

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, redaksi.(2007).*Buku Pintar.Tanaman Hias*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Aji,B dan Kurniawan,F. (2012). *Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (Salacca Zalacca) Sebagai Adsrben Cr(VI) Dengan Metode Batch dan Kolom*. Jurnal Sains Pomits. Surabaya
- Anarsis W. (1996). *Agribisnis Komoditas Salak*. Bumi Aksara, Jakarta. Andi Offset. Yogyakarta.
- Anonymous. 2011. *Komoditas Tanaman sereh Wangi*.ditjenbun.deptan.go.id
- Apriyantono,dkk.1989. *Analisis Pangan*.Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E, Juliano, P., Yan, H 2005. *Food powders physical properties, processing, and fungctionality*. Kluwer Academis/Plenum Publishers. New York.
- Barbosa-Canovas,G.V. 1999. *Foods Powders : Physical Properties, Processing dan Functionality*. SpingerPublisher. Texas.
- Belitz, H.D., and W. Grosch.(1987). *Food Chemistry*. Springer-Verlag Berlin, Heidelberg.
- BPPiPtek (Bidang Pendayagunaan dan Masyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi). (2010). Salak. <http://www.ristek.go.id>, [diakses 26 juni 2014]
- BPS.2014. Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan di Indonesia, 1995-2013. [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=16](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=16). [diakses 4 Februari 2015]
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall, 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI publishing Company, Inc. Wesport.
- Clarke, R.J., and R. Macrae.(1985). *Coffee Volume 1 : Chemistry*. Elsevier Applied Science Publishers, London.
- De Man J.M. 1997. *Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata*. Bandung: ITB Bandung.

- DEPARTEMEN KESEHATAN R.I.(1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dicky, dkk. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan*. Jurnal Biologi
- Dollemore D dan Giuliucci M. (2001). *Rahasia Awet Muda bagi Pria*. Penerjemah Alex Tri Kantjono Widodo. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Endang SS dan Prasetyastuti.2010. *Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (Aloe Vera L) Terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hipelipidemia*. Jurnal Farmasi Kedokteran.
- Fardiaz, S. (1989). *Mikrobiologi Pangan I. PAU Pangan Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.
- Farhana. (2012). *Determination Of Total Flavonoids, Total Phenolic And Ascorbic Acid Content In Fresh And Cooked Longan (Dimocarpus Longan Lour), Nutmeg (Myristica Fragrans) And Snake Fruit (Salacca Edulis Reins) Seeds*.[http://eprints.uitm.edu.my/4935/1/FARHANA\\_BINTI\\_MOHAMED\\_WAZIR\\_12\\_24.pdf](http://eprints.uitm.edu.my/4935/1/FARHANA_BINTI_MOHAMED_WAZIR_12_24.pdf). [diakses 8 juli 2014]
- Hariyati, M. N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus nobilis var microcarpa)*. Jurnal Teknologi Pertanian
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1992). *Emulsi dan Pangan Ber-Lesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- [Http://Download.Portalgaruda.Org/Article.Php?Article=172299&Val=1015&Title=UJI%20EFEKTIVITAS%20DIURETIK%20EKSTRAK%20ETANOL%20BIJI%20SALAK%20\(Salacca%20zalacca%20varietas%20zalacca%20\(Gaert.\)%20Voss\)%20PADA%20TIKUS%20PUTIH%20JANTAN%20GALUR%20WISTAR%20\(Rattus%20norvegicus\)](http://Download.Portalgaruda.Org/Article.Php?Article=172299&Val=1015&Title=UJI%20EFEKTIVITAS%20DIURETIK%20EKSTRAK%20ETANOL%20BIJI%20SALAK%20(Salacca%20zalacca%20varietas%20zalacca%20(Gaert.)%20Voss)%20PADA%20TIKUS%20PUTIH%20JANTAN%20GALUR%20WISTAR%20(Rattus%20norvegicus)). [Diakses 18 Januari 2015]
- Ibrahim,dkk. *Pengaruh Suhu Dan Lama Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah Dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.

- Kemal Prihatman.(2000).*Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan*. BAPPENAS, Jakarta.
- Khomsan,A. (2006). *Berasdan Diversifikasi Pangan*. Kompas. <http://kompas.com/kompas-cetak/0612/21/opini/3190395.htm>, 21 Desember 2006 [diakses 26 juni 2014]
- Kieviet, G.Frank.(1997).*Modelling Quality in Spray Drying*, Eindhoven University of *Technologi*. The Nedherlands.
- Kumalaningsih dan Suprayogi, 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Trubus. Agrisarana. Surabaya.
- Latuconsina (2014).*Uji Efektivitas Diuretik Ekstrak Etanol Biji Salak (Salacca Zalacca Varietas Zalacca (Gaert.) Voss) Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar (Rattus Norvegicus)*.
- Lenty Artha, dkk. (2014). Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Mutu Pektin Dari Kulit Durian. J.Rekayasa Pangan dan Pert. Medan.
- Mahmud Mien K, Hermana, dkk. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta. Halaman 45
- Mahmud Mien K, Hermana,dkk. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Persatuan Ahli Gizin Indonesia, Jakarta. Halaman 28.
- Maria Leontowicz (2007). *Two exotic fruits positively affect rat's plasma composition*. <http://www.bashanfoundation.org/shela/shelaratsplasma.pdf>. [diakses 18 januari 2015]
- Moch.,Soettomo H. A. (2001). *Teknik Bertanam Salak*. Sinar baru Agensindo.
- Moehyi, Syarmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. PT. Bharatara Niaga Media. Jakarta.
- Mulato,S., Widyotomo,S., dan Handaka., 2002. *Desain teknologi pengolahan pasta, lemak, dan bubuk coklat untuk kelompok tani dalam Nur.Z. Studi Pembuatan Permen Coklat (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*. Unhas.Makasar. Hlm -24.

- Muliani Nani (2011). *Pelaksanaan Pengembangan Produk Minuman Serbuk Instan Angkak-Jambu Biji Serta Hard Candy Jahe Di PT. Industri Borobudur Semarang.*
- Naeil Kaysar, 2014. *Kopi Biji Salak Dengan Teknologi Triple Heat Roasting.*  
[http://kopisalakbiji.blogspot.com/2014\\_07\\_01\\_archive.html](http://kopisalakbiji.blogspot.com/2014_07_01_archive.html) [diakses 18 januari 2015]
- Najiyati dan Danarti. 2004. *Kopi Budidaya dan Penanganan Lepas panen*, Edisi Revisi. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Najiyati, S, dan Danarti. (1997). *Budidaya kopi dan Penanganan Lepas Panen.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nazaruddin, S . Angkasa,1997. *Palem Hias.* Penebar Swadaya. Jakarta
- Nazaruddin.,dan Regina., Kristiawati. (1992). *18 Varietas salak.* PT. Penebar Swadaya Anggota IKAPI.
- Nur Tjahjadi, (1989). *Hama dan Penyakit Tanaman.* Kanisius. Yogyakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.* Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahma Rukmana. (2003). *Salak. Prospek Agribisnis Dan Teknik Usaha Tani.* Kanisius
- Rahman dan Yuyun. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah.* Kanisius:Yogyakarta.
- Rahmawati, Yulia. 1998. *Pengaruh Beberapa Tingkat Konsentrasi Bahan Penstabil CarboxyMetil Celulose (CMC) Terhadap Sari Lidah Buaya.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. UNAND. Padang.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.*

- Rengga Pita W.D dan Handayani Astuti P, 2004. *Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Mempelancar Air Susu Ibu*. Jurnal Fakultas Teknik Kimia. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ribut, S. dan S. Kumalaningsih. 2004. *Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pastadengan metode foam-mat drying. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin Dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta*. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. [diakses 29 Januari 2015]
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. [www.library.usu.ac.id/tekper-ridwansyah4](http://www.library.usu.ac.id/tekper-ridwansyah4) [diakses 29 juni 2014]
- Rudatin. (1997). *Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawa tInap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok*. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Saputra, E.(2008). *Kopi.Harmoni*, Yogyakarta.
- Satuhu. 1994. *Penanganan Dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Schuilng DL dan Mogeia JP. (1992). *Salacca Zalacca (Gaertner) Voss Edible Fruit and Nuts* . Research Prosea Foundation, Bogor.
- Sediaoetama,A.D. 2006. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dalam Profesi Jilid I*
- Seenis, CGGJ, van. (1981). *Flora, untuk sekolah di Indonesia*. PT Praday a Paramita, Jakarta. Hal. 137
- Siswoputranto, P.S. (1992). *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta..
- Soediby, M. 2002. *Alat Simulasi Buah-Buahan Segar dengan Mobil dan Kereta Api*. Jurnal Holtikultura.
- Soeharto, I. (2002). *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Jakarta :Erlangga.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor : Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Soekarto, ST. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soerjono Soekanto. (1981). *Pengantar penelitian Hukum*. Universitas Indonesia, Jakarta
- Suhardjo, (1989). *Sosio Budaya Gizi*. IPB. Bogor.
- Suhardjo, 1989. *Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sukardi, et.al. 2007. *Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Folium) Serta Biaya Produksinya*. Universitas Brawijaya. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Tarwotjo CS. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana
- Verheij, E.W.M. dan RE Coronel (eds). (1997). *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara: Buah-buahan yang dapat dimakan*. PORSEA - Gramedia, Jakarta. Hal 362-366. ISBN979-511-672-2.
- Viesturs Et Al. (2011). *Biologically Active Compounds In Roasted Coffee*. [Http://Llufb.Llu.Lv/Conference/Foodbalt/2011/Foodbalt-Proceedings-2011-110-115.Pdf](http://Llufb.Llu.Lv/Conference/Foodbalt/2011/Foodbalt-Proceedings-2011-110-115.Pdf). [Diakses 8 Juli 2014]
- Widyastuti, N. 1996. *Pengaruh jarak tanam dan pemberian alar (N,N dimethyl hydrazide) terhadap pertumbuhan dan produksi umbi mini kentang ((salanum tuberosum L) kultivar 'Atlantic' dan 'Red Pontianak' Tesis Program Pancasarjana IPB, Bogor.*
- Widyastuti, Y.E. (1996). *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta. Halaman 258
- Wikipedia. *Kopi*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kopi>, 9 April 2014 [diakses 26 juni 2014]
- Wikipedia. *Salak*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Salak>, 13 Mei 2014 [diakses 26 juni 2014]
- Winarno, F. G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G. 1997.. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997.. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta,
- Winarno, F.G.S. Fardiaz dan D.Fardiaz, 1981. *Pengantar Teknologi Pangan*.  
Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno,F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta :PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winiarti P. Rahayu. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor:IPB
- Wirakusuma, R. S. (1990). *Citra dan Fenomena Hutan Tropika Humida Kalimantan Timur*. Jakarta: PradyaParamita
- Yogi Isti Pujiaji. (2014). *Manfaatkan Biji Salak Ubah Menjadi Pengganti Kopi*.  
<http://www.radarjogja.co.id/manfaatkan-biji-salak-ubah-menjadi-penggantikopi/>, [diakses 27 juni 2014]
- Yunizal, J.T. Murtini dan Basmal. (1999). *Teknologi Ekstraksi Alginat dari Rumput Laut Cokelat (Phaeophyceae)*. Laporan Teknis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta. Jurnal Teknologi Pertanian
- Yurida, dkk (2013). *Asidi-Alkalimetri*. <https://id.scribd.com/doc/248880131/JURNAL-ASIDI-ALKALIMETRI>. [diakses 5 februari 2015]