

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, M, P. 2005. Sintesis dan Karakterisasi Sodium Karboksimetilselulosa Batang Semu Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* L.). Tesis. Program Pascasarjana Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Adirahmanto, K. A. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) dalam Penyimpanan Dinamis Udara-CO₂. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Alam, Md. K., Ahmed, M., Akter, S., Islam, N., dan Eun, J. B. 2009. Effect of Carboxy Methyl Cellulose and Starch as Thickening Agents on The Quality of Tomato Ketchup. Pakistan Journal of Nutrition. 8 (8): 1144-1149.
- Anggrahini, S. dan Marseno, D. W. 2015. Pemanfaatan Limbah Biji Salak (*Salacca edulis* Reinw) untuk Pembuatan Turunan Selulosa (CMC, MC, HMPC, HPC) dan Aplikasinya pada Produk Pangan. Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Anonim. 1981. Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bathara: Jakarta.
- Anonim. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists. 18th ed. Maryland AOAC International. William Harwitz (ed): United States of America.
- Anonim. 2013. SNI 3544:2013 tentang Sirup. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Ariviani, S. dan Parnanto, N. H. R. 2013. Kapasitas Antioksidan Bulah Salak (*Salacca edulis* Reinw) Kultivar Pondoh, Nglumut, dan Bali serta Korelasinya dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. Jurnal Agritech 33 (3): 324-333.
- Belitz, H.D. dan Grosch, W. 1986. Food Chemistry. Springer Verlag: Berlin.
- 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 Method to Evaluate Antioxidant Activity. Lebensmittel Wissenschaft und Technologie. (28): 25-30.

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. Food Science. Penerjemah Purnomo, Hari, dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Dedin, F.R., Dedi, F., Anton, A., dan Nuri, A. 2006. Isolasi dan Karakteristik Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya sebagai Antioksidan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian IPB. 17 (3): 204-213.
- 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.
- Dimiyati, Irfanto, H., Padil, dan Yemilda. 2009. Proses *Bleaching* Pelelepah Kelapa Sawit Hasil Hidrolisis Sebagai Bahan Baku Nitroselulosa dengan Variasi Suhu dan Waktu Reaksi. Laporan Penelitian Hibah Penelitian Stranas Batch II. Universitas Riau: Riau.
- Fardiaz, S., Dewanti, R., dan Budijanto, S. 1987. Risalah Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive). Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- 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.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc: New York.
- Fitrianingtyas, S.I., dan Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfetris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (1): 226-236.
- Hardiana, R., Rudiyansyah, dan Zaharah, T. A. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenol dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. JKK 1 (1): 8-13.
- 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.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia*. Penerjemah Kosasih Padmawinata dan Soediro. ITB Press: Bandung.
- Hunterlab, 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.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Aspen Publishers, Inc: Maryland.
- Jenral, 2004. *Pengaruh Penambahan Na-CMC (Natrium CarboxylMethyl Cellulose) dan Gula terhadap Kualitas Sirup Nanas*. Laporan penelitian. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Kim, J., Noh, J. H., Lee, S., Choi, J. S., Suh, H., Chung, H. Y., Song, Y., dan Choi, W. C. 2002. The First Total Synthesis of 2,3,6-Tribromo-4,4-dihydroxybenzyl Methyl Ether (TDB) and Its Antioxidant Activity. *Bull Korean Chem Soc* 23 (5): 661-662.
- Kusuma, H.R., Tita, I., Nani, I., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik Universitas Katolik Widya Mandala*. 6(2):142-151.
- Kusumah, R.A. 2007. *Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (Myristica fragrans Houtt)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- 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 (Carboxymethyl Cellulose)*. Laporan Hasil Program Kreativitas Mahasiswa. Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Lubis, M. F. 2005. *Studi Pembuatan Sirup Salak (Salacca edulis Reinw)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Manitto, P. 1992. *Biosintesis Produk Alami*. IKIP Semarang Press: Semarang.

- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.). Buletin Littro 17 (2): 72-78.
- Meilgaard M., G. C. 2006. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press: New York.
- 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.
- Nuryati, E. T. 2006. Pengaruh Varietas dan Konsentrasi Natrium *Carboxy Methyl Cellulose* (Na-CMC) terhadap Kualitas Sirup Salak (*Salacca edulis*). Tesis. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Osakabe, N., Yasuda, A., Natsume, M., Takizawa, T., Terao, 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. Experimental Biology and Medicine 227 (310): 51-56
- Potter, N. N. 1986. Food Science. The AVI Publishing. Inc: Connecticut.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. UI Press: Jakarta.
- Purba, A. dan Rusmarilin, H. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sahputra, F. M. 2008. Potensi Ekstrak dan Daging Buah Salak sebagai Anti Diabetes. Skripsi. Program Studi Biokimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sihombing, E. S. 2013. Kualitas Sirup Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L) Selama Penyimpanan dengan Penambahan Kitosan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- 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.
- Siskawardani, D. D., Komar, N., dan Hermanto, M. B. 2013. Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (*Natrium-Carboxymethyl Cellulose*) dan Lama

Sentrifugasi terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (*Saccharum officinarum* L). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 1 (1): 54-61.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.

Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Tranggono, Sutardi, Haryadi, Murdiati, A., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., dan Astuti M. 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*). PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.

Tripamungkas, A. 2015. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) terhadap Sifat dan Kesukaan Minuman Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Vaclavik, V. A dan Christian, E. W. 2003. Essentials of Food Science Second Edition. Springer Science + Bussiness Media, Inc: New York.

Vaghefi, F. dan Savitzky, M. 2003. Microcapsule Matrix Microspheres, Absorption-Enhancing Pharmaceutical Compositions and Methods. <http://www.google.com/patents/US20030157326>. Diakses tanggal 10 Juli 2016.

Waghorn, G. C. dan McNabb, W. C. 2003. Consequences of Plant Phenolic Compounds for Productivity and Health of Ruminants. Proc Nutr Soc 62 (2): 383-392.

Westendarp, H. 2006. Effects of Tannins in Animal Nutrition. Dtsch Tierarztl Wochenschr 113 (7): 264-268.

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 Agrondustri, 3 (1): 281-291.

Wijaya, A., Ummah, K., dan Tjahyani, S. 2005. Karakteristik Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Enceng Gondok (*Eichornia crassipes* Solms). Universitas Negeri Surabaya. Indo Journal of Chemistry, (3):228-231.

Winarno, F. G. dan B. S. L. Jennie. 1984. Dasar Pengawetan Pangan dan Sanitasi Keracunan. Departemen Pertanian Fatameta Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Winarno, F. G. dan Wirakartakusumah, M. A. 1974. Fisiologi Lepas Panen. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Winarno, F. G. 2002. Bahan Tambahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yam, K.L., dan Papadakis S.E. 2004. A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces. *Journal of foodEngineering*. 61(1):137-142.

Yokotsuka, T. 1986. Soy Sauce Biochemistry. *Adv. Food. Res.* (30) : 195-329.

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):678-679.