

DAFTAR PUSTAKA

- Agastina Widya, W., & Mustika N. Handayani. (2016). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga (*Hylotreceus polyrhizus*).
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Ilmu Dasar Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Press
- Buckle, K. A., & et all. (2010). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Budi, Setia, & Mila Rahmawati. (2019). Pengembangan Formula Gel Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) urban) sebagai Antijerawat. Vol 6 no. 1
- Budiman, Faizah Hamzah, & Vonny. (2017). Pembuatan Selai Dari Campuran Buah Sirsak (*Annona Muricata* L.) Dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Vol 4 No 2.
- Dahono. (2014). *Manfaat Pegagan*. Loka Pengkajian Teknologi Pertanian. Kepulauan Riau. www.kepri.litbang.deptan.go.id.
- Desrosier. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M Muljohardjo. UI Press. Jakarta
- Dewi, N. (2018). Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
- Dwiyani, H. A., & L., W. (2009). Pemanfaatan Tanaman Lokal Indonesia Pegagan (*Centella asiatica* L.) Sebagai Minuman Jelly Untuk Meningkatkan Kualitas Kecerdasan Generasi Muda Indonesia. *Karya Tulis Ilmiah. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Estiasih, T. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Fairudz, A. (2015). Pengaruh Serat Pangan Terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweirght.

- Fatimah, S. (2018). Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Labu Kuning (*Curcubita moscata*.D) dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*. L) Sebagai Sumber Pektin (Skripsi).
- Fatonah, W. (2002). Optimasi Selai dengan Bahan Baku Uji Jalar Cilembu (Skripsi).
- Febriani, R., Kapti Rahayu, & Linda. (2017). Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhizus*)-Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*)-Nanas Madu (*Ananas Comosus*) Dengan Variasi Penambahan Gula.
- Fellow, P.J. (1988). *Food Processing Technology Principle and Practice*. Ellis Horwood, New York.
- Hamidpour, R. (2016). Medical Property of Gotu kola (*Centella asiatica*) from the Selection of Traditonal Applications to the Novel Phytotherapy. *Archives in Cancer Research*, 3.
- Handayani, R. (2015). Aktivitas Antidiabetes Nori Rasio Daun Pegagan (*Centella asiatica*) dan Rumput Laut (*Cucheuma cottoni*) pada Mencit yang Diinduksi Aloksan (Skripsi).
- Hendrayati, Dwi Titin. (2015). Pengaruh Rebusan Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) urban) Terhadap Jumlah Keping Darah (Trombosit) Pada Mencit (*Mus musculus* L.) Dan Pemanfaatannya Sebagai Karya Ilmiah Populer (Skripsi).
- Ismizain, Galuh Permata. (2018). Studi Pembuatan Selai Lembaran Dari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Gelling Agent (Konjak Dan Pektin) (Skripsi).
- Kementrian Kesehatan RI, D. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kumar, M., & Gupta, Y. (2002). Effect of different extracts of *Centella asiatica* on cognition and markers of oxidative stress in rats. *J. Ethnopharmacol*, 79: 253-260.
- Lasmadiwati, & et al. (2004). *Pegagan Meningkatkan Daya Ingat, Membuat Awet Muda, Menurunkan Gejala Stres, Meningkatkan Stamina Edisi Kedua*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Mirza, & et al, (2013). Pengaruh Ekstrak Etanol Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) urban) Terhadap Gambaran Darah, Aktivitas, Dan Fungsi Kognitif Tikus. ISSN : 1978 225X. Bogor
- Prasetya, D. N. (2018). Kajian Perbandingan Konsentrasi Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). (Skripsi).
- Prasetyono, D. S. (2012). *A-Z Daftar Tanaman Obat Ampuh Sekitar Kita*. Yogyakarta: :Flash Books.
- Purwati. (2012). *Membuat Aneka Olahan Selai Buah*. Jakarta: WahyuMedia.
- Putra, & et al, (2019). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Loloh Don Piduh (*Centella asiatica* L.). Vol 8 no. 2, 189-196
- Putri, N., Bhakti, & Antonius. (2017). Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin.
- Rahayu, D.S., Dewi, K., Enny, F. (2010). Penentuan Aktivitas Antioksidan dari Ekstra Etanol Daun Ketapang (*Terminalia catappa* L) dengan Metode 1,1 difenil 2 Pikrilhidrazil (DPHH). Vol 3 no. 1, 18-30
- Rani, Desak Made Amrita Aprilia. (2018). Karakteristik Selai Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Berdasarkan Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) (Skripsi).
- Saputro, T., & et al. (2018). Jurnal ITEPA. Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L. merr) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) Terhadap Karakteristik Selai, Hal 52-60.
- Siswoyo, P. (2004). *Alternatif Obat dengan Tumbuhan Alami Tumbuhan Berkhasiat Obat dengan Penyakit dan Gejalanya*. Yogyakarta: Absolut.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). Selai Buah. *Departemen Perindustrian SNI 01-3746-2008*. Badan Standar Nasional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Vaclavik, V dan Christian, E.W. (2007). *Essentials of Food Science*. Springer. New York
- Wijaya, Rima Aprilia. (2010). Proses Pengolahan Selai Nanas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya. (Skripsi)

Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarto, I. W., & Subakti, I. M. (2003). *Khasiat dan Manfaat Pegagan Tanaman Penambah Daya Ingat Edisi Pertama*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.