

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa. A.K, Haryadi, dan Djagal W.M. (2000). "*Pengaruh Variasi pH Ekstraksi Janggolan (Mesona palustris) dan Rasio Ekstrak Kering: Tapioka Terhadap Sifat-Sifat Gel Cincau Hitam Instan yang Dihasilkan*". Prosiding seminar nasional industri pangan. Jakarta. hlm. 375-383.
- Anonim.(2000)."*Gel Campuran Hidrokoloid Cincau Hijau Dan Alginat*". Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. [Online]. Tersedia: <http://www.google.com>.
- Bangun P. Nusantoro dan Haryadi. (2001). "*Pengaruh Cara Ekstraksi Dari Daun Janggolan (Messona Palustris BL) Dengan Perebusan Dan Pengempaan Terhadap Sifat Gel*". Agritech Vol.23, no.1, halaman 28-32.
- BKP Prov. Sumatera Utara.(2000). "*Gel Hirokoloid*". [Online]. Tersedia: <http://www.google.com>
- Ferruzzi MG, Failla ML, Schwartz SJ. (2001). "*Assessment of degradation and intestinal cell up take of carotenoid and chlorophyl derivates from spinach pure using an in vitro digestion and caco-2. human cell model*". *J Agric Food Chem* (49). 2082-2089.
- Firdausil Akhyar Ben, Drs.(). *Informasi spesies "cincau perdu (Premna oblongifolia merr)*. [Online]. Tersedia:<http://www.plantamor.com/index.php?plant=1502>.
- Fitri Choirun Nisa, dll. (2001). "*Penentuan kondisi optimum proses bleaching sorbitol-poliester dengan metode permukaan*". Agrosains, Vol.14, no.2.
- Glicksman M. (1969). *Gum Tecnology in The Food Industry*. New York: Acad. Press.
- Heny Herawati, Dian Histifarina.(2003). "*Potensi Cincau Hijau (Cylea Barbata L. , Miers.) Sebagai Pangan Fungsional*". Tersedia: <http://www.google.com>.
- Ida Bagus Ketut Widnyana Yoga. (2008). "*Identifikasi Komponen Pembentuk Gel (Kpg) Dan Potensi Antioksidan Daun Kacapiring (Gardenia jasminoides Ellis)*". [Disertasi]. Bogor: Program Pascasarjana IPB.
- John M Deman, PhD. (1997). "*Kimia Makanan*". ITB. Bandung.
- Khopkar, S. M. (1984). *Konsep Dasar Kimia Analitik* (terjemahan). Bombay : Analytical Laboratory Department of Chemistry Indian Institut of Technology Bombay.

- Meilita.T, Tuti.S. (2003). "*Arang Aktif (pengenalan dan proses pembuatannya)*". [Disertasi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Mody lempang. (2008). "*Sifat-Sifat Arang Aktif Tempurung Kemiri Dan Aplikasinya Sebagai Komponen Media Tumbuh Pada Tanaman Melina (Gmelina arborea Roxb)*". [Tesis]. Bogor: Program Pascasarjana IPB.
- Ninik.R, Anthony.K, dll. (2000). "*Penentuan Standart Operating Procedure (SOP) Pembuatan Gel Campuran Hidrokoloid Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.) dan Hidrokoloid Lain*". Prosiding seminar nasional industri pangan. Jakarta. hlm. 356-365.
- Noni Atria. (2005). "*Studi kinerja bentonit pada penjernihan sari buah apel*". Kimia. FPMIPA UPI. Bandung.
- Samsu Udayana, Suharyono. (2007). "*Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia merr.)*". [skripsi]. Universitas lampung. Lampung
- Samsu Udayana, Beni hidayat. (2004). "*Optimasi Proses Pembuatan Minuman Cincau Sebagai Minuman Fungsional Suviber Antioksidan*". Universitas Lampung. Lampung
- Sastrohamidjojo, H. (2001). *Spektroskopi*. Yogyakarta : Liberti.
- Sumar Hendayana, Ph.D. (1994). "*Kimia Analitik Instrumen*". IKIP Semarang Press. Semarang.
- Suarya, P. (2008). "*Adsorpsi pengotor Minyak Daun Cengkeh oleh Lempung Teraktivasi Asam*". Jurusan Kimia FPMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.
- Winarno, F.G. (1997). "*Kimia Pangan dan Gizi*". PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.