

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makan Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI*. Jakarta: Bharata karya Aksara.
- _____. 2006. *Kuman Tidak Mampu Melawan Madu*, tersedia : <http://masbudi.blogs.com/06/05/kuman-tidak-mampu-melawan-madu/trackback/>, Diakses pada tanggal 14 April 2014.
- _____. 2004. *Sop Pembuatan Selai. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura*. Direktorat Bina Pengolahan Hasil Pertanian.
- _____. 2008. *Ubi Jalar Kaya Zat Gizi dan Serat*. <http://www.dinkesjatim.go.id>. Diakses tanggal 14 April 2014.
- Antony, S., J.R. Rieck, J.C. Acton, I.Y. Han, E.L. Halpin, dan P.L. Dawson, 2006. *Effect of Dry Honey on the Self Life of Packaged Turkey Slice*. Poultry Science 85 : 1811-1820.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Basuki, Wasito Wahyu; Windi Atmaka; Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1 Januari 2013.
- BPS. 2009. *Statistik Indonesia 2007-2008 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia)*. Jakarta: BPS.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 01-3746-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., Edwards, R.A., Fleet, G., Wooton, M. 1987. *Ilmu pangan*. Jakarta: UI Press.
- Demman, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Demman, J. M., and S. Gupta, Terjemahan: Kosasih Padmawinata. 1989. *Kimia Makanan*. Bandung: Kosasih Padmawinata.

- Desrosier N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Erliana, Ginting, Joko S. Utomo, Rahmi Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1 – 2011.
- Fardiaz. 1993. *Mikrobiologi Pangan*. Dirjen Pendidikan Tinggi, Dekdikbud, PAU IPB. Bogor.
- Ferlina, S. 2010. *Khasiat Ubi Jalar Ungu*, tersedia : <http://www.khasiatku.com/ubijalar-ungu/> (diakses tanggal 14 April 2014).
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemichal, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Gorga, Carmine dan Louis J. Ronsivalli. 1988. *Quality Assurance of Seafood*. AVI Book, New York.
- Hamad, S. 2007. *Terapi Madu*. Jakarta : Pustaka Iman. Hal : 30.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 2008.
- Iriani, Endang dan Meinarti N. 1996. *Seri Usaha Tani Lahan Kering"Ubi jalar"*. Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian. Ungaran.
- Jeffrey, Amy E dan Carlos M. Echazzarrata. 1996. *Medical uses of honey*. Rev Biomed 1996; 7: 43-49.
- Juanda, D. dan Bambang Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.Yogyakarta.
- Kartika, Bambang dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU pangan dan gizi. Yogyakarta.
- Kataren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kusnandar F, P. Hariyadi dan N. Wulandari. 2003, tersedia : *Applied Microbiology* 5. www.sub-topik-6-karakteristikmikroba.pdf, diakses pada tanggal 10 Juli 2010.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.

- Mundo, M.A., Olga I. Padilla-Zakour, and R.W. Worobo, 2004. Growth Inhibition of Food Pathogens and Food Spoilage Organisms by Selected Raw Honeys. *International Journal of Microbiology* 97 : 1-8.
- Novelina dan Nurhaida. 1997. Studi Mengenai Cita Rasa Rendang Yang Diawetkan Dengan Cara Sterilisasi Dan Pemberian Antioksidan Setelah Dua Bulan Penyimpanan. *Jurnal Mikrobiologi Pangan* No. 16 Vol. II.
- Nur, M. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos Chanos)*.
- Puspitasari, Unus, Djumarti, Lilik Handayani. 2010. Evaluasi Kandungan Total Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Ringan Fungsional Teh-Mengkudu Pada Berbagai Formulasi. Jember: *Jurnal Penelitian Jurusan THP, FTP, Universitas Jember*.
- Ratnayani, K., N.M.A. D. Adhi S., dan I G.A.M.A.S. Gitadewi, 2008. Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Kimia* 2 (2) : 77-86.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Majalah Kartini Nomor: 2134.
- Soekarto. 1985. *Metode Penelitian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sulardjo dan Agus Santoso. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan*. Jurnal Magistra No. 82 Th. XXIV Desember 2012.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 14 April 2014).
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- _____ 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____ 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____ 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yashimoto, dkk, 1999. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya: UPN Jawa Timur.

Yuliani, H. R. 2011. *Karakteristik Selai Tempurung Kelapa Muda Prodiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*. Yogyakarta, 22 Februari 2011.

Yulistiani, Ratna, Murtiningsih, Munifa Mahmud. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya: UPN Jawa Timur.