

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.K. dan F. Kurniawan. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) sebagai Adsorben Cr(VI) dengan Metode Batch dan Kolom. *Jurnal Sains POMITS*. 1 (1): 1-6.
- Andueza, S., Cid, C. dan Nicoli, M.C. 2004. Comparison of Antioxidant and prooxidant Activity in Coffee Beverages Prepared with Conventional and Torrefacto Coffee. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie-Food Science and Technology*. 37(8): 893–897
- Anggrahini, S., Agam Gumawang dan Ganjar Basuki. 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 (RUD) Kabupaten Sleman DIY.
- Anonim. 1999. T 203 cm-99: Alpha-, Beta- and Gamma-Cellulose in Pulp. TAPPI. Norcross.
- 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. 2009. Polisakarida. [http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah\\_web/2009/0606811/polisakarida.html](http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2009/0606811/polisakarida.html). Diakses pada 26 April 2015.
- Anonim. 2010. Pedoman Budidaya Buah Salak. CV Nuansa Aulia. Bandung.
- Anonim. 2011. Kenapa Gula Kelapa Lebih Sehat dari Gula Aren?. <http://kebun-kelapa.blogspot.com/2011/04/kenapa-gula-kelapa-lebih-sehat-dari.html>. Diakses pada 23 Mei 2015.
- Anonim. 2012. Pengertian dan definisi antioksidan. <http://www.kamusq.com/2012/11/antioksidan-adalah-pengertian-dan.html>. Diakses pada 6 Juli 2015.
- Anonim. 2013. Faktor – faktor yang mempengaruhi reaksi Maillard [http://pengolahanpangan.blogspot.com/2013/11/faktor-faktor-yang mempengaruhi-reaksi.html](http://pengolahanpangan.blogspot.com/2013/11/faktor-faktor-yang-mempengaruhi-reaksi.html). Diakses pada 6 Juni 2015.
- Anonim<sup>a</sup>. 2014. Warga Sleman olah biji salak jadi pengganti kopi. <http://www.republika.co.id/berita/trendtek/sains/14/03/25/n2zgk3-warga-sleman-olah-biji-salak-jadi-pengganti-kopi>. Diakses pada 6 Juli 2015.

- Anonim<sup>b</sup>. 2014. Manfaat biji salak sebagai bahan baku kopi khas Tapanuli. <http://www.bercerita.org/2014/05/manfaat-biji-salak-sebagai-bahan-baku.html>. Diakses pada 13 Mei 2015.
- Anonim<sup>a</sup>. 2015. Gula Pasir. <http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-pasir?portionid=62290&portionamount=100,000>. Diakses pada 23 Mei 2015.
- Anonim<sup>b</sup>. 2015. Nutrisi Gula Jawa. [www.asiamaya.com/nutrients/gulajawa](http://www.asiamaya.com/nutrients/gulajawa). Diakses pada 26 April 2015.
- Bae, S.H., Cho, S.Y, Wox, Y.D., Lee, S.H., dan Pord, H.J. 2014. Change in S-allyl Cystein Contents and Physicochemical Properties of Black Garlic During Heat Treatment. *LWT. Food Science and Technology*. 55: 397 – 4022
- Bailley, M.E. dan Won Um, K. 1992. Maillard Reaction and Lipid Oxidation. Di dalam Angelo AJS. *Lipid Oxidation in Food ACS Symposium Series*. New York. August 25-30
- Bewley, J.D., K.J. Bradford, H.W.M. Hilhorst, dan H. Nonogaki. 2013. *Seeds: Physiology of Development, Germination and Dormancy*, 3rd Edition. New York: Springer.
- Brett, C. dan K. Waldron. 1990. *Physiology and Biochemistry of Plant Cell Walls*. Unwin Hyman. London.
- Buckeridge, M.S. 2010. Seed Cell Wall Storage Polysaccharides: Models to Understand Cell Wall Biosynthesis and Degradation. *Plant Physiology*. 154: 1017-1023.
- Caemmerer, B., dan Kroh, L. W. (2006). Antioxidant activity of coffee brews. *European Food Research and Technology*, 223(4), 469-474.
- Casey JP. 1980. *Pulp And Paper*. Interscience Publisher Inc. New York.
- Charisma, Nadya. 2013. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Tingkat Keasaman Kopi Varietas Arabika (Coffee arabica). [digilib.unpas.ac.id/download.php?id=3619](http://digilib.unpas.ac.id/download.php?id=3619). Diakses tanggal 25 Maret 2015.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. *Pengolahan Kopi*. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- deMan, John M. 1997. Kimia Makanan edisi kedua. Terjemahan Padmawinata, K. Penerbit ITB. Bandung.
- Dwi, Aryo Nugroho. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salaca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Sulfat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Dessy Ria P. 2010. Uji Aktifitas Pengkhelatan Besi Pada Ekstrak Metanol Tanaman Obat pegagan (*Centella asiatica*), Bunga Merak (*Caesalpinia pulcherimma*) dan Sendilaw Udang (*Commersonia batramia*). Skripsi. Bengkulu: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Bengkulu.
- Farah, A., Monteiro, M. C., Calado, V., Franca, A. S., dan Trugo, L. C. (2006). Correlation between cup quality and chemical attributes of Brazilian coffee. *Food Chemistry*. 98(2), 373-380
- Fennema, O.W., 1985. Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed). Marcel Dekker Inc. New York.
- Fessenden, R.J. dan Fessenden, J.S. 1982. Kimia Organik Jilid I Edisi III Alih Bahasa: A.H. Pudjaatmaka. Erlangga. Jakarta.
- Fathoni, Fikri. 2014. Studi Potensi Biji Salak (*Salaca edulis* Reinw) Sebagai Sumber Alternatif Monosakarida dengan Cara Hidrolisis Menggunakan Asam Klorida. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Gidley, M.J. dan J.S.G. Reid. 2006. Galactomannans and Other Cell Wall Storage Polysaccharides in Seeds. Dalam: Food Polysaccharides and Their Applications, Second Edition. Stephen, A.M., G.O. Phillips, dan P.A. Williams. eds. Boca Raton: CRC Press. pp. 181-215.
- Ginz M, Balzer HH, Bradbury AGW, dan Maier HG. 2000. "Formation of aliphatic acids by carbohydrate degradation during roasting of coffee". Dalam *Journal European Food Research and Technology*. 211: 404-10
- Gorinstein, S., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y., Vearasilp, S., Suhaj, M., Ham, K.S., Heo, B.G., Cho J.Y., dan Jang, H.G. 2009. The Comparative Characteristics of Snake and Kiwi Fruits. *Food and Chemical Toxicology*, 47: 1884-1891
- Harborne JB, dan Simmonds NW. 1964. Biochemistry of Phenolic Compounds.. London. Academic Press.

- Hendri, Z., Retno A., dan B. Muria Zuhdi 2010. Penerapan Teknologi Pemanfaatan Kulit Salak Pada Produk Keramik Guna Peningkatan Usaha Kerajinan Keramik di Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul. <http://eprints.uny.ac.id/3816/>. Diakses pada 8 Juli 2015.
- Hidayah, Nurul Nunung. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer reflektans UV-Vis. Skripsi. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Kartikawati D. 1999. Studi efek protektif vitamin C dan vitamin E terhadap respon imun dan enzim antioksidan pada mencit yang dipapar paraquat. Tesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Kochhar, S.P dan Rossell, S.B. 1990. Detection, Estimation, and Evaluation of Antioxidant in Food System. Food Antioxidant. New York: Elsevier Sci Publ Ltd. London.
- Lee, K.W. Kim, Y. J. Lee, H.J. dan Lee, C.Y. 2003. Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and a Higher Antioxidant Capacity than Teas and Redwine. Journal Agriculture and Food Chemistry. 51(25):7292-7295
- Lim, T.K. 2012. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants: Volume 1, Fruits. Springer. New York.
- Lopez-Galilea, I., Andueza, S., di Leonardo, I., de Pena, M.P., dan Cid, C. 2006. Influence of Torrefacto Roast on Antioxidant and Pro-oxidant Activity of Coffee. Food Chemistry. 94(1): 75 – 80
- Lopez-Galilea, I., de Pena, M.P. dan Cid, C. 2008. Application of Multivariate Analysis to Investigate Potential Antioxidants in Conventional and Torrefacto Roasted Coffee. European Food Research and Technology. 227(1): 141 - 149
- Ludwig, I.A., Bravo, J., Paz de Pena, M dan Cid, C. 2013. Effect of Sugar Addition (Torrefacto) During Roasting Process On Antioxidant Capacity and Phenolics of Coffee. Journal Food Science and Technology, 51 : 553-559
- Madruca, M.S., de Albuquerque FS, Silva IR, do Amaral DS, Magnani M, dan Queiroga Neto V. 2014. Chemical, Morphological and Functional Properties of Brazilian Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) Seeds Starch. Food Chemistry. 143: 440-445.
- Meier, H. 1958. On The Structure of Cell Walls and Cell Wall Mannans from Ivory Nuts and from Dates. Biochimica et Biophysica Acta. 28: 229-240.

- Morales, F.J. dan Babel, M.B. 2002. Antiradical Efficiency of Maillard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media. *Journal Agriculture and Food Chemistry*. 50: 2788 – 2792
- Mulato, Sri. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mun Wai Cheong, Kau Hin Tong, Jeremy Jian Ming Ong, Shao Quan Liu, Phillip Curran, Bin Yu. 2013. Volatile composition and antioxidant capacity of Arabica coffee. *Food Research International*. 51: 388–396
- Nyman, M.,1995. Effect of processing on Dietary Fibre in Vegetables. *European Journal of Clinical Nutrition*. 49: 215- 218
- Ong, S.P dan Law, C.L. 2009. Mathematical Modelling of Thin Layer Drying of Snakefruit. *Journal of Applied Sciences*. Vol. 9 Edisi 17 Hal. 3048-3054.
- Pulido, R., Hernandez-Garzia, M. Dan Saura-Calixto, F. 2003. Contribution of Beverages to the Intake of Lipophilic and hydrophilic antioxidants in the Spanish Diet. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57(10): 1275-1282.
- Queviox, Y.S., Ishimoto, E.E.Y., Bastos, D.K.M., Sampaio, G.R. dan Torres, E.A.F.S. 2009. Garlic (*Allium sativum* L.) and Ready-to-eat Garlic Products: In Vitro Antioxidant Activity. *Food chemistry*. 15: 371 – 374
- Rochani, Siti. 2007. Bercocok Tanam Salak Pondoh. Azka Press.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol Dalam Daun Teh, *Majalah Jurnal Indonesia* 12, (1), 53-58.
- Sandhu, K.S. dan S.T. Lim. 2008. Structural Characteristics and In Vitro Digestibility of Mango Kernel Starches (*Mangifera indica* L.). *Food Chemistry*. 107: 92-97.
- Santoso, H.B. 1990. Salak Pondoh. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, Umar. 2006. Antioksidan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Santoso, Bimo B. 2010. Penuntun Praktikum Kimia Bahan Alam, Jurusan Kimia. Manokwari. Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro.. ] ITB Press. Bandung.
- Sanz C., Maeztu L., Zapelana MJ. Bello J, dan Cid C. 2002. “Profiles of volatile compounds and sensory analysis of three blends of coffee: influence of

- different proportions of arabica and robusta and influence of roasting coffee with sugar”. *Journal Science Food Agriculture*. 82:840.
- Sobir. 2009. *Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Redaksi Agromedia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki M, Yoshida K, Muto T, Fujita A, dan Watanabe N. 2002. Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cv. Pondoh during Maturation. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 50 (26): 7627-7633.
- Svilaas, A., Sakhi, A.K., Andersen, L.F., Svilaas, T.,M. Stroom, E.C., dan Jacobs, D.R. 2004. Intakes of Antioxidants in Coffee, Wine, and Vegetables are Correlated with Plasma Carotenoids in Humans. *Journal of Nutrition*. 143(3): 562-567
- Tarigan, M.S. dan Edward. 2003. Kandungan Total Zat Padat Tersuspensi (Total Suspended Solid) Di Perairan Raha, Sulawesi Tenggara. *MAKARA, SAINS*, 7(3); 109-119.
- Tensiska, Hanny Wijaya, dan Nuri Andarwulan. 2003. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivasnya Terhadap Kondisi Suhu dan PH. *Journal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV(1): 29-39.
- Theed ST dan Philips, R.D., 1995. Changes of Dietary Fiber and Starch Composition of Processes Potato Products during Domestic Cooking. *Food Chemistry*, 52, 301 – 304.
- Tranggono, 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additive)*. Pusat Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tsaniyatul, Siti M S., Titik Dwi Sulistiyati, dan Eddy Suprayitno. 2012. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. 1(1) : 33-45.
- Varnam, H.A.dan Sutherland, J. P. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall. London.
- Victor R. 2014. *Coffee in Health and Disease Prevention*. Academic Press. United States.

- Winarno F.G, dan Aman M.1979. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Bogor.
- Winarno, F.G., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Garamedia Pustaka. Jakarta.
- Xu, F. 2010. Structure, Ultrastructure, and Chemical Composition. Dalam: Cereal Straw as a Resource for Sustainable Biomaterials and Biofuels:Chemistry, Extractives, Lignins, Hemicelluloses and Cellulose. Sun, R.C. ed. Amsterdam: Elsevier. pp. 9-47.
- Yuanita, Leny. 2009. Analisis Monomer Sakarida dan Gugus Fungsi Kompleks Fe-Serat Pangan pada Perebusan Kondisi Asam. Jurnal ILMU DASAR 10(1): 49 – 55
- Zhuang, 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. Africa Journal of Biotechnology 10(35):6784-6793