

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amarowicz, R., Naczki, M., and Shahidi, F. 2000. *Antioxidant Activity of Crude Tannins of Canola and Rapeseed Hulls*. JAOCS. Vol 77 (01). 957-961
- Anonim. 2010. *PSE Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian*. Prospek Pengembangan
- Anonim. 1992. SNI 01-3162-1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Tomat Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- AOAC, 1979. *Official Method and Analysis of the Association of the Official Analytical Chemist*. 11th Edition. Washington. D.C.
- Apriyantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Karumo Women dan Education. Jakarta
- Arindya, A., Nainggolan, R. J., Lubis, L. M., & Sofyan, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan Effect of Carrageenan Concentration on the Quality of Coconut Sheet Jam During Storage. 4(1), 72–77.
- Argawal S, dan Rao A.V. 2000. Role of Antioxidant Lycopene in Cancer and Rats diseases. *Journal of American Collage Nutritions*. 19(5). 563-569
- Atviolani, R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Studi Pengolahan Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung
- BPS. 2006. *Statistik Indonesia 2005*. Biro Pusat Statistik. Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Caine, W.R, J.L. Aalhus, D.R. best, M.E.R Dugan, and L.E. Jeremiah. 2003. *Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks*. Meat Sci. 64 :333-339
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Carpenter, Roland P., David H. Lyon, and Terry A. Hasdell. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control; second edition*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Chen, G.-C. Y. and H.-Y. (1995). *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity*. 2(1), 46–55.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta
- DeMan dan John M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih. Penerbit ITB : Bandung
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dewi, E. W. 2014. *Kinetika Degradasi Antioksidan Ekstrak Bit Merah (Beta Vulgaris) selama proses pemanasan dan perubahan PH*. Tesis. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Dipowaseso, Dwi Ahmadi. 2018. Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1). 1-7
- Edahwati, L. 2010. Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa dari Buah Kersen dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. (10) 1-5
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Ungaran. Trubus Agriwidya
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Gaman, P.M., and K. B. Sherrington, 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan M. Gardjito, S. Naruki, A. Murdiati dan Sardjono. UGM-Press, Yogyakarta.
- Ginting, E., Prasetiaswati N. dan Widodo, Y. 2007 Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 (1)*. 110-122.
- Gross J. 1991. *Pigments in Vegetables, Chlorophyll and Carotenoid*. New York. Van Nostard Reinhold

- Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Hanum Farida, Tarigan Martha dkk. 2012. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB
- Hintono, Antonius dan Setiani, Bhakti Etza. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4). 156-160
- Hariyanti, M.N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var *microcarpa*)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutching, J. B. (1999). *Food Color and Appearance*. Springer-Verlag US: Springer US.
- Indarto, T., Ina Maria F., dan Sutarjo S., 2007. *Pengaruh Jenis Bagian Daging babi dan Penambahan Terigu Terhadap Sifat Fisiokimiawi Pork Nugget*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* Vol 6. No 2
- International Labour Organization. (2015). *Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya*. In ILO-Program Pembangunan Berpusat Masyarakat. Jayapura.
- IPTEK net. Sentra Informasi IPTEK. (2005). *Tanaman Obat Indonesia*. Diambil kembali Juni 15, 2013, dari www.iptek.net.id
- Jatnika, S. A. (2012). *Membuat Olahan Buah*. Agro Media. Jakarta
- Juanda dan Cahyono. (2004). *Ubi Jalar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Javanmard, M., Chin, N. L., Yusof, Y. A., & Endan, J. (2012). Application of sago starch as a gelling agent in jam. *CYTA - Journal of Food*, 10(4), 275–286. <https://doi.org/10.1080/19476337.2011.653693>
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Kementrian Pertanian. (2018). Data Terbaru Produksi, Luas Panen Serta Populasi sub-sektor Kementrian Pertanian. Retrieved from <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>

- Kordylas, J.M. (1990). *Processing and Preservation Tropical and Subtropical Foods*. Mc Millan. London.
- Koswara. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebookpangan.com.
- Kumalaningsih. (2012). *Pencegahan Pencoklatan Umbi Ubi Jalar (Ipomoea BATATAS (L). Lam.) untuk Pembuatan Tepung: Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate*. *Teknologi Pertanian*, 5(1), 11–19
- Kusummayanti dan Herry Santosa. 2015. Swelling Power and Water Solubility of Cassava and Sweet Potatoes Flour. *Journal Procedia Enviromentals Science*. (23). 164-167
- Lyon. C.E., Lyon BG., Davis, CE dan Townsend, WE. 1980. *Texture Profile Analysis of Patties made from Mixed and Flake-cut Mechanical Deboned Poultry Meat*. *Poultry Sci*. 59, 69-76
- Man, J. M. de. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung
- Mc Bride, R.L and H.J.H. Mac fie 1990. *Psychological Basis of Sensory Evaluation*. Elsiwer Science Publisher Ltd. New York
- Meyer LH, 2003. *Food Chemistry*. Text Book Publisher. New York
- Muchtadi, D. 2008. *Pengantar Ilmu Gizi*. Alfabeta. Bandung
- Muchtadi, D., Muchtadi T.R, dan Gumbira, E. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*, Bogor: IPB Press
- Muresan, C., Gbadamosi, A., Muste, S., Scrob, S. and Rat, A. 2014. Study Concering the Quality of Jam Products Based on Banana and Ginger. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20 (4):408-411
- Oktoatribuana, D. 2015. *Pengaruh Penggunaan Pati Sagu dan Aren (Alami dan HMT) terhadap Kualitas Tekstur Bakso Sapi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Prakash, D and Gupta, K.R. 2001. Antioxidant Phytochemical of Nutraceutical Importance. *The Open Nutraceutical Journal*. (2). 22-36
- Pratt, D.E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. Dalam huang, M.T., Ho, C.T. dan Lee, C.Y (eds) effect on health II : Antioxidant and Cancer Prevention. American Chem. Soc., Washington, DC

- Rahayu, Rufaidah Putri. 2018. Pengaruh Rasio Sari Buah Sirsak-Jambu Biji Merah dan Penambahan CMC terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Sari Buah. Skripsi. UMBY. Yogyakarta
- Ramadhan W, Trilaksani. 2017. Formulasi hidrokoloid Agar dan Sukrosa dan Acidulant pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Journal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(1). 95-108
- Randhir, R., Young-In, K. dan Kalidas, S. (2008). Effect of thermal processing on phenolics, antioxidant activity and health-relevant functionality of select grain sprouts and seedlings. *Innovative Food Science and Emerging Technology* 9: 355-364
- Rohaya, Mohamad Yusof Maskat, M. A. G. (2013). Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. *Sains Malaysiana*, 42(12), 8.
- Saparinto, Cahyo., Diana Hidayat. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius
- Saptoningsih; Jatnika, A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agro Media. Jakarta
- Setijorini, L.E dan Sulistiana, S. 2001. Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Mempertahankan Kualitas Dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Penyimpanan. *Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka*. UI, Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Setyono, A. dan Suismono. 2002. *Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan substitusi dalam proses pembuatan selai nanas*. Dalam D.M.Arsyad, J. Soejitno, A. Kasno, Sudaryono, A.A. Rahmiana, Suharsono, J.S. Utomo (eds). *Kinerja Teknologi untuk Meningkatkan Produktivitas Tanaman Kacang-Kacangan Dan Ubi-Umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. p. 126-135.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty, Yogyakarta
- Sudarmanto. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta. UGM

- Sudjana, M.A. 1996. *Metode Statistika*. Penerbit Tarsito. Bandung
- Suismono, 2001. *Teknologi pembuatan tepung dan pati umbi – umbian untuk menunjang ketahanan pangan*. 10(37). 37 – 49
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta:
- Syarief, R., J.P. Simarmata, dan S.A. Riantini. 1992. *Studi Karakteristik dan Pengolahan Ubi Jalar (Ipomea Batatas) untuk Pangan dan Bahan Baku Industri: I. Bahan Pangan Sumber Vitamin A*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan-LP. IPB. Bogor
- Szczesniak, A.S. 2002. *Texture is A Sensory Property*. Food Quality and Preferences 13:215-225
- Tiwari, S., & Bhattacharya, S. (2011). Aeration of model gels: Rheological characteristics of gellan and agar gels. *Journal of Food Engineering*, 107(1), 134–139.
- Tjahjadi, C dan Herlina, M. 2014. *Buku Ajar Pengantar Teknologi Pangan: Volume 2. Jurusan TIP. UNPAD. Bandung*
- Tang, Y., Cai, W., & Xu, B. (2015). Profiles of phenolics, carotenoids and antioxidative capacities of thermal processed white , yellow , orange and purple sweet potatoes grown in Guilin , China. *Food Science and Human Wellness*, 4(3), 123–132. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2015.07.003>
- Thorpe. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemical. 4th edition. Vol III*. Longman geen and Company. London
- Tranggono.2002. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas GadjahMada
- Untari, N.S. 2012. *Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto*. Animal Agriculture Journal Vol.1 : 567-583
- Widyastuti. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Wijayanti, I. 2015. *Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol The Teroksidasi*. Jurnal Saintek Perikanan, 10 (2), Hal. 84-90
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Surabaya

Wintari, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan*. Skripsi. UMBY. Yogyakarta

Yuliani, H. 2015. *Karakteristik Fisiokimia dan Daya Cerna Pati Mi Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. IPB. Bogor

Younis, K., Islam, R. U., Jahan, K., Yousuf, B., & Ray, A. (2015). Effect of addition of mosambi (Citrus limetta) peel powder on textural and sensory properties of papaya jam. *Cogent Food & Agriculture*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1023675>