

DAFTAR PUSTAKA

- Agra M. F., Silva K. N., Basilia I. J. I. D., Franca P.F., Barbosa- Filho J. M. 2008. *Survey Of Medicinal Plant Used In The Region Northeast Of Brazil*. Reo Bras Farmacogn.
- Anonim. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Anonim. 2004. *Sop Pembuatan Selai. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura*. Direktorat Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI*. Jakarta : Bharata.
- AOAC. 1995. *Official Methods Of Analysis. Assiciation Of Official Analytical Chemist*. Washington D.C.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Ardiansyah, Nurida L., Andarwulan, N. 2003. “*Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Beluntas (Pleuca indica L) dan Stabilitas Aktivitasnya pada Berbagai Konsentrasi Garam dan Tingkat pH*” dalam jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 14. No 2.
- 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.
- Deri. 2011. <http://www.deriasseptian.blogspot.com/2011/12/organoleptik:html>. Diakses 4 November 2013.

- Dweck, A. C. 2001. *Purslane (Portulaca oleracea) The Global Panacea*. Personal Care Magazine.
- Florus, J.D And V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical and Nutritional Aspects* Chlaralambous (Ed) Elsevier Publ., London.
- Foster, S. 2000. *Your Food is Your Medicine*. <http://www.stevenfoster.com/education/monograph/ginger.html>. Diakses 2 November 2013.
- Gelman, A., R, Pasteur And M, Rave. 1990. *Quality Change And Storage Life Of Common Caro (Cyprinus carpio) At Various Storage Temperatures*. J. Sci. Food Agric.
- Gong, F., Li, F., Zhang, L., Li, J., Zhang, Z., Wong G. 2009. *Hypoglycemic Effects Of Crucl Polysaccharide From Purslane*. Int. J. Mol. Sci.
- Guenther. 1952. *The Essential Oils Volume V*. D Van Nostrand Company Inc.
- Hasym, N. 2009. *Kajian Kerusakan Minyak Pada "Jenang Kudus" dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Selama penyimpanan*. Skripsi Fakultas Pertanian. Sukarakata: UNS.
- Institute Of Food Science dan Teknologi. 1974. Institute Of food Science and Technology. 1974. *She If Life Of Food*. J. Food Sci.
- ITIS Report. 2010. *Portulaca oleracea L*. <http://www.itis.gov>. Diakses 1 November 2013.
- Javanmard, M dan Endan, J. 2010. *A Survey Of Rheological Properties Of Fruit Jams*. Journal Of Chemical Engineering And Applicationsl.
- Kartika, B., P, Hastuti dan W, Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Koswara, S. 2004. *Evaluasi Sensori Dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Bogor: ITB.
- Muhammad, T. B., Mohammad, H. B., Farhad, M. 2004. *Antitussive Effect Of Porculaca oleracea L*. In Guinea Pigs. Iran. J. Pharmaceut. Res.

- Rahayu, W. P., Nababan, S. Budijanto dan O. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan, Dan Pelabelan*. Jakarta: Badan pengawasan Obat dan Makanan.
- Rahardjo, M. 2007. Krokot (*Portulaca oleracea*) gulma berkhasiat obat mengandung omega-3. *Warta Penelitian dan Pengembangan*.
- Rahayu, W. P dan Arpah. 2003. *Penetapan Kedaluwarsa Produk Industri Kecil Pangan*. Bogor: ITB.
- Rakhmad, F dan F, Handayani. 2007. *Budi Daya dan Pasca Panen Nanas*. Kalimantan Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Rashed, A. N., Afifi, F. U., Shaedah, M., Taha, M. 2004. *Investigation Of The Active Constituents Of Porculaca oleracea L. (Portulacaceae) Growing in Jordan*. Pakistan Journal Of Pharmaceutical Sciences.
- Rustoni. 2013. *Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Gulma Krokot (Portulaca oleracea) dengan Penambahan Air Perasan Tebu (Saccharum officinarum) Dengan perbandingan yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan FKIP Biologi. Surakarta: UMS.
- Sanja, S. D., Sheth, N. R., Patel, N. K., Patel, D., Patel, B. 2009. *Characterizatoin And Evaluation Of Antooxidant Activity Of Portulaca oleracea*. International Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences.
- Sardjono dan Sukardi (1986). *Pengembangan Pencoklatan untuk Pengembangan Serbuk Gula Merah*. Balai besar penelitian dan pengembangan Industri hasil pertanian : Bogor.
- Sardjono. 1984. *Pengawasan dan Standar Mutu Gula Merah*. Bogor: BBIHP.
- Sardjono, E. A., Basrah dan O. Sukardi. 1985. *Penelitian dan Pengembangan Diversifikasi Produk dan Pengemasan Gula Merah Cetak*. Bogor.
- SNI. 2008. SNI 3748: 2008 *Selai Buah*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian Liberti*. Yogyakarta: UGM.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Thomas, P.R. 1984. *Mempelajari Pengaruh Bubuk Rempah-Rempah Terhadap Pertumbuhan kapang Aspergillus flavus* Link. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tjitrosoepomo. 1998. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta : UGM Press.
- Uhl, S. R. 2000. *Handbook of Spices Seasonings and Flavoring Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. USA*.
- Widodo, Ahmad. 2011. *Pengaruh Jenis Pepaya (Carica papaya) terhadap Kadar Vit. C Selai Pepaya, Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan selai Pepaya*. Skripsi. Jurusan FKIP Biologi. Surakarta: UMS.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta; Gedia.
- Xin, H. L., Xu, Y. F., Yue, X. Q., Hou, Y. H., Li, M., Ling, C. Q. 2008. *Analysis Of Chemical Constituents In Extract From Portulaca oleracea With G.C. M.S. Method* (In Chinese). Pharmaceut. J, Chin. People's Liberat Army.
- Yuliana, Ani., Fardianah, Mukhyar., Abdullah Dja'far. 2011. *Kajian Usaha Pengolahan Gula Aren di Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan*. Lampung: Fakultas Pertanian Unlam.
- Yuliani, H. R. 2011. *Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda Prodiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta, 22 Februari 2011.
- Zakaria, et al. 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak*. Bogor: Buletin Teknologi dan Industri Pangan.