

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association*. Washington Dc. USA. Hal: 97-149.
- Arief, R., Firdausil dan Asnawi, R. 2015. Potensi Pengolahan Daging Buah Pala menjadi Aneka Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi. *Bul.Litro*26(2): 165-174.
- Almatsier, S. 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 185-190.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 227-256.
- Aryati, S. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Deskripsi Flavor Daging Buah Pala (*myristica,sp*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 27-74.
- Amalya, M. 2013. 20 Tanaman Buah Koleksi Eksklusif. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Assa, J.R., Widjanarko, S.B., Kusnadi, J., Berhimpon, S. 2014. Antioxidant Potential of Flesh, Seed and Mace of Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt). *Int J Chem Tech Res* 6(4): 2460-2468.
- Astuti, J. 2003. Pemanfaatan Daging Buah Pala (*Myristica sp*) Tua Melalui Pemanfaatan Bubuk Spice Blend. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 34-71.
- Azeredo, henriette monteiro cordeiro de. 2009. Study Efeeciency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots. *International Journal of Food Science and Technology*. Hal 2464-2469.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. Hal: 355-359.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544-2013. Sirup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta. Hal: 1-37.
- Chu, B.S., Jonathan D.W., Madison H., Monika, R. dan Adília, L. 2016. Effect of Sucrose on Thermal and pH Stability of Clitoria ternatea Extract. *International Journal of Food Processing Technology* 3: 11-17.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Pustaka Bunda. Jakarta. Hal: 86-88.

- Drazat. 2007. *Meraup Laba Dari Pala*. Penerbit Agro Media Pustaka. Jakarta. Hal: 2-12.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal.
- Febrina, R. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis*, Forst). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ghofur, A.A. 2017. Peningkatan Senyawa Antioksidan Terekstrakdari Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt)Melalui Penentuan Jenis Pelarut.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 1-33.
- Ginting, B., Mustanir, Helwati, H., Desiyana, L.S., Eralisa dan Mujahid, R. 2017. Antioxidant Activity of N-Hexane Extract of Nutmeg Plants from South Aceh Province. *Jurnal Natural* 17(1).39-49.
- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*,L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin.[Skripsi]. Fakultas Teknobiologi.Universitas Atma Jaya Yogyakarta.Yogyakarta. Hal: 1-49.
- Herawati, H., Bram, K., Budi, N. 2005. Pengolahan Konsentrat Sari Buah Labu Jepang (Kobucha) dengan menggunakan evaporator. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Bogor, IPB: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Hernani dan Rahardjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.Hal: 66-67.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effec of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 96 (26):529-538.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Kamkaen, N., dan Wilkinson, J.M. 2009. The Antioxidant Activity of *Clitoria ternatea* Flower Petal Extracts and Eye Gel. *Phytotherapy Research* 23: 1624-1625.
- Krisnasari, D. 2003. Penjernihan Sirup Pala Menggunakan Hemiselulase dan Kitosan.[Skripsi]. Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.Institut Pertanian Bogor. Bogor.Hal 1.
- Kazuma, K., Noda, N., dan Suzuki, M. 2003. Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*

64(6):1133-1139.

- Kungsuwan, K., Kanjana S., Somchai P., dan Niramom U. 2014. Effects of pH and anthocyanin concentration on color and antioxidant activity of *Clitoria ternatea* extract. *Food and Applied Bioscience Journal* 2(1): 31-46.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Jakarta. Jakarta. Hal: 80-145.
- Kusrini, E., Trisnantini, D., dan Izza, N. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Agen Anti-Katarak. *Jurnal Jamu Indonesia* 2(1):30-36.
- Lee, J., Durst, R.W., dan Wrolstad, R.E. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juice, Beverage, Natural Colorants and wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *Journal of AOAC International* 88(5): 1269-1278.
- Limsuwan, T., Natcharat, P., dan Lily, I. 2014. Effects of Butterfly Pea Extract and Flower Petals on Sensory, Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Sugar-Free Ice Cream. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 7(01): 057-067.
- Lince. 2003. Perbaikan Cita Rasa Sari Buah Pala melalui Pengurangan Rasa Sepat dan Pemilihan Jenis Pala (*Myristica, sp.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 33-68.
- Mandei, J.H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1):1-10
- Manju L.Z., Prasanna L.Z., Ashish K.D., dan Aslam. 2013. *Clitoria ternatea* (Aparajita): A Review of The Antioxidant, Antidiabetic and Hepatoprotective Potentials. *International Journal of Pharmacy and Biological Sciences* 3(1): 203-213.
- Marpaung, A.M. 2012. Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin pada Bunga Teleng (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Permukaan Tanggap. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 31-39.
- Mitayani, G. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Ekstrak Air Buah Pala (*Myristica fragrans, Houtt*) dengan Metode DPPH (1,1 difenil- 2-pikrilhidrazil). [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang Hal 1:46
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal: 165

- Neda, G.D., Rabeta, M.S. dan Ong, M.T. 2013. Chemical composition and anti proliferative properties offlowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal* 20(3): 1229-1234.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal: 57-81.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta. Hal: 1-53.
- Pardede, H. M. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Malaka (*Phyllanthus emblica*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 1-52.
- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan : Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca. Yogyakarta. Hal: 12-23.
- Rahmatika. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa*, Horan) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik *Hard Candy*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 197 hal.
- Saptoningsih dan Ajat, J. 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT. Agro Medika Pustaka. Jakarta.
- Sari, N.R. 2017. Pengaruh Pencampuran Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*, Houtt). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 25-43.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyowati. 2004. Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Seprianti, W. 2012. Karakteristik Pemanasan pada Proses Pengalengan manisan pala basah (*Myristica fragrans*, houtt). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 4.
- Sipahelut, S.G dan Telussa, I. 2011. Karakteristik Minyak Atsiri dari Daging Buah Pala Melalui Beberapa Teknologi Proses. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(2). Hal: 126-134.

- Sipahelut, S.G. 2015. Identifikasi Senyawa Antijamur dari Minyak Daging Buah Pala dan Aktivitasnya Terhadap *Fusarium moniliforme*. *Jurnal Agroforestri* 10(2). Hal: 95-99.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soetanto, E. 1998. *Manisan Buah-buahan 4*. Kanisius. Jakarta. Hal: 11.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suwarto, Yuke, O. dan Silvia H. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 226-246.
- Syukur, C. dan Hernani. 2008. *Budidaya Tanaman Obat Komerial*. Penebar Swadaya. Jakarta. 136 hal.
- Utama, R.G. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoriaternatea*) dan Konsentrasi *Carboxy MethylCellulose* Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Jakarta. 276 hal.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 24-25.
- Wulandari, A. 2015. Pemetaan Karakteristik Kimia, Fisisk, Sensori dan Fungsional Beberapa Jenis Pala (*myristica, sp*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal: 8-26.
- Winaraningsih, D., Apriyantono.A., dan Puspita.S.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

