

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, A., S. Friyatno, Supadi dan A. Askin. 2003. *Analisis pengembangan agroindustri komoditas perkebunan rakyat (kopi dan kelapa) dalam mendukung peningkatan daya saing sektor pertanian*. Makalah Seminar Hasil Penelitian Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian Bogor. T.A. 2003. Hal 38
- Anief M.2004. Ilmu meracik obat teori dan praktik, Yogyakarta:Gajah Mada university press
- Arawaka, H.,M Masako,S. Robuyusi and miyazaki.2004. Role of hydrogen peroxide in bacteridal action of catechin, biological and pharmaceutical bulletin. Vol.27, no 3227,227-288.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- APCC. 2003. *Coconut statistical yearbook 2002*. Asia Pacific Coconut Community
- Barlina, Rindengan., Karouw, Steivie., Towaha, Juniati., Hutapea, Ronald. 2007. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa*. Jurnal Littri. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka). ISSN 0853-8212. 13(12). 73-80
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm.
- Budiyanto, Krisno Agus .2003. Mikrobiologi Terapan. Universitas Muhammadiyah Malang
- Chaovanalikit, A. and R. E. Wrolstad, 2004. Total anthocyanins and total phenolics of fresh and processed cherries and their antioxidant properties. *JFS: Food Chem. and Technol.* 69 (1): 67-72.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan: M. Muljoharjo. Jakarta : UI-Press.
- Djunjung dan Ansory.1992.Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah – buahan. PAU Pangan dan Gizi. Institut ; Pertanian Bogor.
- Esti, S., 2001, <http://www.ristek.go.id>. 5 Des. 2010

- Gaman dan Sherington, 1994. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Gajahmada Universitas press. Yogyakarta
- Hasbullah. (2001) Tanaman Perkebunan. Jurnal TTG Pengolahan Pangan  
<http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/umum/perkebunan.pdf>.
- Hidayat, Nur dan Suhartini, Sri. 2007. Mikrobiologi Industri. Departemen Tek. Industri Pertanian FTP Univ. Brawijaya, Malang
- Helmi, Lestari, Rahmi. 2008. *Potensi Pemanfaatan Limbah Air Kelapa*. Pusat Inovasi-LIPI
- Kiswanto, Y dan Saryanto, S. 2004. *Pengaruh Suhu Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap Produksi Nata De Coco*. Intitusi Pertanian INTAN Yogyakarta
- Michael J. Pelczar, jr., dan Chan. 1998 Dasar – Dasar Mikrobiologi. Universitas Indonesia. Jakarta
- Michael J. Pelczar, Jr., E.C.S. Chan. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : UI-Press
- Naczka, M., T. Nichols, D. Pink, and Sosulski, 1994. Condensed Tannis in canola hulls. *J. Agric. Food Chem*, 42: 2196-2200.
- Natsume, M., Osakabe, N., Yamagishi, M., Takizawa, T., Nakamura, T., Miyatake, H., Hatano, T. & Yoshida, T., 2000. *Analysis of Polyphenols in Cacao Liquor, Cocoa, And Chocolate By Normal-Phase and Reversed-Phase HPLC*. Biosci. Biotechnol. Biochem.
- Nazir N. 2001. *Gambir. Budidaya, Pengolahan dan Proses Diversifikasinya*. Diterbitkan atas kerjasama Yayasan Hasil Hutan Non Kayu (HUTANKU) – Griya Andalas Ulu Gadut. Padang.
- Nur, I.I, Kardiyono, Umar, dan A. Aris. 2003. *Pemanfaatan limbah debu sabut kelapa dalam usahatani padi pasang surut*. Kelembagaan Perkelapaan di Era Otonomi Daerah. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa V. Tembilahan 22 – 24 Oktober 2002. Pp.160– 165
- Pambayun, Rindit., Gardjito, Murdijati., Sudarmadji, Slamet., Kuswanto, Rahayu, Kapti. 2007. *Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak produk Gambir (Uncaria gambir Roxb)*. Majalah farmasi Indonesia. 18(3). 141-146
- Padmadisastra, Y .,D.,Priambodo, L Winata. 2007. *Formulasi Tablet Hisap ekstrak Gambir (Uncaria Gambir (hunter) roxb) Dengan Metode Kempa Langsung*. Jurusan farmasi FMIPA UNPAD, sumedang

- Rauf R, Santoso U, Suparmo, 2010 *Aktifitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir ( Uncaria Gambir Roxb.)*, AGRITECH, VOL 31(1):1-5
- Roswita, R., 1998. *Prospek Gambir di Sumatera Barat*. BIP (01) Padang h. 8-10.
- Santoso,Budi Hieronymus. Ir, Pemerhati agribisnis dan gizi [www.Gizi.Net](http://www.Gizi.Net) 2003
- Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., Maekawa, A. 1996. *Nutrient Composition of Kopyor Coconuts (Cocos nucifera L.)*. *Food Chem.* 57: 299–304.
- Santoso, Budi, Hieronymus. 2003. *Air Kelapa, Limbah Penuh Khasiat*. Diakses : 3 mei 2009. <http://www.kompas.com> (Kompas Cyber Media)
- Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar. laboratorium kimia panganfaperta uwiga malang*
- Sudarmadji, Slamet.,Haryono, Bambang.,Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke empat. Yogyakarta : Liberty
- Sumantri, Rohman, Abdul.2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta : Gajahmada University Press.
- Supardi,I dan Sukamto.1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan pangan*. PEnerbit Alumni BAndung
- Susilobroto, B., 2000. *Keragaman Industri Pangolahan Gambir dan Penyulingan Nilam dan Peluang Pasar*. Prosiding Teknologi Pengolahan Gambir dan Nilam. Padang 24-25 Januari 2000. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Suyitno, Haryadi, Supriyanto, Suksmadji, haryanto, Guritno, A.d., dan Supartono, W., 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Suwargana, N. 2008. PH meter.suwargana. Multiplayer.com jurnal/ item 16
- Sison,B.C., JR.1977. *Disposal of Coconut Processing Waste*. *Phil.J.Coco Studies* 2(2): 39-41.
- Smith A. H., J.A. Imlay, and R.I. Mackie (2003). Increasing the oxidative stress response allows *Escherichia coli* to overcome inhibitory effect of condensed tannins. *Appl. and Environ.*

- Tawali, A. B dkk. 2004. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah-Buahan Impor yang Dipasarkan di Sulawesi Selatan*. Indonesia Cold Chain project. Appendix Vol D2.
- Tenda , E. T. G Lengkey, Miftarrohman dan H Tampake. 1999. *Produktivitas Sifat Kimia Daging Dan Air Buah Enam Jenis Kelapa Hibrida*. J. PEnelitian Tanaman Industri.Microb. 69 (6): 3406-3411.
- Suyitno, Haryadi, Supriyanto, Suksmadji, haryanto, Guritno, A.d., dan Supartono, W., 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Yongki, Kastanya, Luthana. 2009. *Prosedur Ekstraksi Senyawa Fenol dan Antibakteri dari Produk Tanaman Gambir Yang Disertai Metode Analisanya*. Diakses:25mei2009.<http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/prosedur-ekstraksi-senyawa-fenol-dan-antibakteri-dari-produk-tanaman-gambir-yang-disertai-metode-analisanya/htm>
- Zainal. 2005. *Kajian Pemanfaatan Air Kelapa Menjadi Munuman Ringan Beraroma Nenas*. J. Sains & Teknologi. 5: 37-49.
- Zamarel dan Risfaheri, 1991. *Perkembangan Penelitian Tanaman Industri Lain*. Edisi Khusus Littro VII (2) ; h. 12-16. Balai Penelitian Tanaman rempah dan Obat, Bogor.