

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Diyar Salahudin. 2009. "Identification of an Anthocyanin Compound from Strawberry Fruits then Using as An Indicator in Volumetric Analysis". *Journal of Family Medicine*. Vol 7 Issue 7.
- Aliem, I. M. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta: Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.
- Anonim. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01 – 2973 – 1992. Dewan Standarisasi Nasional.
- Apriyantono, A. 2006. "Bahan Pembuat Bakery dan Kue". <http://dunia.pelajar-islam.or.id>. (diakses Minggu, 2 Februari 2014).
- Asni, Yuli. 2004. Studi Pembuatan Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypothalmus*). *SKRIPSI*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. 2004. "Tepung Terigu". <http://www.gizi.net>. (diakses Minggu, 2 Februari 2014).
- Astawan, Made. 2008. "Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa". <http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed/0/0/6/467> (diakses Sabtu, 7 September 2013).
- Asrianti, M., Ruslan, K., dan Nawawi, A. 2006. *Telaah Fitokimia Biji Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*. *Skripsi*. Farmasi Institut Teknologi Bandung.
- Dalimartha, Setiawan. 2005. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia* Jilid 3. Jakarta: Puspa Swara.
- De Man, J, M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Dep. Perindustrian. 2003. *Biskuit*. Penanganan Gizi Buruk. Jakarta.
- Eliason, A,C. 1996. *Carbohydrates in Food*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookie and Cracker Production*. New York: Capman and Hall.
- Giusti, M. M. dan R. E. Wrolstad. 2003. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV Spectroscopy*. John Wiley and Sons, USA.
- Hadi, M. N. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit Dalam Pengembangan Produk Baru di PT Arnott's Indonesia, Bekasi*. Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harborne, J. B. 2006. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB.

- Hariana, A. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Seri 3. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hazimah dkk. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia dari Ekstrak *Plectranthus amboinicus*. *Jurnal*. Pekanbaru: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau.
- Herlina, dkk. 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma Malabathricum* Auct. Non Linn) Dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 1 No 1.
- Hernani dan Raharjo, M.. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hiswaty. 2002. *Pengaruh Penambahan Tepung ikan Nila Merah (Oreochromus sp) Terhadap Karakteristik Biskuit*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: IPB.
- Ibrahim, A. dkk. 2013. *Potensi Ekstrak Kulit Buah Dan Biji Rambutan (Nephelium Lappaceum) Sebagai Senyawa Anti Bakteri Patogen Pada Ikan*. Laporan Penelitian. Lampung: Universitas Lampung.
- Isnaini, Lailatul. 2010. Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dan Aplikasinya Pada Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 11 No. 1 (April 2010) 18 – 26.
- Jackman, R. L. dan Smith J. L. 1996. Anthocyanins and Betalains. Di dalam Hendry G. A. P dan J.D. Houghton (Eds). *Natural Food Colorants*, 2nd Edition. London: Chapman and Hall.
- Koswara, Sutrisno. 2009. "Pewarna Alami". *Jurnal*. eBookPangan.com.
- Laksmi, R. 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal* Vol 1 No. 1 pp:453-460.
- Maemunah. (2008). *Komparasi Uji Karbohidrat Pada Produk Olahan Makanan Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Rambutan (Nephelium lappaceum Linn)*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Marxen, K., Heinrich, K., Lippemeier, S., Hintze, R., Ruser, A., and Hansen, U. 2007. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extract of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. *Sensor*. 7. 2080-2095.
- Matz, S. A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. London: AVI Publishing Company Inc.
- Melisa, Asrianti. 2006. *SKRIPSI Telaah Fitokimia Biji Rambutan (Nephelium lappaceum)*. Bandung: Sekolah Farmasi ITB. Tidak diterbitkan.

- Pamungkas, Putri. 2013. "Warna Ungu Sangat Baik bagi Wanita". <http://putripamungkas3.wordpress.com/2013/04/14/warna-ungu-sangat-baik-bagi-wanita/> (diakses Rabu, 12 Maret 2013).
- Pokorny, J. 2001. *Natural antioxidant functionality during food processing*. Di dalam: Pokorny, J., N. Yanishlieva, dan M. Gordon, (eds.). *Antioxidants in Food: Practical Applications*. Woodhead Publ. Ltd., Cambridge, England.
- Prakash, D., Upadhyay, G., Singh, B. N., Dhakarey, R., Kumar, S., and Singh, K. 2007. Free-radical Scavenging Activities of Himalayan Rhododendrons. *Current Science*. Vol. 94. No. 4, 25.
- Prihatman, Kemal. 2000. *Tentang Budidaya pertanian Rambutan (Nephelium lappaceum)*. Jakarta : Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Permasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Prior, R.L. 2003. *Fruits and Vegetables in The Prevention of Cellular Oxidative Damage*. *Am journal Clin Nutr* 2003; 78 : 570S-578S.
- Rahardjo, M., & Hernani. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Reynertson, K. A. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit*. *Dissertation*. The City University of New York. New York.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Edisi ke-6. Penerjemah: Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Rukmana, Rahmat. 2002. *Rambutan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salleh, Puteri Murni. 2011. "Snek Biji Rambutan". http://www.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2011&dt=0516&pub=Utusan_Malaysia&sec=Agrobiz&pg=ag_04.htm (diakses Minggu, 2 Februari 2014).
- Sediaoetama, A.D. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Sofis, C.J. 2008. *Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Kadar Total Antosianin Ekstrak Pigmen Kubis Merah (Brassica oleraceae var capitata L.f. rubra (L) Thell)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sulistyoningsih, Mei dan Nurwahyunani, Atip. 2013. *Suplementasi Biji Rambutan (Nephelium Lappaceum) Sebagai Ransum Terhadap Persentase Lemak Abdominal Dan Bobot Badan Pada Broiler Periode Starter*. Semarang. Jurnal.

- Susanto. 1994. *Tanaman Kakao, Budidaya, dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Thitilerdecha, N., Teerawutgulrag, A., and Kilburn, J.D. 2010. *Identification of Major Phenolic Compounds from Nephelium lappaceum L. and Their Antioxidant Activities, Molecules*. 15. 1453-1464. Switzerland.
- Tra, T. T. T. 2003. *Stability of these anthocyanin extract from several plants in Vietnam*. Proceeding Vietnam International Conference Food and Technology : 83-93.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi (cetakan kesembilan)*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarti, S. 2006. *Olahan Biji Buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Windono, T., Hendrajaya, K., Nurfatmawati, H., Soraya, F. 2001. Uji Perendaman Radikal Bebas terhadap DPPH dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis linifenol*) Probolinggo Biru dan Bali. *Artikel Hasil Penelitian Artocarpus*. Vol. 1 Fakultas Farmasi UNAIR. Surabaya 34-43.