

DAFTAR PUSTAKA

- Albab, 2012. *Maltodekstrin*, (online), (www.aryaulilalab-fkm12.web.unair.ac.id). Diakses pada 14 April 2016)
- Ana, 2015. *Zat Asam Sitrat: Sifat-Sifat, Kegunaan dan Bahayanya*. (Online), (www.halosehat.com diakses 14 April 2016)
- Anonim, 2014. *Keamanan Penggunaan Perisa Makanan*. (online), (www.foodservicetoday.co.id). Diakses 11 April 2016)
- Anonim, 2009. Jenis-Jenis Gula. (online), (www.sugarlabinta.com di akses 23 April 2016)
- Ansari kimia. 2013. *Sukralosa, Pemanis Buatan yang Relatif Aman*. (online), (www.wawasanilmukimia.wordpress.com diakses 29 April 2016)
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Arlington, Virginia
- Astuti, YP. 2009. *Maltodekstrin*, (online), (www.empuz.wordpress.com). Diakses pada 14 Juli 2016)
- Caca-Cola Company. 2013. *Sukralosa*. (online), (www.BeverageInstituteForHealth&Wellness.org diakses 17 April 2016)
- Fanny, YG, dkk. 2014. *Pengaruh Pelarutan terhadap Karakteristik Daun Senduduk (Melastomamalabathricum, L.)*. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Giusti, M.Monica and Ronald E. Wrolstad. 2001. *Characteristic and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Current Protocols in Food Analytical Chemistry, John Wiley & Sons, Inc., F1.2.1-F1.2.13.
- Gholib, D. 2009. *Uji Daya Hambat Senggani (Melastoma malabathricum L. terhadap Trichopyton mentagrophytees dan Candida albicans*. Berita Biologi. Balai Besar Penelitian Veternier, Bogor. 9:5.
- Hasibuan, DN. 2012. *Efek HI pogliko kimia Ekstra kEtanol Biji Mahoni (Swietenia mahogany Jack.) dangan baran Mikrostruktur Limba pada Mencit (Musmusculus L.) yang Diinduksi Diabetes dengan Aloksan.Skripsi.Universitas Sumatera Utara*. Diterbitkan.
- Hamdani, Syarif. 2006. *Maserasi* (online), (catatankimia.com, diakses pada 22 Februari 2016)

- Iswari, Kasma. 2007. *Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying* (online), (pascapanen.litbang.pertanian.go.id, diakses pada 22 Februari 2016)
- Kristiani, BR. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (Cymbopogon nardus (L.) Rendle)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.
- Liana, Ida. 2010. *Aktivitas Antimikroba Fraksi dari Ekstrak Metanol Daun Senggani (Melastoma candidum D.Don) terhadap Staphylococcus aureus dan Salmonella typhimurium serta Profil Kromatografi Lapis Tipis Fraksi Teraktif*. Skripsi. Universitas Semarang. Diterbitkan.
- LIPI. 2007. *Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya*. Pusat Penelitian Biologi LIPI, 8(2): 157-167.
- Mamat dkk. 2013. *Ekstrak Methanol dari Daun Melastoma malabathricum Menggunakan Antioksidan dan Melindungi Aktifitas Hati pada Tikus*
- Martunis. 2012. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola*. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Marzelina, Devi. 2012. *Senyawa Antosianin*. (online), (<http://devimarzel.blogspot.co.id>. Diakses 26 Juni 2016).
- Narti, Septia. 2012. *Penggunaan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabathricum L.) sebagai Pewarna dalam Sediaan Lipstik*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Diterbitkan.
- Natanael, Andry. 2014. *Maserasi* (online), (mahasiswafarmasibicara.blogspot.co.id, diakses pada 29 Maret 2016)
- Nugroho, E. S., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorrhizoxb) Madu Instan*. Logika, 3 (2).
- Oktaviana, YR. 2012. *Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi Linn.)*. Skripsi. Fakultas Studi Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.
- Paramita, dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom*. Universitas Udayana. Bali.
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (Online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 2 Maret 2016).

- Pomeranz dan Meloan. 1978. *Food Analysis*. The AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Pramana, Decky. 2013. *Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami dari Buah Senduduk (melastoma malabathricum L) dengan Metode Ekstraksi Padat-Cair (Leaching)*. Tugas Akhir. Teknik Kimia Polstri. Diterbitkan.
- Putra, Stefanus DR, dkk. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Puspita, YC, dkk. 2013. *Asam Sitrat*. Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Rahmawati, TR. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Minuman Serbuk Buah Buni (Antidesma Bunius (L.) Spreng) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadina WN, Asri. 2013. *Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Buah dari Daun Sirsak (Annona murcata L)*. Skripsi. Universitas Semarang. Diterbitkan.
- Rasyid, Doni Iqbal. 2014. *Bahan Pengawet Berbahaya*. (online), (www.rasyidel.blogspot.co.id diakses 11 April 2016)
- Setiawan, MC. 2012. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya (Aloe Barbadensis Miller) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. Thesis. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Sinau Kimia. 2012. *Bahan Kimia dalam Pangan*. (online), (www.kimiasinau.blogspot.co.id diakses 11 April 2016)
- SNI No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Jakarta. Deperindag.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Rineka Cipta: Malang.
- Sudaryati, dkk. *Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan* (online), (www.google.co.id), diakses pada 22 Februari 2016).
- Susanti, dkk. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edulis f. edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.170-179. Universitas Brawijaya. Malang

- Susanti, dkk. 2014. *Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passifora edulis f. edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Universitas Brawijaya. 2(3):170-179.
- Sukardi, dkk.2014. *Ekstraksi Minyak Atsiri Melati (Jasminumsambac) dengan Metode Maserasi dan Perlakuan Pendahuluan PEF (Pulsed Electric Field)*.Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Suparyo. 2014. *Pengertian antioksidan dan fungsinya*. (online), (<http://daunbuah.com>. Diaksespada 26 Juni 2016).
- Syafitri, Novilia Eka, 2013. *Kandungan Fitokimia, Aktivitas Antioksidan, dan Sitotoksitas Ekstrak Buah Harendong (Melastoma affine D. Don)*. Skripsi, fakultas FMIPA. Institut Pertanian Bogor. Diterbitkan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pustala Utama.Jakarta. hal:171-182.
- Winarsi, W. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kasinus. Yogyakarta, hal: 13-15, 77-81.
- Yen, G.C.and H.Y. Chen. (1995). *Antioxidant Activity of Various Tea Extract in Relation to Their Antimutagenicity*. J. Agric. Food Chem. 43: 27-32.