**DAFTAR PUSTAKA**

Aberoumand, A. (2011*). Proximate composition of less known some processed and fresh fish species for determination of the nutritive values in Iran*. Journal of Agricultural Technology 8(3): 917-922.

Anonim. (2008). *(http://www.drugdigest.com/Interaction, diakses tanggal 11 November 2008.*

Arisandi, Y. dan Andriani, Y. (2008). *Khasiat Tanaman Obat*. Pustaka Buku Murah. Jakarta. Badan Pusat Statistik.

Badan Standart Nasional. (2008). *Kembang Gula Lunak SNI 3547.2.2:2008). Departemen Perindustrian*. Jakarta.

Buckle, K.A. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta.

Dalimartha, S. (2009). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta : Trubus Agriwidya.

Dziezak, J. D. (1989). *Single- and twin-screw extruders in food processing. Food Technology*. April: 4. 164-174.

Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan.* Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. Halaman: 54.

Faras, A. F., Wadkar. S. S., and Ghost, J. S., (2014). *Effect Of Leaf Extract Of Pandanus amaryllifolius Roxb. On Growth Of Escherichia coli and Micrococus staphylococcus aureus,* Internasional Food Research Journal 21 (1):421-423.

Hasniarti. (2012). *Studi Pembuatan Permen Buah Dengen (Dillenia Serrata Thumb.)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Hidayat, N. dan Saati, E. A. (2006). *Membuat Pewarna Alami. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya*. Halaman : 5-10, 39:24.

Hidayat. (2008). *Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia: Aplikasi Konsep dan Proses Keperawatan*. Jakarta : salemba Medika.

Jackman, R. L. dan J. L. Smith. (1996*). Anthocyanins and beta lanins. Natural Food Colornts*. Blacky Academic & Profesional. London.

Jaconline. (2006). *The Function Properties of Sugar. http://ebookbrowse. com/3- functional-properties-of-sugar-doc-d261682796*. Diakses tanggal 30 Mei 2013. 54 Hlm.

John. (1997). *Kimia Makanan.* Bandung : ITB

Kasim, A., Novia, D., Mutiar, S., dan Pinem, J. (2013). *Karakterisasi Kulit Kambing Pada Persiapan Penyamakan Dengan Gambir dan Sifat Kulit Tersamak. Majalah Kulit, Karet dan Plastik,* 29(1): 01-12.

Kasmudjiastuti, E., (2014). *Karakterisasi kulit Kayu Tingi (Cereops tagal) sebagai Bahan Penyamak Nabati. Majalah Kulit,* Karet dan Plastik, 30(2): 71-78.

Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.* Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Kobayashi, M., Higuchi, K., Murakami, N., Tajima, H. and Aoki, S. (1997). *Callystatin A, a potent cytotoxic polyketide from the marine sponge, Callyspongia. Tett. Lett, 38: 2859–2862.*

Lehninger, A. L., (1982). *Dasar-dasar Biokimia, Jlilid 1, Alih bahasa, Maggi Thenawijaya*. Erlangga. Jakarta.

Lenny, S. (2006). *Senyawa Flavonoida, Fenilpropanidadan Alkaloida, Karya Ilmiah Departemen Kimia Fakultas MIPA*. Universitas Sumatera Utara.

Mudjajanto, E. S. (2006). *Pewarna Makanan. Departemen Gizi Mayarakat dan Sumber Daya Keluarga.* Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.

Muhardi, Suharyono, AS, dan Susilawati. (2007). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 70% Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.) Terhadap Staphylococcus Aureus AATC 25923, Skripsi.* Fakultas Farmasi. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.

Rahmi Kurnia. (2012). *Faktor - Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Gastritis pada Pasien yang Berobat Jalan di Puskesmas Gulai Boncah Kota Bukit Tinggi Tahun.2011.http://www.google.com/search?q=jurnal+gastritis&ie=utf8&oe=t&rls=r.mozilla:en-US:official& client=client=firefox-beta. Diakses tanggal 21 Juni 2014.*

Redha, A. (2010). *Flavonoid : Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam System Biologis.* Jurnal Berlian, 9, 196-202.

Rustaman, N. Y, dkk. (2003). *Strategi Belajar Mengajar Biologi. Jurusan Pendidikan Biologi UPI*. Bandung.

Rymbai, H., Sharma, R.R., and Srivasta, M. (2011). *Bio-colorants and Its Implications in Health and Food Industry–A Review.* International Journal of Pharmacological Research, 3: 2228- 2244.

Santoso, Singgih. (2004). *Mengatasi Berbagai Masalah Statistik Dengan SPSS Versi 11.5*. Jakarta : Elex Media Komputindo.

Sediaoetama. (2006*). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II.* Jakarta: Dian Rakyat

Standart Nasional Indonesia. (2008). *Pengujian Cemaran Mikroba*. SNI : 2897.2008.

Soekarto, S. T. (1981). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta. Halaman : 57.

Syamsuni, H.A. (2006*). Ilmu Resep*. Kedokteran EGC. Jakarta.

Thomson, Englberger L. Goarino L. Thaman RR & Elepitch CR. (2006). *Species Profil For Pasific Island. Agroforestry.* [*www.Tratiditionaltree.org*](http://www.Tratiditionaltree.org)*.*

Tjitrosoepomo, G. (2002). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta), 152, Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta.

Van Steenis. (2008). *Flora Cetakan ke-12*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.

Visalakshi, M., and Jawaharlal, M. (2013*). Healthy Hues-Status and Implication in Industries – Brief Review*.Journal of Agriculture and Allied Sciences, 3(2): 42-5.

Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional* : Jakarta.

Widjaja. (1998). *EKG Praktis*. Jakarta : Binarupa Aksara.

Wijaya, S. (2010). *Konsep Keperawatan Gawat Darurat.* PSIK Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Denpasar.

Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan Dan Gizi.* PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman 253.

Yulianti, N. (2007). *Reaksi Tanah* .Jurnal Hijau.2(5) : 23 – 43.

Yustina, I., dan SS. Antarlina. (2013). *Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional : Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Pertanian.* Universitas Trunojoyo Madura.