

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *The Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists International*. Washington DC: AOAC int.
- Artha, I. (2001). *Isolasi dan karakteristik sifat fungsional komponen pembentuk gel cincau hijau (cyclea barbata L. Miers)*. Bogor: Program Pascasarjana IPB.
- Camus, A. (2000). *Karakteristik pembentukan gel campuran hidrokoloid cincau hijau (Premna oblongifolia Merr.), alginat, dan low methoxyl pectin (LMP) DE 36-445*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Christensen, O. T. (2007). *Effect of Other Hydrocolloids on the Texture of Kappa Carrageenan Gels*. J. Texture Studies, Vol 11 (2): 137-148. DOI: 10.1111/j.1745-4603.1980.tb00313.x.
- Dipiro, J. T. (2005). *Pharmacotherapy Handbook*. Sixth edition. USA: The Mc. Graw Hill Company.
- Direktorat Gizi, D. d. (2005). *Cincau cara Pembuatan dan Variasi Olahanya*. Tangerang: PT. AgroMedia Pustaka.
- Distantina, S. F. (2009). *Pengaruh Kondisi Proses Pada Pengolahan Eucheuma cottonii Terhadap Rendemen dan Sifat Gel Karagenan*. Ekuilibrium, 8(1), 35-40.
- Fardiaz, D. (1989). *Hidrokoloid*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Fardiaz, H. d. (1998). *Pengembangan proses instanisasi bubuk cincau hitam. Di dalam Seminar Nasional Makanan Tradisional, Bogor, 21 Februari 1998*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ginanjjar, B. (2013). *Evaluasi mutu fisik, mikrobiologi, dan sifat fungsional gel cincau hijau (Premna oblongifolia Merr.) dalam kemasan dengan perlakuan pasteurisasi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Glicksman, M. (1969). *Gum Technology in the Food Industry*. New York: Academic Press.
- Granita, A. T. (2013). *Karakteristik Rheologi Gel Cincau Hitam*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, ipb.

- Hermansyah, R. (2012). *Karakteristik mutuekstrak liquid klorofil daun cincau hijau serta aplikasi pada minuman the hijau*. Padang: Universitas Andalas.
- Hoefler, A. (2004). *Hydrocolloids*. USA: Eagan Press st. Pane. Minnesota .
- Karni, R. (2011). *Penentuan waktu akhir sineresis pada beberapa bahan cetak alginate*. Medan: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatera Utara.
- Khoiriyah, N. &. (2014). *Formulasi Cincau Jelly Drink (Premna oblongifolia L Merr) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan*. Jurnal Gizi dan Pangan, 9(2): 73-80.
- Koessitoresmi, A. (2002). *Kapasitas Antioksidan Ekstrak Batang dan Daun Cincau Hijau Cyclea barbata L.Miers Pada Sel Limfosit Secara InVitro*. Bogor: Skripsi FATETA, IPB.
- Liu, H. H. (2013). *Ultra high pressure homogenized soy flour for tofu making*. Food Hydrocolloids, 32, 278-285.
- Maharani, K. (2003). *Stabilitas Pigmen Brazilin pada Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L.)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Merizawati. (2008). *Analisis Sinar Merah, Hijau dan Biru (RGB) untuk Mengukur Kelimpahan Fitoplankton (Chlorella sp.)*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Meyer, L. (1978). *Food Chemisty*. London: The AVI Publishing Company Inc.
- Mizrahi, S. (2010). *Syneresis in Food Gels and its Implication for Food Quality*. Pages 324 - 348.
- Moharib, S. A., & El-Batran, S. (2008). *Hypoglycemic effect of dietary fibre in diabetic rats*. Research Journal of Agricultural and Biological Science, 4(5):455-461.
- Moirano, A. (1977). *Sulphate polysaccharides. Dalam Graham HD (ed.): Food Colloids*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Montero P, P.-M. M. (2002). *Effect of Na⁺, K⁺, and Ca²⁺ on gels formed from fish mince containing a carrageenan or alginate*. Food Hydrocolloids, 16:375-385.
- Ningtyas, P. Z. (2011). *Pengaruh kombinasi urutan daun Stephania hernandifolia Walp. dan Penambahan volume air terhadap kualitas dan sineresis cincau hijau selama penyimpanan*. Jurnal Mutu Pangan, 1(2): 20-31.

- Nurdin, S. U. (2007). *Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.)*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, Vol.13(1) : 4-9.
- Pebrianata, E. (2005). *Pengaruh pencampuran kappa dan iota karagenan terhadap kekuatan gel dan viskositas karagenan campuran* . Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Perez-Mateos, M. M. (2000). *Contribution of hydrocolloids to gelling properties of blue whiting muscle*. European Food Research and Technology, Vol 210 (6): 383-390.
- Pitojo, S. (2008). *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta: Kanisius Hal: 19, 37, 38,45.
- Prangdimurti, E. D. (2014). *Cincau Hijau Kemasan Selama Penyimpanan*. Jurnal MutuPangan, Vol. 1 (2) : 118 - 121.
- Rahayu, S. (2000). *Review the effects of pH, CaCl₂, and alginate addition to the green grass jelly characteristics (Cyclea barbata L. Miers)* . Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Rochas C, R. M. (2004). *Mechanism of gel formation in k-carrageenan*. Biopolymers, Vol 23 (4): 735-745. DOI: 10.1002/bip.360230412.
- Ruhnayat, A. (2002). *Memproduksi Cengkih, Tanaman Tua dan Tanaman Terlantar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- S. H. (1995). *Budidaya Cincau Hijau*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sunanto, H. (1995). *Budidaya Cincau Hijau*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suryaningrum., T. M. (2002). *Penggunaan Kappa-Karaginan sebagai Bahan Penstabil pada Pembuatan Fish Meat Loaf dari Ikan Tongkol (Euthynnus pelamys.L)*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Edisi Pasca Panen, Vol 8, No 6. Hlm 33-43.
- Tojo, E. P. (2003). *Chemical composition of carrageenan blends determined by IR spectroscopy combined with a PLS multivariate calibration method*. Carbohydrate Research, 338: 1309-1312.
- Towle, G. a. (1973). *Pectin. Dalam R.L. Whistler (ed.) Industrial Gum*. New York: Academic Press.

- Wahyono. (2006). *Optimalisasi sintesis dan kajian adsorpsi gel kitosan-alginat terhadap ion Cu(II)*. Bogor: FMIPA, IPB.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. (1990). *Protein Sumber dan Peranannya*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.