

DAFTAR PUSTAKA

- Albab. 2012. *Maltodekstrin*, (online), (<http://aryaulilalbab-fkm12.web.unair.ac.id>, diakses pada 20 Februari 2017)
- Ana, 2015. *Zat Asam Sitrat: Sifat-Sifat, Kegunaan dan Bahayanya*, (online), (www.halosehat.com diakses 19 Februari 2017)
- Ansarikimia. 2013. *Sukralosa, Pemanis Buatan yang Relatif Aman*. (online), (www.wawasanilmukimia.wordpress.com, diakses 19 Februari 2017)
- Astawan M, Kasih A. L. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 319 hal.
- Astuti, YP. 2009. *Maltodekstrin*, (online), (www.empuz.wordpress.com) diakses pada 30 maret 2017
- Butkhup, L., Samappito, S., 2011. Phenolic Constituents of Extract from Mao Luang Seed and Skin Pulp Residue and Its Antiradical and Antimicrobial Capacities, *Journal of Food Biochemistry*, 35, 1671-1679
- Coca-cola Company. 2013. *Sukralosa*. (online), (www.BevverageInsititueforHealth&Wellness.org) diakses 17 maret 2017
- Fadillah, Rifka. 2016. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (Melatosma Malabathricum L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Tugas Akhir*. Teknik Kimia Polsri. Diterbitkan
- Giusti, M.Monica and Ronald E. Wrolstad. 2001. *Characteristic and Measurment of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Current Protocols in Food Analytical Chemistry, John Wiley & Sons, Inc., F1.2.1-F1.2.13
- Gruèzo. 1997. *Buah-Buahan yang Dapat Dimakan*. Editor: Verheij E, W. M,Coronel R. E. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 568hal.
- Hariyana, A., 2013, *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*, edisi revisi, Penerbit Swadaya, Jakarta, pp. 79
- Haryanto, S., 2009, *Ensiklopedia Tanaman Obat Indonesia*, Pallmall, Yogyakarta, pp. 109-111.
- Hasibuan, DN. 2012. *Efek Hipoglikokimia Ekstrak Etanol Biji Mahoni (Swietenia mahogany Jack) dan gambaran mikrostruktur Limpa pada Mencit (Mus*

musculus L.) yang Diinduksi Diabetes dengan Alkasan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Diterbitkan.

Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan. 1247hal.

Iswari, Kasma. 2007. *Kajian Pengolahan Bubuk Instan Wortel Dengan Metode Foam Mat Drying* (online), (pascapanen.litbang.pertanian.go.id., diakses pada 22 Februari 2016)

Kassem, M. E. S., Hashim, A. N., Hassanein, H. M., 2013, *Bioactivity of Antidesma Bunius Leaves* (Euphorbiaceae) and Their Major Phenolic Constituents, *European Scientific Journal*, 9 (18), 217-228.

Kristiani, BR. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (Cymbopogon nardus (L.) Rendle). Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Diterbitkan.*

Lembaga Biologi Nasional. 1977. *Buah-Buahan*. Bogor: LIPI. 133hal.

Marzelina, Devi. 2012. *Senyawa Antosianin*.(online), (<http://devimarzel.blogspot.co.id>). Diakses 28 April 2017

Micor, J.R.L., Deocarís, C.C. Mojica, E.R.E, 2005, Biological Activity of Bignay (*Antidesma Bunius* L. Spreng) Crude Extract in Artemia Salina, *J. Med. Sci.*, 5 (3), 195-198

Muchtadi D. 2001. *Kajian Terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Nugroho, E.S., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak Curcuma xanthoriza roxb) Madu Instan*. Logika, 3 (2).

Nusa, Mhd Iqbal, Fuadi Misril dan Siti Fatimah. 2014. *Studi Pengolahan Biji Buah Nangka dalam Pembuatan Minuman Instan*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Octaviani, Liem Felicia. 2014. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah (Antidesma Bunius)*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Diterbitkan

- Orwa, C., Mutua, A., Kindt R., Jamnadass, R., Anthony, S., 2009, *Agroforestry Database 4.0: Antidesma Buni*, http://www.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Antidesma_bunius. PDF, diakses pada tanggal 14 maret 2017.
- Paramita, dkk. 2014 *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap karakteristik Bubuk Sinom*. Universitas Udayana. Bali.
- Permana. 2008. *Bagaimana Membuat Minuman Serbuk Instan*, (Online), (awpermana.dagdigdug.com., diakses 27 Februari 2017).
- Pomeranz dan Meloan. 1978. *Food Analysis*. The AVI Publ. Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Puspita, YC, dkk. 2013. *Asam Sitrat*. Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Putra, Stefanus Dicky Reza, dkk. 2013. *Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Rahmawati, Tri Reti. 2001. *Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (Antidesma Buni L. Spreng) pada Tingkat Kematangan yang Berbeda*. Bandung: Institut Teknologi Bandung. Diterbitkan
- 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), (diakses 17 maret 2017)
- Risa, MF, dkk. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Minuman Instan dari The Kombucha*. Padang: Jurnal pertanian teknologi Andalas Vol 20 No. 2.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. 142 hal.
- 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*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Suharto.1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Rineka Cipta : Malang
- Susanti, dkk. 2014. *Pembuatan Mminuaman 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
- Syafitri, Novilia Eka, 2013. *Kandungan Fitokimia, Aktivitas Atioksidan, dan Sitotoksitas Ekstrak Buah Harendong (Melastoma affine D. Don)*. Skripsi, fakultas FMIPA. Institut Pertanian Bogor. Diterbitkan.
- 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
- Yuliawaty, Siska Tresna dan Wahono Hadi Susanto. 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (Morinda Citrifolia L)*. Universitas Brawijaya. Malang
- Yulistyarini, T, Ariyanti E. E., Yulia N. D. 2000. Jenis-jenis tanaman buah yang bermanfaat untuk usaha konservasi lahan kering. Prosiding Seminar Hari Cinta Puspa dan Satwa Nasional. Kebun Raya Bogor. 05 November 2000. katalog.pdii.lipi.go.id [18 Juni 2010].