

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, M.P. 2005. Sintesis dan Karakterisasi Sodium Karboksimetil Selulosa Batang Semu Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* Lambert ex Paxton). *Tesis*. Program Pascasarjana Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aji, B.K. dan Kurniawan, F. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) sebagai adsorben Cr (VI) dengan Metode Batch dan Kolom. *Jurnal Sains POMITS* 1 (1): 1-6.
- Alam, M.K., Ahmed, M., Mst. Sorifa, A., Islam, N., dan Jong-Bang-Eun. 2009. Effect of Charboxymethyl Cellulose and Starch as Thickening Agents on the Quality of Tomato Ketchup. *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (8): 1144-1149.
- Anggrahini, S., Gumawang, A., dan Basuki, G. 2014. Pembuatan Minuman “Kopi Biji Salak”: Kajian Pengaruh Cara Pengeringan, Jenis Biji Salak dan Blending terhadap Sifat Sensoris, Kimia, Fisika dan Aktivitas Antioksidan. Laporan Penelitian Riset Unggulan Daerah Kabupaten Sleman. Yogyakarta
- 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. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- 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.
- Anonim. 2014. *Mengubah Biji Salak Menjadi Minuman*. <http://republika.co.id>. Diakses pada tanggal 20 Juni 2016.
- Arya, M.L. dan Rao, J.M. 2007. An Impression of Coffe Carbohydrates. *Critical review in Food Science and Nutrition* 47(1): 51-67.
- Bae, S.H., Cho, S.Y., Wox, Y.D., Lee, S.H., dan Pord, H.J. 2010. Influence of Steeping Solution and Storage Temperature on the Color Change of Garlic. *Journal Food Science* 75 (1): C108-C112.
- Bailey, M.E. dan Won, U.K. 1992. Maillard Reaction and Lipid Oxidation. Di dalam: Angelo Ajs. *Lipid Oxidation in Food. ACS symposium series*. New York.
- Belitz, H.D. dan Grosch, W. 1986. *Food Chemistry*. Springer Veralag Berlin Heldenberg. Germany.

- Bewley, J.D., Bradford, K.J., Hilhorst, H.W.M., dan Nonogaki, H. 2013. *Seeds: Physiology of Development, Germination, and Dormancy*, 3<sup>rd</sup> Edition. Springer. New York.
- Bochek, A.M., Yusupova, L.D., Zabivalova, N.M., dan Petropavlovskii, G.A. 2002. Rheological Properties of Aqueous H-Carboxymethyl Cellulose Solutions with Various Additives. *Russian Journal of Applied Chemistry* 75: 4–7.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., dan Berset, C. 1995. Use of a Free Radical Methods to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* (28): 25-30.
- Culver, C.A., dan Wrolstad, R.E. 2008. Color Quality of Fresh and Processed Foods. *ACS Symposium Series 983*. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society. Washington, DC.
- Danarti, N.S. 2006. *Kopi Budidaya dan Penanganan Pascapanen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dedin, F.R., Dedi, F., Anton, A., dan Nuri, A. 2006. Isolasi dan Karakteristik Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17 (3): 204-213.
- deMan, J. 1997. *Principles of Food Chemistry, Edisi Kedua*. (diterjemahkan oleh: 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.
- Endo. T., Zhang, F., Kitagawa, R., Hirotsu, T., dan Hosokawa, J. 2000. Formation of Hydrogen-Bonds between Particles of Fine Cellulose Powder to Yield a Transparent Cellulose Plate. *Polymer Journal* 32 (2): 182-185.
- Fardiaz., S., Dewanti, R., dan Budijanto, S. 1987. *Risalah Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fahrizan, M.S. 2008. Potensi Ekstrak Kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farikha, I.N, Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1): 30-38.

- Fathoni, F. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salaca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Khlorida. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fennema, O. R., 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.
- Ganz, E. 1997. *An Introduction to Food Colloids*. Oxford University Press. Oxford.
- Gapinadhan, I. 2008. *Postharvest Biology and Technology of Vegetables and Flowers*. Wilew-Blackwell. New York.
- Gliksman, M. 1969. *Gum technology in the Food Industry*. Academic Press, Inc. San Diego. CA., USA: 398-471.
- Hardiana, R., Rudiyanasyah, dan Anita, T. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. *Jurnal Kimia Katulistiwa* 1(1): 8-13.
- Herawati, D.A dan Wibawa, A.A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1 (2): 98-101.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Indrayani. 2012. Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Berg. Rosc). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jiang, G.L., Wen, F., Chen, F., Wu, S., Lin, B., dan Jiang, Y. 2013. Structural Characteristics and Antioxidants Anctivities of Polysaccharides from Longan Seed. *Carbohydrate Polymer* 92 (15): 758-764.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 17 (1): 78-84.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B., dan Kanmer, J. 1993. Possible Mecanism for the Protective Role of Antioxidants in Wine and Plant Foods. *Food Technology Journal* 4: 5-89.

- Kusuma, H.R., Tita, I., Nani, I., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik* 6 (2): 142-151.
- Lautan, J. 1997. Radikal Bebas pada Eritrosit dan Leukosit. *Cermin Dunia Kedokteran* 116: 49-52
- 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 Hasil Program Kreativitas Mahasiswa*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Manab, A. 2007. Kajian Penggunaan Sukrosa Terhadap Pencoklatan Non-enzimatis Dodol Susu. *Jurnal Ternak Tropika* 6 (2): 58-63.
- Mandruga, M.S., de Albuquerque, F.S.M., Silva, I.R.A., do Amaral, D.S., Magnani, M., dan Neto, V.Q. 2014. Chemical, Morphological, and Functional Properties of Brazilian Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Seeds Starch. *Journal of Food Chemistry* 143 (49): 440-445.
- Meilgaard, M. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. New York.
- Miller, H.E.F., Rigelhof, L., Marquart, A., dan Prakash, M. 2000. Antioxidant Content of Whole Grain Breakfast Cereals, Fruits, and Vegetables. *Journal of The American College of Nutrition* 19 (3): 312-319.
- Molineux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenyl Picrylhydrazil (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science Technology* 26 (2): 211-219.
- Mussatto, S.I., Carneiro, L. M., Silva, J.P.A., Roberto, I.C., dan Teixeira, J.A. 2011. A Study on Chemical Constituents and Sugars Extraction from Spent Coffee Grounds. *Elsevier Carbohydrate Polymers* 83 (105): 368-374.
- Prasetyo, B., Purwadi, P., dan Djagal, R. 2013. Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science*. The AVI Publishing. Inc. Westport, Connecticut.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Queviov, Y.S., Ishimoto, E.E.Y., Bastos, D.K.M., Sampo, G.R., dan Torres, E.A.F.S. 2009. Garlic (*Allium sativum* L.) and Ready-to-eat Garlic Products: In Vitro Antioxidant Activity. *Food Chem* 15: 371-374.
- Rini, A.K., Ishartani, D., dan Basito. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Wortel (*Daucus carota* L.) Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1): 86-93
- Rohmah, M. 2009. Kajian Sifat Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*), Kayu Manis (*Cinnamon unburmanii*), dan Campurannya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4 (2): 75-83.
- Santoso, B.H. 1999. *Salak Pondoh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, M.P. 2007. Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet dan Perlakuan Panas terhadap Mutu Minuman Kopi dalam Kemasan *Cup* di PT Garuda Food. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Schuiling, D. L. dan Moge, J. P. 1992. *Salacca zalacca* (Gaertner) Voss. In E. W. M. Verheij & R. E. Coronel (Eds.). *Edible fruits and nuts, Plant Resources of South East Asia* 2: 247-248.
- Simanjuntak, P., Parwati, T., Lenny, L.E., Tamat, S., dan Murwani, R. 2004. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan dari Ekstrak Benalu Teh *Scurrula oortiana* (Korth), Danser, (Loranthaceae). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia ISSN 1693-1831*. 2 (1): 500-509.
- Singleton, V. L., dan Roosi, J. A. 1965. Colorimetry of Total Phenolics with Phosphomolybdic-phosphotungstic Acid Reagents. *American Journal of Enology and Viticulture* 16: 144-158.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Supriyadi, S., Suzuki, M., Yoshida, K., Muto, T., Fujita, A., dan Watanabe, N. 2002. Changes in Volatile Compounds and in the Chemical Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cv. Pondoh during Maturation. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 50 (26): 7627-7633.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*: 8-9.
- Wen, W., Yi-hong, B., dan Ying, C. 2013. Characteristics and Antioxidant Activity of Water-Soluble Maillard Reaction Product from Intercation on a Whey Protein Isolate and Sugars System. *Food Chemistry* 139: 355-361.

- Whistler, R.L. dan Daniel, J.R. 1985. Carbohydrate: O.R. Fennema (ed.). *Food Chemistry 2<sup>nd</sup> Edition*: 123. Marcel Dekker. New York.
- Winarno, F.G., dan Wirakartakusumah, M.A. 1974. *Fisiologi Lepas Panen*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G . 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrio Press, Cetakan 1. Bogor.
- 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.