

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahda, Y. Dan Berry Satria H. (2010). Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi. http://eprints.undip.ac.id/3671/1/MAKALAH_Yusuf_Ahda.pdf. 18 Maret 2010.
- Astawan, M. (2002). Cincaw Hitam, Pelepas Dahaga. Tekno Pangan Sedap Sekejap Edisi 4/ III April 2002. <http://www.sedap-sekejap.com/artikel/2002/edisi4/files/tekno.htm>. 19 Maret 2010.
- Carlasabandar. (2010). Apotik Hidup Indonesia. <http://carlasabandar.wordpress.com/category/uncategorized/>. 12 November 2011.
- Dere. S., Tohit G. and Ridvan S. (1998). Spectrophotometric Determination of Chlorophyll - A, B and Total Carotenoid Contents of Some Algae Species Using Different Solvents. *Tr. J. of Botany* Vol. 22: 13-17.
- Edward, W. P. (2000). *The Science Of Sugar Confectionery*. Royal Society Of Chemistry. Cambridge.
- Endo, Y., R. Usuki, and T. Kaneda. (1985). Antioxidant Effects of Chlorophyll and Pheophytin on the Autoxidation of Oils in the Dark. II. The Mechanism of Antioxidative Action of Chlorophyll. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. Vol. 62, No. 69: 1387 – 1380.
- Gramza, A., K. P. Lemanska, J. Korczak, E. Wasowics, and M. Rudzinska, (2005). Tea Extracts as Free Radical Scavengers. *Polish Journal of Environmental Studies* Vol. 14, No. 6: 861 – 867.
- Habilla, C., Sim, S. Y., Aziah, N., dan Cheng, L. H. (2011). The Properties of Jelly Candy Made of Acid – Thinned Starch Supplemented with Konjac Glucomannan or Psyllium Husk Powder. *International Food Research Journal* 18: 213 – 220.
- Hendry, G. A. F. and J. D. Houghton. (1996). *Natural Food Colorants*. Blackie Academic & Professional. London.

- Hou, W. C., W. C. Wu, C. Y. Yang, H. J. Chen, S.Y. Liu, and Y. H. Lin. (2004). Antioxidant Activities of Methanolic and Hot Water Extracts from Leaves of Three Cultivars of Mai-Men-Dong (*Liriope spicata* L.). *Botanical Bulletin of Academia Sinica* Vol. 45: 285 – 290.
- Koswara, S. (2006). Pembuatan Cincau Bubuk. www.ebookpangan.com/.../PEMBUATAN%20CINCAU%20BUBUK.pdf. 25 Februari 2010.
- Lees, R. and E.B. Jackson. (1973). *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. Leonard Hill. Scotland.
- MacDougall, D. B. (2002). *Colour in Food: Improving Quality*. Woodhead Publishing Limited. USA.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. USA.
- Meiners, A., K. Kreiten, and H. Joike. (1984). *Silesia Confiserie Manual No. 3*. Silesia-Essenzenfabrik Gerhard Hanke. Jerman.
- Nurdin, S. U. (2005). Produksi Serat Pangan yang Mengandung Antioksidan dari Cincau Hijau (*Premna oblongifolia merr*) dan Penerapannya sebagai Fortifikan pada Pembuatan Kue. <http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/06/produksi-serat-pangan-yang-mengandung-antioksidan-dari-cincau-hijau-premna-oblongifolia-merr-dan-penerapannya-sebagai-fortifikan-pada-pembuatan-kue/>. 25 Februari 2010.
- Nurdin, S. U. dan Suharyono A. S. (2007). Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia merr*). <http://upmpolinela.files.wordpress.com/2008/07/karakteristik-fungsional-polisakarida-pembentuk-gel-daun-cincau-hijau.doc>. 25 Februari 2010.
- Phillips, G. O. And P. A. Williams. (2000). *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead Publishing. England.
- Plantamor. (2008). Cincau Rambat: *Cyclea barbata miers*. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=433>. 17 Maret 2010.

- Pokorny, J., N. Yanishlieva and M. Gordon. (2001). *Antioxidant in Food*. Woodhead Publishing. England.
- Prangdimurti, E., D. Muchtadi, M. Astawan, dan F. R. Zakaria. (2006). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N. E. Brown). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVII No. 2: 79 – 86.
- Pranoto, Y. (2010). Pemanfaatan Gelatin Ikan dalam Industri Pangan. *Food Review* Edisi Desember 2010. <http://foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55706>. 29 Oktober 2011.
- Ranganna, S. (2008). *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product*. Tata McGraw Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Resurreccion. (1998). *Consumer Sensory Testing Product Development*. An Aspen Publication. Maryland.
- Santoso, S. (2006). *SPSS untuk Statistik Non Parametrik*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Setiari, N. dan Yulita N. (2009). Eksplorasi Kandungan Klorofil pada Beberapa Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *BIOMA* Vol. 11 (1): 6 – 10.
- Sriamornsak, P. (2007). *Chemistry of Pectin and Its Pharmaceutical Uses: A Review*. <http://www.journal.su.ac.th/index.php/suij/article/view/48/48>. 29 Maret 2010.
- Subaryono dan B. S. B. Utomo. (2006). Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelli. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol. 1 (1): 19 – 26.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Swami, S. B., S. K. Das, and B. Maiti. (2007). Texture Profile Analysis of Cooked Sun Dried Nuggets (Bori) Prepared with Different Levels of Moisture Content and Percent Air Incorporation in Its Batter. *International Journal of Food Engineering*. Volume 3, Issue 5, Article 10.

Wrolstad, R. E., E. A. Decker, S. J. Schwartz, and P. Sporns. (2004). *Handbook of Food Analytical Chemistry Pigments, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components*.

Y. H. Hui. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 3*. CRC Press. United States.

