

## DAFTAR PUSTAKA

- Antawinarya, I Gusti Ngurah. (2013). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan dengan Lidah Buaya (*Aloe Barbandesis Miller*) terhadap Karakteristik Dodol Lidah Buaya. *Makalah Seminar Hasil*. Bali: Universitas Udayana, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Carvalho, Lucia Maria Jaeger de, Patricia Barros Gomes, Ronoel Luiz de Oliveira Godoy, Sidney Pacheco, Pedro Henrique Fernandes do Monte, Jose Luiz Viana de Carvalho, Marilia Regini Nutti, Ana Cristina Lima Neves, Ana Carolina Rodrigues Alves Vieira, dan Semiramis Rabelo Ramalho Ramos. (2011). Total Carotenoid Contents,  $\alpha$ -carotene and  $\beta$ -carotene, of Landrace Pumpkins (*Cucurbita moschata* Duch): Preliminary Study. Brazil: *Food Research International*, 47, 337-340.
- Don, W. S., Trees Emirdan, dan Cherry Had. 2000. *Rahasia Kebun Asri*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Erawati. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1 difenil pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif. *Skripsi*. Depok: FMIPA, Universitas Indonesia.
- Erawati, Mumpuni Christina. (2006). Kendali Stabilitas Betakaroten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Tesis*. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana IPB.
- Fachruddin, Lisdiana. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gardjito, Murdijati, Anton Djuwardi, dan Eni Hrarmayani. 2013. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Gunawan, Andang. 2006. *Kombinasi Makanan Serasi Pola Makan untuk Langsing dan Sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Hudaya, Adeng. (2010). Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Ide, Pangkalan. 2010. *Health Secret of Pepino*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

- Khomsan, Ali dan Faisal Anwar. *Sehat itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Jakarta: PT Mizan Publika.
- Naufalin, R. (2005). Kajian Sifat Antimikroba Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terdapat Berbagai Mikroba Patogen dan Merusak Pangan. *Disertasi*. Bogor: Pascasarjana IPB.
- Suprapti, Lies. 2009. *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Moelarman, Noviar Harun dan Evy Rossi. (2014). Pengaruh Penambahan Bunga Kecombrang terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Kerupuk. *Jurnal*. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Muawanah, Ana, Ira Djajanegara, A. Sa'duddin, Dede Sukandar, dan Nani Radiastuti. (2012). Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlintera elatior*) dalam Proses Formulasi Jelly. *Jurnal*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah, 2, 1978 – 8193.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- N, Hanifa. 2006. *Aneka Makanan Kecil*. Jakarta: Azka Press.
- Ningtyas, Rina. (2010). Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang (*Etlintera elatior* (Jack) R.M. Smith) sebagai Pengawet Alami Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Norshazila, S., \*Irwandi, J., Othman, R. and Yumi Zuhani, H. H. (2012). Scheme of Obtaining  $\beta$ -carotene Standard from Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Flesh. Malaysia: *International Food Research Journal*, 19(2): 531-535.
- Nuraini, Dini Nuris. 2014. *Aneka Manfaat Bunga untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Prayitno, Sukim. 2006. *Aneka Olahan Terong*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purbowati, Dwi. (2013). (Kadar Kalsium dan Vitamin C Dodol Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.) dengan

Variasi Pemanis. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Purwanto, Racmawaty Octavi, Bambang Dwi Argo dan Mochamad Bagus Hermanto. (2013). Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Malang: Universitas Brawijaya, Vol 1.

Rukmana, Rahmat. 2007. *Budi Daya Stevia*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Rukmini, Sri Herastuti dan Rifda Naufalin. (2010). Pemanfaatan Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) Sebagai Pengawet Alami Pada Tahu. *Jurnal*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.

Sukandar, Dede, Nani Radiastuti, Ira Jayanegara, dan Adeng Hudaya. (2010). Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2, 1978-8193.

Suprapti, M Lies. 2009. *Aneka Olahan Beligu dan Labu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Suprapti, M Lies. 2007. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Sutanto, Christian Novandi. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) Sebagai Pewarna Alami Pada Makanan Ceni. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.

Tambayong, Jan. 2000. *Patofisiologi untuk Keperawatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

Thomas, Tessa. 2006. *Facelift 10-menit*. Jakarta: Erlangga.

Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Wahyuni, Tri Dyah dan Simon Bambang Widjanarko. (2014). Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Malang: FTP, Universitas Brawijaya, 3, 390-401.

- Wijekoon, Jeevani Osadee, M. M., Karim, A. A. and Bhat, R. (2011). Evaluation of Nutritional Quality of Torch Ginger (*Etlingera elatior* Jack.) Inflorescence. *International Food Research Journal*. 18, 1415-1420.
- Winarsi, Hery. 2011. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarto, W.P. dan Tim Karyasari. 2003. *Memfaatkan Bumbu Dapur untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Wirakusumah, Emma S. 2007. *Jus Buah dan Sayur*. Bogor: Penebar Swadaya.