.
- Woodroof, J.G. 1970. *Coconuts: Production, Processing Product*. The AVI Publishing Company, Inc. Conecticut.
- Yulistiani, Ratna,Murtiningsih, Munifa, M. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya; UPN Jawa Timur.
- Yenrina R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (Ananas comusus) dengan Jonjot Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga: Padang.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.

