

**DAFTAR PUSTAKA**

- Anief, M. 1994. Farmasetika. Gajah Mada *University Press*. Yogyakarta.
- Chrisnanda, F.P. 2013. Penginderaan Kesan dan Rangsangan. (online). (<http://www.chrisnanda95.blogspot.com>, Diakses pada tanggal 16 Maret 2019)
- Badan Standardisasi Nasional, 1994. SNI Sirup.
- Botani, F. 2008. Pengaruh Suhu Evaporasi terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Susu Kental Manis. Universitas Andalas. Padang.
- Buckle, K.A.M., Edwards, G.H., dan Wooton, H. 1985. Ilmu Pangan. (Terjemahan). Universitas Indonesia. Jakarta. Halaman 97-98.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1985. Cara Pembuatan Simplisia. 1985. Jakarta. Hal: 10-11.
- Djamil, R., Wahyudi, PS., Wahono, S., dan Hanafi. 2012. *Antioxidant Activity of Flavonoid from Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis Leaves. Journal of Pharmacy.*
- Dwiyanti, G., dan Nurani, H. 2014. Aktivitas Antioksidan The Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains IX. Fakultas Sains dan Matematika, UKSW. Salatiga, 21 Juni 2014, Vol 5, No.1, ISSN: 2087-0922. Bandung.
- Esti, dan Sediadi, A. 2000. Sari dan Sirup Buah. Artikel Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta.
- Harbone, J.B. 1987. Metode Fitokimia: Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, Terbit ke-2, Alih Bahasa: Dr. Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro, hal 84-85. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Haryoto. 1998. Membuat Saus Pepaya. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Jaka Elektrik Kanisius. Malang.
- Kasie Laboratorium Instrumentasi dan Pengukuran. 2015. Penuntun Praktikum Instrumentasi dan Pengukuran TK 133207. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Kikuzaki, H., Hisamoto., Hirose, K., Akiyama, K., dan Taniguchi, H. 2002. *Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compounds. Journal of Agricultur and Food Chemistry*, 50 (7), 2161-2168.

- Krisnawan, B. 2013. Perencanaan Instalansi *Air Conditioning* di Ruang Pengajaran Umum PSD III Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lestari, D., Sukandar, E.Y., dan Fidrianny, I. 2015. *Anredera Cordifolia Leaves Extract as Antihyperlipidemia and Endothelial Fat Content Reducer in Males Wistar Rat. International Journal of Pharmaceutical and Clinical Research* 2015; 7(6): 435-439, ISSN-0975 1556. Institusi Teknologi Bandung. Bandung.
- Lusivera, T.K., 2002. Mempelajari Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Flavonoid. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Markham, K.R. 1988. Cara Mengidentifikasi Flavonoid, Alih Bahasa: Dr. Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nuryani, A.S., Lestari, D.S., dan Baehaki, A. 2018. Uji itokimia dan Aktivitas Antioksidan The Daun Daruju (*Achantus Illicifolius*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Parwati, N.K.F., Napitupulu, M., dan Diah, A.W.M. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis) dengan DPPH menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. Universitas Tadulako. Palu.
- Pratama, B.S., Wijana, S., dan Febriyanto, A. 2012. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Industria, Vo. 1, No. 3, Hal 181-194.*
- Qurrotu, S.A. 2014. Pengaruh Salep Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*).
- Ratih., Nurlailah., dan Widiningsih, I.K. 2015. Efektivitas Air Rebusan Daun Binahong (*Anredera Cordifolia*) Terhadap Pertumbuhan *Salmonella Typhi*. *Medical Laboratory Technology Journal*, Vol. 1, pp. 1-6, ISSN 2461-0879.
- Rahmawati, L., Fachriyah, E., dan Kusri, D. 2012. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis). Universitas Diponegoro. Semarang.

- Rahmawati, D.P. 2017. Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sembung (*Blumea Balsamifera* L). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Rochani, N. 2009. Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Daun Binahong (*Anrederacordifolia* (Tenore) Steen) terhadap *Candida Albicans* serta *Skriming* Fitokimianya. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Selawa, W., Runtuwene, JRM., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anrederacordifolia* (Ten.) Steenis). Jurnal Ilmiah Farmasi. FMIPA UNSRAT Manado. Vo 2 No: 01.
- Siagian A. 2002. *Bahan Tambahan Makanan*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 2012. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Susmayanti, W., Fachriyah, E., dan Kusriani, D. 2012. Isolasi, Identifikasi dan Uji Sitotoksik Senyawa Flavonoid dari Ekstrak Etil Asetat Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Tennis) Steenis). *Journal of Scientific and Applied Chemistry*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Towaha, J. 2011. Zat Aktif pada Tanaman Binahong. *Majalah Semi Populer Tree*. Vol 2 No : 2.
- Tressler, D.K., dan M.A. Joslyn. 1961. *Fruit and Vegetables Juice Processing Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H., 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan. Kansius. Yogyakarta.