

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelwahed, A., Bouhleb, I., Skandrani, I., Valenti, K., Kadri, M., Guiraud, P., dan Chekir-Ghedira, L. 2007. Study of Antimutagenic and Antioxidant Activities of Gallic Acid and 1, 2, 3, 4, 6-Pentagalloylglucose from *Pistacia Lentiscus*: Confirmation by Microarray Expression Profiling. *Chemico-biological interactions*. 165(1). 1-13.
- Agustina, W. W., dan Handayani, M. N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Edufortech*. 1(1). 16-28.
- Ali, F., Ferawati, F., dan Arqomah, R. 2013. Ekstraksi Zat Warna dari Kelopak Bunga Rosella (Study Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Asam Sitrat). *Jurnal Teknik Kimia*. 19(1). 26-34.
- Alsuhebra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik Dalam Makanan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Amaro, L. F., Soares, M. T., Pinho, C., Almeida, I. F., Pinho, O., dan Ferreira, I. M. 2013. Processing and Storage Effects on Anthocyanin Composition and Antioxidant Activity of Jams Produced with C Amarosa Strawberry. *International Journal of Food Science & Technology*. 48(10). 2071-2077.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist. Inc.
- Asben, A., Taib, G., dan Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. 3(1). 1-14.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M., dan Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, W. F. P., Nainggolan, R. J., dan Nurminah, M. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(1). 65-71.
- Attahmid, N. F. U., Saputra, D., dan Yusuf, M. 2020. Aktivitas Antioxidant, Polifenol dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi Red Palm Olein dari Biji Kakao Pilihan Klon Sulawesi Barat. *Agrokompleks*. 20(2). 19-27.
- Azizah, A. H., Wee, K. C., Azizah, O., dan Azizah, M. 2009. Effect of Boiling and Stir Frying on Total Phenolics, Carotenoids and Radical Scavenging Activity

- of Pumpkin (*Cucurbita moschato*). *International Food Research Journal*. 16(1). 45-51.
- Baihakki, B., Feliatra, F., dan Wikanta, T. 2014. Extraction of Polyphenol from Sargassum SP. and Its Entrapment in the Nanochitosan. *Disertasi*. Riau: Universitas Riau.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., dan Haryati, S. 2019. Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 14(2). 41-52.
- Boulton, R. 2001. The Copigmentation of Anthocyanins and Its Role in The Color of Red Wine: A Critical Review. *American Journal of Enology and Viticulture*. 52(2). 67-87.
- BSN. 2008. *SNI 3746-2008: Syarat Mutu Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budiman, A. K. 2009. *Protein dan Asam Amino*. Medan: USU Press.
- Ćorković, I., Pichler, A., Buljeta, I., Šimunović, J., dan Kopjar, M. 2021. Carboxymethylcellulose Hydrogels: Effect of its Different Amount on Preservation of Tart Cherry Anthocyanins and Polyphenols. *Current Plant Biology*. 28. 1-8.
- Daniel, D., Lubis, Z., dan Yusraini, E. 2017. Pengaruh Persentase *Carboxy Methyl Cellulose* dan Persentase Gula terhadap Mutu Selai Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1). 66-72.
- Dauqan, R., dan Abdullah, A. 2013. *Penstabil Makanan Gum Arab*. Yogyakarta: Kanisius.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., dan Candra, C. R. 1984. *Engineering Economy*. New York: Mc Millan Publ.
- Dewi, E. N., Surti, T., dan Ulfatun, U. 2010. Kualitas Selai yang Diolah dari Rumpun Laut, *Gracilaria Verrucosa*, *Euचेuma Cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*. 12(1). 20-27.
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., dan Wang, L. S. 2015. Methylation Mediated by An Anthocyanin, O-Methyltransferase, Is Involved in Purple Flower Coloration in *Paeonia*. *Journal of Experimental Botany*. 66(21). 6563-6577.
- El Husna, N., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33(3). 296-302.

- Fang Z., Wu, D., Yu, D., Ye, X., Liu, D., dan Chen, J. 2011. Phenolic Compounds in Chinese Purple Yam and Changes During Vacuum Frying. *Food Chemistry*. 128(4). 943–948.
- Fachrudin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produksi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Foon, T. S., Ai, L. A., Kuppusamy, P., Yusoff, M. M., dan Govindan, N. 2013. Studies on In-Vitro Antioxidant Activity of Marine Edible Seaweeds from The East Coastal Region of Peninsular Malaysia Using Different Extraction Methods. *Journal of Coastal Life Medicine*. 1(3). 193-198.
- Ganz, A. J., 1997. *Cellulose Hydrocolloids*. Westport: The AVI Publishing Inc.
- Gaffar, R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3. 117–125.
- Ginting, E., Prasetyawati, N., dan Widodo, Y. 2007. Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil Melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 2(1). 110-122.
- Giusti, M. M., dan Wrolstad, R. E. 2003. Acylated Anthocyanins from Edible Sources and Their Applications in Food System: Review. *Biochemical Engineering Journal*. 14. 217-225.
- Harsyam, D. I., Ansharullah, A., dan Asyik, N. 2020. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Organoleptik, Sifat Kimia dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(6). 3481-3495.
- Hasanah, Y. R., Khasanah, U. U., Wibiana, E., dan Haryanto. 2016. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Tingkat Degradabilitas dan Struktur Permukaan Plastik Ramah Lingkungan. *Simposium Nasional Teknologi Terapan*. ISSN: 2339- 028X. 373-380.
- Hättenschwiler, S., dan Vitousek, P. M. 2000. The Role of Polyphenols in Terrestrial Ecosystem Nutrient Cycling. *Trends in ecology & evolution*. 15(6). 238-243.
- Hayati, E. K., Budi, U. S. dan Hermawan, R. 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*. 6(2). 138-147.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1).17-25.
- Hidayat, M. K., Latifah, dan Sedyawati, S. M. R. Penggunaan *Carboxymethyl Cellulose* dan Gliserol pada Pembuatan Plastik Biodegradable Pati Gembili. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 2(3). 253-258.

- Hidayat, I., Kristiani, E. B., dan Haryati, S. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Timun Suri (*Cucumis melo* var *reticulatus* naudin) dengan Berbagai Konsentrasi Gula dan CMC. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 13(1). 57-73.
- Hidayat dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hildayani, G. M. 2018. Pembuatan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dari Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit sebagai Bahan Penstabil Madu Dehumidifikasi (*Dehumidified Honey*). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Hui, Y. H. 1985. *Principle and Issues in Nutrition*. California: Wadsworth Health Sciences Division.
- Indrastuti, E., Harijono, dan Susilo, B. 2014. Karakteristik Tepung Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) yang Direndam dan Dikeringkan Sebagai Bahan *Edible Paper*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3). 169-176.
- Istikharah, R. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun *Sonchus arvensis* L. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 11(2). 38-44.
- ITIS. 2009. *Dioscorea alata* L. Taxonomy Serial No 43372. <http://www.itis.gov>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2021.
- Iwansyah, A. C., dan Yusoff, M. M. 2013. Identifikasi dan Kuantifikasi Asam Galat Sebagai Sumber Antioksidan pada Ekstrak Daun Kacip Fatimah (*Labisia pumila* var. *alata*) Larut Air. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3). 133-138.
- Jayakody, L., Hoover, R., Liu, Q., dan Donner, E. 2007. Studies on Tuber Starches. II. Molecular Structure, Composition and Physicochemical Properties of Yam (*Dioscorea* sp.) Starches Grown in Sri Lanka. *Carbohydrate Polymers*. 69. 148–163.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, S. A., dan Ginting, E. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 30(4).13-14.
- Kalsum, U., Asnani, A., dan Isamu. 2020. Pengaruh Penambahan *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum* sp. Terhadap Komposisi Kimia, Aktivitas Antioksidan Serta Sifat Sensori Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poir). *Jurnal Fish Protech*. 3(1). 43-50.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Ahza, A. B. 2005. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velva Labu Jepang. *Jurnal Hort*. 15(3). 223-230.
- Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A., dan Rohdiana, D. 2015. Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenol Total, dan Flavonoid Total dalam Teh Hjai (*Camelia sinensis* (L.) O. Kuntze) Asal Tiga Perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*. 18(2). 101-106.

- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering: Second Edition*. Connecticut: The Avi Publishing Co.
- Malau, E. H. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pisang Ambon dengan Bubuk Cokelat dan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) terhadap Mutu Selai Piscok (Pisang-Cokelat). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Minifie, B. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan*. 23(1). 53-64.
- Margono, T., Suryati, D., Hartinah, S., dan Somadikarta-Ashdown, L. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII-LIPI.
- Nafi, A., Maqdziz, C. H. P., dan Maryanto, M. 2018. Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2). 126-137.
- Nasrullah, Husain, H., dan Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Chemica*. 21(2). 150-162
- Nisa, D., dan Putri, W. D. R. 2013. Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3). 34-42.
- Nufusi, H., Ansharullah, dan Wahab, D. 2019. Pengaruh Substitusi Bubur Buah Nanas Terhadap Karakteristik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2). 2041-2063.
- Nurahman, Y. 2019. The Study Of Formulation Coconut Milk and Agar in Making of Keribang (*Dioscorea alata*) Ice Cream. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 8(3). 1-12.
- Nuraini, V., dan Karyantina, M. 2019. Pengaruh Waktu Pemanasan dan Penambahan Air terhadap Aktivitas Antioksidan Selai Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1). 26-36.
- Pérez, Y. Y., Jiménez-Ferrer, E., Zamilpa, A., Hernández-Valencia, M., Alarcón-Aguilar, F. J., Tortoriello, J., dan Román-Ramos, R. 2007. Effect of a Polyphenol-Rich Extract from Aloe Vera Gel on Experimentally Induced Insulin Resistance in Mice. *The American journal of Chinese medicine*. 35(06). 1037-1046.
- Pramanti, N. dan Murdianto, W. 2015. Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.)

- terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 10(2). 45-49.
- Pratiwi, U. 2016. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Selai Lembaran Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Skripsi*. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia*. 6(2). 79-97.
- Rahmawati, D. 2019. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Sirsak. *Disertasi*. Klaten: Universitas Widya Dharma.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reaction and Color Stability of Berry Anthocyanin. *Disertasi*. Helsinki: Universitas Helsinki.
- Riwal, R., Muzakkar, M. Z., dan Hermanto. 2019. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Selai dari Buah Pisang Mas (*Musa acuminata colla*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(6). 2635-2646.
- Rowe, R., Sheskey, P. J., dan Owen. S. C. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipient, Technical Services Leader*. USA: Midland.
- Santoso, U. 2006. *Antioksidan*. Yogyakarta: Sekolah Pasca Sarjana UGM.
- Saputro, T. 2018. Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L. merr) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Itepa*. 7(1). 52-60.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Siagian, N. U. A., Rahim, A., Baharuddin, B., dan Ifall, I. 2019. Pengaruh Penambahan *Carboxy Methylcellulose* dan Waktu Pemasakan terhadap Mutu Selai Nanas. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 44(2). 121-133.
- Sibagariang, E. E. 2010. *Kesehatan Reproduksi Wanita*. Jakarta: Trans Info Media.
- Srikandi, F., Dewanti, R., dan Budijanto, S. 1987. *Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiat, D., Hanani, E., dan Mun'im, A. 2010. Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Metanol Dedak Beberapa Varietas Padi (*Oryza sativa* L.). *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 7(1). 24-33.

- Sugiyono. 2002. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alva Beta.
- Surianti, N. S., Agung, I. G. N., dan Puspawati, G. D. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea S.*) dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*. 1(1). 1-10.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai, M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Tanaka, Y., Sasaka, N., dan Ohmiya, A. 2008. Biosynthesis of Plant Pigments: Anthocyanins, Betalains, and Caroteinds. *The Plant Journal*. 54. 733-749.
- Wardani, R., Kawiji, K., dan Siswanti, S. 2018. Kajian Variasi Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap Karakteristik Sensoris, Fisik dan Kimia Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(1). 11-19.
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta, Y. 2013. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1). 54-66.
- Wijaya, L. S., Wijanarko, S. B., dan Susanto, T. 2001. Ekstraksi dan Karakteristik Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. binjai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(2). 42-45.
- Winarno, F. G. 1985. *Kedelai Bahan Pangan Masa Depan*. Bogor: Pusbangtepa IPB.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani, E., dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan Profil Inulin Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*). *Agritech*. 31(4). 378-383.
- Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., dan Mahmud, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2). 114-120.