

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, A., S. Friyatno, Supadi, 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.
- Arditti, J. 2008. *Micropropagation of Orchids*, 2nd ed. Blackwell Publishing: Oxford, UK. Volume II.
- Barlina, dkk. 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). 13(12) : 73-80.
- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet Dan Antioksidan Alami Pada Industri Bahan Makanan*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Benzie, I. F. F dan Szeto, Y. T. 1999. Total Antioxidant Capacity of Teas by The Ferric Reducing/Antioxidant Power Assay. *J. Agric. Food Chem.* 47 : 633-636.
- Bravo, L. 1998. *Polyphenols : Chemistry, Dietary Sources, Metabolism, and Nutritional Significance*. Nutrition Reviews. 56 : 317-333.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Direktorat Pengawasan Obat Tradisional. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2008. *Mengenal Budidaya Gambir*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Djunjung dan Ansory. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. 48-74.
- Eko, S. 2010. *Blansing dan Pasteurisasi*. Diakses : 22 Maret 2010. <http://hawusiwa.blogspot.com/2010/03/blansing-dan-pasteurisasi.html>.
- Esti, S. 2001. *Tanaman Kelapa*. Diakses : 25 Agustus 2009. <http://www.ristek.go.id>.
- Fessender, R.J dan Joan, S.F. 1996. *Fundamentals Of Organic Chemistry*. Harper Collins Publisher. Univercity Of Montana.

- Fikri. 2008. *Buah Kelapa Segar*. Diakses : 3 Mei 2009. <http://fikri.wordpress.com/2008/01/05/buah-kelapa-segar.html>.
- Gaman, P.M. dan Sherrington, K.B. 1994. *Ilmi Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. (2nd ed). Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Hayani, Eni. 2003. *Analisis Kadar Catechin dari Gambir Dengan Berbagai Metode*. Buletin Teknik Pertanian. Bogor. 8(1) : 31-33.
- Hernani dan Mono Raharjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Kasim, A. 2004. Peluang dan Tantangan Pemanfaatan Gambir Sebagai Bahan Baku Perikat Pada Industri Kayu Lapis dan Papan Partikel. Tumbuhan Tanaman Obat Indonesia XXVI. *Seminar Nasional*. 7-8 September 2004 Padang.
- Kiswanto, Y dan Saryanto, S. 2004. *Pengaruh Suhu Lama Penyimpanan Air Kelapa Terhadap Produksi Nata De Coco*. Intitusi Pertanian INTAN Yogyakarta.
- Kozai, K., M., Soto, N., Yamaguchi, N., Nagasaka, S., Pradopo. 1995. *Potensial of Gambir as an Inhibitor of Dental Plaque Formation*. *Dent. J.* 28(3) : 95-96.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lucida, H. 2006. *Determination of the Ionization constants and the stability of catechin from gambir (Uncaria Gambir (Hunter) Roxb)*. ASOPMS 12 International Coference. Padang.
- Lucida, H., A., Bakhtiar, WA., Putri. 2007. Formulasi sediaan Antiseptik Mulut dari Katekin Gambir. *Jurnal Sains Tek. Farmasi FMIPA*. Universitas Andalas. Padang.
- Mutalazimah. 2001. *Statistik II*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Nazir, N. 2000. *Gambir. Budidaya, Pengolahan dan Prospek Diversifikasinya*. Cetakan I. Yayasan Hutanku. Padang : 1-14.
- Nurdin, E. 2006. *Aneka Olahan Kelapa*. Penerbit Absolut. Yogyakarta.
- 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.

- Palleros, DR. 1993. *Experimental Organic Chemistry*. John Wiley & Sons. Singapore. P 27.
- Pambayun, R., M., Gardjito, S., Sudarmadji, KR., Kuswanto. 2007. Kandungan Fenol dan Sifat Antibakteri dari Berbagai Jenis Ekstrak produk Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Majalah farmasi Indonesia*. 18(3) :141-146.
- Paz, O., HW., Janes, BA., Prevost, C., Frenkel. 2003. Enhancement of Fruit Sensory Quality by Postharvest Application Od Acetaldehyde and Ethanol. *J. Food. Sci.* 47 : 270-276.
- Pikni., Suparmo., Santoso, Umar. 2004. *Counting Terhadap Buah nangka (Artocarpus heterophylla L.) Terhadap Minimal yang Disimpan Pada Suhu Rendah dan Suhu Beku*. *Agrosains*. 17(2): 271-286.
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikrobia*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Rauf, R., U., Santoso, Suparmo. 2010. Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (*Uncaria Gambir* Roxb.). *J. Agritech*. 30(1).
- Risfaheri, Suherdi, E. Nurwenda. 1995. Beberapa Prototipe Alat Pres Untuk Perbaikan Pengolahan Gambir. Lokakarya dan Ekspose Teknologi sistem Usahatani Konservasi dan Alat Mesin Pertanian. *Makalah*. 17-19 Januari 1995 Yogyakarta.
- Risvan, K. 2009. *Penentuan Kadar Gula Reduksi Nira Tebu*. Diakses 27 Juli 2009. <http://www.risvank.com/2009/03/penentuan-kadar-gula-reduksi-nira-tebu.html>.
- Rajman. 2010. *Etanol*. Diakses 29 Agustus 2010. <http://www.rajman.co.cc/2010/01/bab-i-pendahuluan-1.html>.
- Roswita, R. 1998. *Prospek Gambir di Sumatera Barat*. BIP (01) Padang. 8-10.
- Santoso, U., Kubo, K., Ota, T., Tadokoro, T., Maekawa, A. 1996. *Nutrient Composition of Kopyor Coconuts (Cocos nucifera L.)*. *Food Chem*. 57: 299-304.
- Satyajit, Sarker, D., Lutfun Nahar. 2009. *Kimia Untuk Mahasiswa Farmasi Bahan Kimia Organik, Alam dan Umum*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar. 7-17.
- Smith A. H., J.A. Imlay, R.I. Mackie. 2003. Increasing the oxidative stress response allows *Escherchia coli* to overcome inhibitory effect of condensed tannins. *Appl. And Environn. Microb*. 69 (6): 3406-3411.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa*. Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.
- Sumantri, Rohman, Abdul. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Supardi, I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Susilobroto, B., 2000. *Keragaman Industri Pengolahan Gambir dan Penyulingan Nilam dan Peluang Pasar. Teknologi Pengolahan Gambir dan Nilam. Prosiding. 24-25 Januari 2000 Padang*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Syamsir, E. 2010. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Diakses : 5 Oktober 2010. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1799732-prinsip-pengawetan-pangan/html>.
- Taniguchi, S., dkk. 2007. Revised Structures of Gambirin A1, A2, B1, and B2, Chalcane-Flavan Dimers from Gambir (*Uncaria Gambir* Extract). *Chemistry and Pharmaceutical Bulletin*. 55(2): 268-272.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2008. *National Nutrient Database for Standar Reference. Nuts, coconut water* [Online]. Diakses : 9 Desember 2009. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl/.
- Utama, IMS., Kuek, C., Yuen, CMC. 1997. Efficacy of Volatile Plant Metabolites Against Decay Microorganisms. Australasian Postharvest Horticulture Conference; Globalisation; the Challenge to Home and Export Market. *Proceedings*. 28 Sept. – 3 Oct. 1997 Sydney. Australia.
- Velury, R., TL., Weir, HP., Bais, FR., Stermitz, JM., Vivanco. 2004. Phytotoxic and Antimicrobial Activities of Catechin Derivative. *J.Agric.Food Chem.* 52 (5): 1077-1082.
- Wahyuni, Mita. 2007. *Bertanam Kelapa Kopyor*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widayati, Eny., Sutarno., Setyaningsih, Ratna. 2002. *Seleksi Isolat Bakteri untuk Fermentasi Asam Laktat dari Air Kelapa Varietas Rubescent (Cocos nucifera L. var.rubescens)*. BioSmart. 4(2): 32-35.
- Winarno, F.G. 1994. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wowor, LY., M., Muis, AR., Arinong. 2007. Analisis Usaha Pembuatan Nata De Coco Dengan Menggunakan Sumber dan Kandungan N Yang Berbeda. *Jurnal Agrisistem*. 3 (2): 1858-4330.

- Zainal. 2005. Kajian Pemanfaatan Air Kelapa Menjadi Minuman Ringan Beraroma Nenas. *J. Sains dan Teknologi*. 5(1): 37-49.
- Yuliani, S., Hayani, K., Supriyadi. 1999. Pemeriksaan Kandungan Kimia Aktif Mikrobial Gambir. *Makalah Seminar PERHIPBA*. Universitas Pancasila. Jakarta : 9.