

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Taufik. 1985. *Sejarah Lokal di Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Ahmadi, K. Dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Arini, L. N. 2010. *Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan Serta Konsentrasi Gula pasir Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Jambu Merah*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Azman, M., Abdul, R., Jailani, S., Mashitah, M. Y., Ibrahim, A. B And Mohd, R. M. D. 2010. *Effect of Temperature and Time To the Antioxidant Activity in Air 8 Plecranthus amboinicus Lour*. Journal American Sci Terapan. 7 (9): 1195-1199.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI-01-3746. *Selai Buah*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A. et al. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Damayanti, Astrilia., Fitriana, Endah Ayu., 2012. *Pemungutan Minyak Atsiri Mawar (Rose Oil) Dengan Metode Maserasi*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan UNNES. ISSN 2303-0623.
- Ernie, A.B., dan Lestari N. 1992. *Pengembangan Produk Buah-buahan Menjadi Produk Olahan Fruit Leather*. Bogor: BBIHP.
- Iglauer, S., Y. Wu, Patrick S., Y. Tang, and William A. G. 2011. *Dilute Iota- And Kappa Carrageenan Solution With High Viscosities In High Salinity Brines*. J. Petro. Sci and Eng. 75 : 304- 31.
- Imeson, A.P. 2000. *Carrageenan dalam Handbook of Hydrocolloids*. GO Phillips dan PA Williams (ed). New York : CRC Press.
- Kordi, M. Dan Ghufran, H. 2011. *Kiat Sukses Budi Daya Rumput Laut di Laut Dan Tambak*. Yogyakarta. ANDI.
- Saati, E. S., Mujianto, Susestyarini, R.E. 2007. *Optimalisasi Fungsi Ekstrak Pigmen Bunga Mawar Merah (Rosa damascena Mill) sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami melalui Isolasi dan Karakterisasi*. Laporan Fundamental Research (Tahun I-II). DP3M-DIKTI DIKNAS, Jakarta, hal 34-40.

- Saati, elfi, Anis. Dkk. 2011. *Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran Sebagai Zat Pewarna Alami Dan Bioaktif Pada Beberapa Produk Industri*. Jurnal Teknik Industri, Vol. 12, No. 2, Agustus 2011:133-140.
- Saati, E. A. 2014. *Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rodhamin B dan Uji Efektivitasnya pada Beberapa Produk Industri/Pangan*. Jurnal Gamma, ISSN 0216-9037. Vol 9, No 2.
- Standar Nasional Indonesia. Air No. 01-3553-1994. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Suryani, A. Dkk (2004). *Membuat Aneka Selai*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Widowati, Wahyu, dkk. 2008. *Efek Toksin Logam*. Yogyakarta. ANDI.
- Windi. (2014). *Daya hambat minyak atsiri bunga mawar (Rosa damascena Mill) Terhadap pertumbuhan bakteri Staphylococcus aureus*. Makassar : FKG Universitas Hasanuddin. [http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/10219/Windi%20J11111134%20\(skripsi%20pdf\).pdf?sequence=1](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/10219/Windi%20J11111134%20(skripsi%20pdf).pdf?sequence=1). Diunduh 2 Oktober 2015.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wu, L.C., dkk, (2006). *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya*. Food Chemistry. Volume 95, 319-327.
- Wu, Shaowen, C. Ford and G. Horn. 2009. Patent application number: 20090246343 : Stable Natural Color Process, Products and Use Thereof. Yamamoto. Y, Nagata, Katsurada. 1996. *Charger In Rat Plasma Free Fatty Acid Composition Underoxidative Stress Induced By Increase Of Palmitoleic Acid In Redox Report Communication In Free Radical Research*. Vol 2. Churchill Livingstone, Tokyo, Japan.