

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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. 2007. Teori dasar Warna. <http://www.indoforum.org/t38722>. Diakses tanggal 31 Mei 2016.
- Anonim^a. 2008. Selai Buah. SNI 3746 : 2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Anonim^b, 2008. CIE L*a*b* Color Scale. <http://www.Hunterlab.com>. Diakses tanggal 20 Mei 2016.
- Anonim. 2013. Senyawa Turunan Benzena. <http://www.ilmukimia.org>. Diakses pada 20 Mei 2016
- Anonim. 2015. Rencana Strategis Kementerian Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Apriyantono, A.1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi : Bogor.
- Belitz, H. D. dan Grosch,W. 1986. Food Chemistry. Springer: Veralag Berlin Heldenberg.
- Brand-William, W.,Cuvelier M. E., danBerset C. 1995. Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. Lebensm – Wiss. U –Technol. 28 : 25 – 30.
- Brooker, D. B, Bakker, F. W.,danHall, C.W. 1974. Drying Cereal Grains. Wesport Conn : AVI Pub. Co.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. IlmuPangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. 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 Pangan .17 (3) : 204-213

- deMan, M. J, 1997. Principles of Food Chemistry. Penerjemah Kosasih Padmawinata dalam Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Desrosier, N.W.1988. Technology of Food Preservation. AVI Publishing Company, Inc.
- Dewi, E.W. 2014. Kinetika Degradasi Antioksidan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris*) Selama Proses Pemanasan dan Perubahan pH. Tesis. Universitas Katolik Soegijapranata : Semarang.
- Fachruddin. 1997. Membuat Aneka Selai. Kanisius : Yogyakarta
- Fahrizal dan Fadhil, R. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kakao. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian.
- Fardiaz, D. 1986. Hidrokoloid dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi : Bogor
- 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. W. 1985. Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed). Marcel Dekker In : New York.
- Fitriyaningtyas, S.I., dan Widyaningtyas, T.D. 2015. Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (*Malus sylfteris* Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (1) : 226-236.
- Ganz A.J. 1997. Cellulosa Hydrocolloid. Avi Publishing Co. Inc. Westport, connectiont.
- Gapinadhan, I. 2008. Postharvest Biology and Technology of Vegetables and Flowers. Willew-Blackwell: New York.
- Gökmen, V., Hamide Z.S, Berkan D.,danCetin, E. 2007. Computer vision based analysis of potato chips-A tool for rapid detection of acrylamide level.www.sciencedirect.com. Diakses pada tanggal 15 Mei 2016.
- Hardiana, R., Rudiyanisyah dan Anita, T. 2012. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Fenolik dari Beberapa Jenis Tumbuhan Famili Malvaceae. Jurnal Kimia Khatulistiwa 1(1) : 8-13

- Hashiba, H. 1972. Non-Enzymatic Browning of Soy Sauce Comparison of the Browning of Soy Sauce with That of a Sugar-Amino Acid Model System. *Agricultural and Biological Chemistry*. 36(3):390-397
- Hendratno, Y. N. 2006. Analisis Kelayakan Finansial Proyek Pengembangan Usahatani Salak Pondoh. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(17) :78-84
- Kartika, B. 1990. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM : Yogyakarta.
- Kim , J.K., Noh, J.H., Lee, S., dan Choi, W.C. 2003. The First Total Synthesis of 2,3,6-tribromo-4,5-dihydroxybenzyl methyl ether (TDB) and Its Antioxidant Activity. *Bulletin of The Korean Chemical Society*. 23 (5) : 661-662
- 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.
- Luthony, T.L. 1990. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Margono, Suryati T. D., dan Hartinah S. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Iptek. www.ristek.go.id . 1-5 p, diakses tanggal 1 Juni 2016.
- Meilgaard, M.M., Civille, G. V. dan Carr, B. T. 2006. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Inc: Boca Raton, Florida.
- Minifie, B. W. 1989. Chocolate, Cocoa and Confectionery. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Molyneux, P., 2004. The Use of Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science and Technology*., 26(2) : 211-219
- Palupi S., Hamidah, S., dan Purwati, S. 2009. Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropoitian. 13 (1): 97-112.

- Pontoh, J. 2007. Analisa komposisi kimia utama dalam nira aren segar. Laporan pada Yayasan Masarang. Tomohon.
- Potter, N. N. 1986. Food Science. The AVI Publishing. Inc. Westport, Connecticut
- Pribadi, T. 1977. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Derajat Substitusi dalam Pembuatan CMC. Simposium Selulose dan Keton 1. Lembaga Penelitian Selulosa : Bandung.
- Purnomo, H. 2001. Budidaya Salak Pondoh. Aneka Ilmu : Semarang.
- Rakhmad, F., dan Handayani, F. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian : Kalimantan Timur
- Ranganna S. 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products, 2nd edn. Tata Mc Graw – Hill Publ. Co. Ltd, New Delhi.
- Rukmana, R. 1999. Salak : Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani. Kanisius : Yogyakarta.
- 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.
- Singh, R. P dan Dennis R. H, 2009. Introduction to Food Engineering. Academic Press, Elsevier.
- Siskawardani, D.D., Komar N., dan Hermanto, M.B. 2013. Pengaruh konsentrasi na-cmc (*Natrium-Carboxymethyle Cellulose*) dan lama sentrifugasi terhadap sifat fisik kimia minuman asam sari tebu (*Saccharum officinarum L*). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 1 (1): 54-61.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bhatara Aksara
- Sumardikan. 2007. Penggunaan *Carboxymethylcellulose* (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis, dan Mutu Organoleptik. Teknologi Peternakan : Malang.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. 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.

Susanto, 1993. Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya : Malang.

Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. Bahan Tambahan Makanan (*Food Additive*). PAU Pangan dan Gizi UGM : Yogyakarta.

Widyastuti, Y.E. 1996. Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya : Jakarta.

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

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

Yuanita, L., 2006. The Effect of Pectic Substances, Hemicellulose, Lignin and Cellulose Content to The Percentage of Bound Iron by Dietary Fiber Macromolecules: Acidity and Length Boiling Time Variation. *Indonesian Journal of Chemistry*. 6 (3) : 332 - 337

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