

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeyeye, E. 2010. Effect of Cooking and Roasting on the Amino Acid Composition of Raw Groundnut (*Arachis hypogea*) Seeds. *Acta Sci Pol Technol Aliment* 9(2): 201-216.
- Adinugraha, M., P. 2005. Sintesis Dan Karakterisasi Sodium Karboksimetilselulosa Batang Semu Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* Lambert ex Paxton). Tesis. Program Pascasarjana Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Alam, M. D., Ahmed, M., Akter. M. S., Islam, N. dan Jong-Bang, E. 2009. Effect of Carboxymethylcellulose and starch as Thickening Agents on The Quality of Tomato Ketchup. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (8): 1144-1149.
- Amang, B., Husein, M.S., dan Rachman, A. 1996. *Ekonomi Kedelai di Indonesia Edisi I*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Andrian, C. 2014. Identifikasi Golongan Senyawa Antioksidan Pada Ekstrak Kloroform dan Metanol Daun dan Bunga Jengger Ayam (*Celosia cristata* L.). Tesis. Program Studi Biologi Program Pascasarjana Fakultas Biologi. Universitas Gadjah Mada.
- Anggrahini, S., dan Marseno, D. W. 2015. Pemanfaatan Limbah Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) Untuk Pembuatan Turunan Selulosa (CMC, MC, HPMC, HPC) dan Aplikasinya pada Produk Pangan. Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., dan Purwadi. 2013. Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas dan Kekakuan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonim. 1995. SNI 01-3922-1995 tentang Syarat Mutu Susu Kedelai. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anonim. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Arbuckle, W. S. dan Marshall, R. T. 1996. *Ice Cream* (5<sup>th</sup> edition). Chapman and Hall: New York.
- Ariviani, S., dan Parnanto, N. H. R. 2013. Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut, dan Bali serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. *Agritech* 33 (3): 324-333.

- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai: Solo.
- Belitz, H. D. dan Grosch, W. 1986. Food Chemistry. Springer: Veralag Berlin Heldenberg.
- deMan, M. J, 1997. Principles of Food Chemistry. Penerjemah Kosasih Padmawinata dalam Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Dewi, E.W. 2014. Kinetika Degradasi Antioksidan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris*) Selama Proses Pemanasan dan Perubahan pH. Tesis. Universitas Katolik Soegijapranata: Semarang.
- Fardiaz, S. 1986. Hidrokolloid dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB Press: Bogor.
- Fathoni, F. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Klorida. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fennema, R.O., 1985. Food Chemistry Second Edition. Revised and expanded. Academi Press. New York.
- Fennema, R O., Karen M., dan Lund, D. B. 1996. Principle of Food Science. The AVI Publishing, Connecticut
- Fitriyaningtyas, S.I., dan Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfertris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (1): 226-236.
- Gapinadhan, I. 2008. Postharvest Biology and Technology of Vegetables and Flowers. Willey-Blackwell: New York.
- Ganz, E. 1997. *An Introduction to Food Colloids*. Oxford University Press. Oxford.
- Garti, N., Madar, Z., Aserin, A., dan Sternheim, B. 1997. Fenugreek Galactomannans as Food Emulsifiers. Lebensmittel-Wissenschaft und Technol. 30: 305-311.
- Glicksman, M. 1979. Gelling Hydrocollids in Food Products Application, First Edition, Didalam J.M.V. Blanshaard dan J.R. Mitchell. Polysaccharides in Food. Butter Worths: London
- Harbourne, J. B., 1987. Metode Fitokimia Edisi Kedua. Institut Teknologi Bandung: Bandung.

- Hardiana, R., Rudiyanasyah dan Anita, T. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenolik dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 1(1) : 8-13
- Homma, S., Terasawa, N., Kubo, T., Yoneyama-Ishi., dan Aida, K. 1997. Changes in Chemical Properties of Melanoidin by Oxidation and Reduction. *Biosci. Biotech. Biochem.* 61 (3): 533-535
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Aspen Publishers, Inc: Maryland
- Keller, J. D. 1986. *Sodium Carboxymethyl Cellulose (CMC)* In: Glicksman, M. (editor). *Food Hydrocolloids*. Vol 3. CRC Press Inc: Boca Raton Florida.
- Kha, T. C., Nguyen M. H., dan Roach, P. D. 2010. Effects of Spray Drying Conditions on the Physicochemical and Antioxidant Properties of the Gac (*Momordica cochinchinensis*) Fruit Aril Powder. *Journal of Food Engineering* 98(3): 385–392.
- Kika, K., Korlos, F. dan Kiosseglou, V. 2007. Improvement by Dry-heating of The Emulsion-stabilizing Properties of A Whey Protein Concentrate Obtained through Carboxymethyl Cellulose Complexation. *Journal of Food Chemistry* 104: 1153-1159.
- Kim, D. O., Lee, K. W., Lee, H. J., dan Lee, C. W. 200. Vitamin C Equivalent Antioxidant Capacity (VCEAC) of Phenolic Phytochemicals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50: 3713-3717.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Edisi Pertama. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.
- Kusuma, H.R., Tita, I., Nani, I., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik*. 6(2):142-151
- Lestari, P., Hidayati, T. N., Lestari, S. H. I., dan Marseno D. W. 2013. Pengembangan Teknologi Pembuatan Biopolimer Bernilai Ekonomi Tinggi dari Limbah Tanaman Jagung (*Zea mays*) untuk Industri Makanan : CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). Laporan Program Kreativitas Mahasiswa. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Manab, A. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non-ensimatis Dodol Susu. *Jurnal Ternak Tropika* 6 (2): 58-63.
- Meilgaard, M.M., Civille, G. V. dan Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Inc: Boca Raton, Florida.
- Molyneux, P., 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioksidan Activity. *Journal of Science Technology*. 26(2): 211-219.

- Nazarruddin dan Kristiawati, R. 1992. 18 Varietas Salak. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Olaru, N., Olaru, L., Stoleriu, A. dan Timpu, D. 1998. Carboxymethyl cellulose Synthesis in Organic Media Containing Ethanol and or Acetone. *Journal of Applied Polymer Science*. 67: 481-486.
- Osakabe, N., Yasuda, A., Natsume, M., Takizawa, T., Tero, J. dan Kondo, K. 2002. Catechins and Their Oligomers Linked by C4 → C8 Bonds are Major Cacao Polyphenols and Protect Low-Density Lipoprotein from Oxidation In Vitro. *Journal of Experiment Biology and Medicine*. 227 (310): 51-56.
- Plavsic, M., Cosovic, B., dan Lee, C. 2006. Copper complexing Properties of Melanoidins and Marine Humic Material. *Science of the Total Environment*, 366(1): 310-319.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. The AVI Publishing. Inc. Westport, Connecticut
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rehman, S., Hussain, S., Nawaz, H., Ahmad, M. M., Huma, N., dan Virk, W. A. 2007. Preparation and Quality Evaluation of *Lathyrus sativus* L-bovine milk blend, Pak. *Journal of Nutrition* 6: 134-137.
- Rufia 'n-Henares, J. A., Degaldo-Andrade, C., dan Morales, F. J. 2009. Assesing the Maillard Reaction Development during the Toasting Process of Common Flours employed by the cereal products industry. *Journal of Food Chemistry*, 114(1):93-98.
- Sahputra, F. M. 2008. Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- Singleton, V. L., dan Rossi, J. A. 1965. Colorimetry of Total Phenolics with Phosphomolybdic-phosphotungstic Acid Reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*, 16, 144-158.
- Somaatmadja. 1964. *Kedelai. Putlitbang Tanaman Pangan*. IPB Press: Bogor.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki, M., Yoshida, K., Muto, T., Fujita, A., dan Watanabe, N. 2002. Changes in The Volatiles Compounds and in The Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cv. Pondoh during Maturation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50 (26): 7627-7633.

- Tamaroh, S. 2004. Usaha Peningkatan Stabilitas Nektar Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dengan Penambahan Gum Arab dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). Buletin Logika 1 (1): 56 – 64.
- Tripamungkas, A. 2015. Pengaruh Penambahan Carboxymethyl cellulose (CMC) terhadap Sifat dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Vaclavik, V. A., dan Christian, E. W. 2003. Essentials of Food Science Second Edition. Springer: New York.
- Vaghefi, F. dan Savitsky, M. 2003. Microcapsule Matrix Microspheres, Absorption-Enhancing Pharmaceutical Compositions and Methods. <http://www.google.com/patents/US20030157326>. Diakses tanggal 10 Juli 2016.
- Wen, W. B., Yi-hong dan Ying, C. 2013. Characteristics and antioxidant activity of Water-soluble Maillard Reaction Products from Interactions in a Whey Protein Isolate and Sugar Systems. Journal of Food Chemistry. 139:355-361.
- Wicaksono, G. S. dan Zubaidah, E. 2015. Pengaruh Karagenan dan Lama Perebusan Daun Sirsak terhadap Mutu Dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (1): 281-291.
- Winarno F.G., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Yokotsuka. 1986. Soy Sauce Biochemistry. Adv. Food. Res. (30) : 195-329
- Yuwono, S.S dan Siswanto, T. 1997. Pengujian Fisik Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zhuan, Y. dan Sun, L. 2011. Antioxidant activity of Maillard Reaction Products from Lysine-Glucose Model System as Related to Optical Property and Copper (V) Binding Ability. Journal of Biotechnology. 10(35):6784-6793