

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 1995. *Materia Medika Indonesia jilid VI, 210,215*. Depkes RI: Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Anonim. 2010. “*Persiapan Uji Organoleptik*” (online), (<http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc>, diakses tanggal 2 November 2012) Jurnal Litbang Pertanian. 29 (3)
- Anonim. 2011. “*Tebu Asli*” (online), (<http://www.freewebs.com/teguhsuanto/>, diakses 15 Oktober 2012)
- Anneahira, (2010). Zat Penyebab Kanker dan Sumbernya. <http://www.anneahira.com/zat-penyebab-kanker.htm>, diakses 29 Mei 2012
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington Virginia, USA: Published by The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Arpah, (2001), Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan, Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian *Organoleptik* dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wooton M. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Purnomo H, Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dalimartha, S. 2009. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 6*. Jakarta: Pustaka Bunda

- DeMan J. 1997. Kimia Makanan. Edisi kedua. Bandung: ITB Press.
- Foyer, C. 1993. *Scorbic Acid. dalam : Antioxidants in Higher Plants*. R.G. Alssher dan J.L. Hess (Eds.) Boca Raton: CPC Press. Pp. 31-58
- Frei. 1994. Reactive Oxygen Species and Antioxidant Vitamins: Mechanisms of Action (*American Jurnal Medicine*). Excerpta Medica Inc
- Hariana, A. 2005. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Jakarta: Pesebar Swadaya
- Javanmard M, Endan J. 2010. A survey of rheological properties of fruit jams. *International Journal of Chemical Engineering and Applications* 1(1):31-37.
- Prihandana, R dan Hendroko, 2008. *Energi Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahayu WP. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rynary. 2012. *Pesona Portulaca alias Krokot*. Diakses melalui <http://rynari.wordpress.com/2012/01/06/pesona-portulaca-alias-krokot/>. Pada tanggal 4 April 2012.
- Sastroutomo, S S. 1990. *Ekologi Gulma*. Jakarta: Gramesia Pustaka Utama.
- Sekarindah. 2006. *Jus Buah & Sayur*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas
- Sutarjo, R.M.E. 1994. *Budidaya Tanaman Tebu*. Bumi Aksara, Jakarta
- Suwito W, 2010. *Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya*.
- Syahrumsyah H, Murdianto W, Pramanti N. 2010. Pengaruh penambahan karboksi metil selulosa (CMC) dan tingkat kematangan buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) terhadap mutu selai nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1):34-40.
- Syarif,R dan Halid. H (1993) *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta. Penerbit Arcan.

- Tjitrosoepomo, G. 2007. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brioo Press.
- Yenrina R, Hamzah N, Zilvia R. 2009. Mutu selai lembaran campuran nenas (*Ananas comusus*) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga* 1(2):33-42.
- Yuliani HR. 2011. Karakterisasi selai tempurung kelapa muda. *Prodidinding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta, 22 Februari 2011.
- Zakaria, F.R. 1996. *Peranan Zat-zat Gizi dalam Sistem Kekebalan Tubuh*. dalam : *Buletin Teknologi dan Indistri Pangan*. 7(3): 75-81