

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Tata Cara Penggunaan (Prosedur Pengoperasian) Hand Refraktometer Atago dan Sinotech*. (online) Tersedia: <http://pdaagar.com/blog/tata-cara-penggunaan-prosedur-pengoperasian-hand-refraktometer-atago-dan-sinotech/>
- Apriyantono, A, D Fardiaz, NL Puspitasari, Sedarnawati & S Budiyanto. 1988. *Analisis Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Becker, K. 2003. Moringa oleifera: An Underutilised with Amazing Versatility. Department of Aquaculture Systems and Animal Nutritions. University of Hohenheim, Germany
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Bahan Tambahan Pangan. Bumi Askara. Jakarta.
- Charles, S., Edward, L. and Graham, A. (1999). Dietary Fiber and The Risk of Colorectal Cancer and Adenoma in Women. *Journal*. 340(3). 169.
- Darwin Philips. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Desrosier, W, Norman. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan, Cetakan pertama, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fachruddin. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fachruddin. 2003. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Febriyanti. 2009 . cara pengolahan hasil pertanian, IPB. Bogor Lubis, Z. (2010). *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: IPB Press. Hal.6- 9.
- Fuglie, Lowell J, ed. *The Miracle Tree: Moringa oleifera: Natural Nutrition for the Tropics*. Training Manual. 2001. Church World Service, Dakar, Senegal.
- Ginting, E. Prasetyawati, N. Widodo, Y. 2007. *Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 2 No. 1 – 2007.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan *Hand and Body Cream*.
- Kasolo, J.N., Bimeya, G.S., Ojok, L., Ochieng, J., Okwal-okeng, J.W. 2010. *Phytochemicals and Uses of Moringa oleifera Leaves in Ugandan Rural Communities*. Journal of Medical Plant Research. Vol. 4(9): 753-757.

- Kumalaningsih, S., dan Suprayogi. 2006. Taramillo (Terung Belanda). Trubus Agrisarana: Surabaya
- Kurniasih. 2013. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor Untuk Penyembuhan Berbagai Penyakit*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Krisnadi, D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Tersedia pada : <http://kelorina.com/ebook.pdf>. Diakses pada tanggal 27 April 2017
- Lumbangaol, M. A., Nainggolan, R. J. dan Yusraini, E. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Nenas dengan Sari Daun Katuk dan Konsentrasi Keragenan terhadap Mutu Permen *Jelly*. Jurnal Rekayasa dan Pertanian, Vol.4 No.4 Th.2016
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. IPB-Press. Bogor.
- Nugraha, A. 2013. *Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Eschericia Coli Penyebab Kolibasilosis Pada Babi*. Tersedia pada : <http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdfthesis/unud87718631746254thesis%20aditya%nugraha.pdf>. Diakses pada tanggal 22 Maret 2017
- Nurafni. 2012. Selai nanas. (Online) Tersedia :<http://nurafni.com/2012/10/15/paper-selai-nanas/>. Diakses pada tanggal 18 Mei 2017
- Pratt, D.E. dan B.J.F. Hudson. 1990. Natural Antioxidants Not Exploited Commercially, dalam Hudson, B.J.F. (ed) Food Antioxidants. London: Elsevier applied Science. 171-192.
- Sari, K. 2013. Laporan Selai Nanas. (Online) Tersedia : <https://id.scribd.com/doc/192293699/135997943-Laporan-Selai-Nanas-pdf>. Diakses 26 Mei 2017
- Setyono, A. dan Suismono. 2002. *Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan substitusi dalam proses pembuatan selai nanas*. Dalam D.M.Arsyad, J. Soejitno, A. Kasno, Sudaryono, A.A. Rahmiana, Suharsono, J.S. Utomo (eds). Kinerja teknologi untuk meningkatkan produktivitas tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. p. 126-135.
- Simbolan, J.M., Simbolan, N. dan Katharina, N. 2007. *Cegah Malnutrisi dengan Kelor*. Kanisius. Yogyakarta.
- SNI. 2008. SNI 3746:2008 Selai. (Online) Tersedia: <https://id.scribd.com/doc/144557005/SNI-3746-2008-Selai>
- Sreelatha, S., Padma, P.R. 2009. Antioxidant Activity and Total Phenolic of Moringa oleifera Leaves in Two Stage of Maturity. Plant Foods Hum Nutr.

- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A. dkk. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sutrisno, L. 2011. *Efek Pemberian Ekstrak Methanol Daun Kelor (Moringa oleifera) Meningkatkan Apoptosis Pada Sel Epitel Kolon Tikus (Rattus Norvegicus) Wistar Yang Diinduksi 7,12 Dimetilbenz (a) (DMBA)* [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Truswell, S. 1995. *ABC of Nutrition 3rd edition*. BMJ Book.
- Utami, P., & Puspaningtyas, D. E. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Winarno, FG. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Yogyakarta : Kansius.
- Yenrina, Rina, dkk. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (Ananas Commusus) dengan Jonjot Labu Kuning (Curcubita Moschata). Tersedia: www.student-research.unand.ac.id. Diakses : 22 Maret 2017.
- Zakiatul, A. R., 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-journal Boga* (5):17-22