

DAFTAR PUSTAKA

- Aflinda, N. dan Armi. 2015. Identifikasi Jenis Tumbuhan Obat Tradisional Yang Digunakan Sebagai Obat Radang Tenggorokan Di Desa Reuhat Tuha Kecamatan Sukamakmur Aceh Besar. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*. Vol 3 (2) : 282-290.
- Afrianti, L.H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Agustin, F. dan W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa bilimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (3) : 1-9.
- Amelia, I. 2014. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Anggraini, T. 2017. *Sumber Antioksidan Alami*. Penerbit Erka. Padang.
- Arisandi, Y. F. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan, Sitotoksitas, dan Kandungan Fenolik Total dari Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Arja, F. S., D. Darwis, dan A. Santoni. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Kimia Unand*. Vol. 2 (1) : 124-127.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-3746-2008 Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bakar, U. Dan Tarmizi. 2014. *Kimia Pangan 1*. UNP Press. Padang.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Deepak, M. S. and P. Ommann. 2013. Use of Dye Extract of *Melastomata malabathricum* Linn. for Plant Anatomical Staining. *Reseach Article, Acta Biologica Indica*. Vol 2 (2) : 456-460.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Fahrunnida dan R. Pratiwi. 2015. Kandungan Saponin, Buah, Daun dan Tangkai Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Pendidikan Biologi, Pendidikan Geografi, Pendidikan Sains*. Vol 2 (1) : 220-224.
- Fauzi, D.R dan H.T. Palupi. 2020. Pengaruh Proses Blanching dan Penambahan Karagenan pada Kualitas Selai Lembaran Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol 11 (2) : 152-161.

- Fidrianny, I., A. Rahmawati, dan R. Hartati. 2018. Comparison Profile of Different Extracts of *Averrhoa bilimbi* L. In Antioxidant Properties and Phytochemical Content. *Rasayan Journal of Chemistry*. Vol 11 (4) : 1628-1634.
- Hayati, Z. 2018. Aktivitas Antioksidan dan Pola Kromatografi Ekstrak Etanol dan Fraksi Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.). [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Koay, S.S. 2008. Establishment of Cell Suspension Culture of *Melastoma malabathricum* L. For The Production of Anthocyanin. [Tesis]. Universiti Sains Malaysia. Malaysia.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Lathifah, Q. A. 2008. Uji Efektivitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Dengan Variasi Pelarut. [Skripsi]. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Nandari, R. 2006. Pengaruh Pemberian Ekstrak Belimbing Wuluh Terhadap Kadar Testosteron Bebas Non Libido Tikus Jantan Galur Wistar. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Narti, S. 2012. Penggunaan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai Pewarna dalam Sediaan Lipstik. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Nayak, J and U. C. Basak. 2015. Antioxidant Potensial of Same Lesser Known Wild Edible Fruits of Odisha. *European Journal of Experimental Biology*. Vol 5 (8) : 60-70.
- Nielsen, S.S. 2003. *Food Analysis Third Edition*. Springer. New York.
- Nisa, A. K. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Pucuk Merah (*Syzygium oleana*) Terhadap Karakteristik Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Novela. 2018. Pengaruh Penambahan Bubur Buah Senduduk (*Melastomata malabathricum*, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Tempurung Kelapa Muda. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Nurkhasanah. 2013. Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosella. [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Omar, S. N. C., J. O. Abdullah, K. A. Khairoji, S. C. Chin, dan M. Hamid. 2012. Potentials of *Melastoma malabathricum* Linn. Flower and Fruit Extracts as Antimicrobial Infusions. *American Journal of Plants Sains*. Vol 3 (1) : 1127-1134.

- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Penerbit Stomata. Surabaya.
- Pardede, H. M. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Malaka (*Phyllanthus emblica*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Purba, S.R. 2018. Pemanfaatan Zat Pewarna Alami dari Buah Senduduk Bulu (*Clidemia hirta*) sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetik pada Pembuatan Es Krim serta Uji Daya Terimanya. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Putri, S. 2021. Pengaruh Perbandingan Labu Kuning (*Cucurbita moschata durch*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Terhadap Karakteristik Selai. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rahmaini. 2018. Pengaruh Pencampuran Wortel (*Daucus carota*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Ramadhani, E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum L*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang Kaling. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Simanjuntak, M. R. 2008. Ekstraksi dan Fraksinasi Komponen Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) serta Pengujian Efek Sediaan Krim Terhadap Penyembuhan Luka Bakar. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Subhadrabandhu, S. 2001. *Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand*. Bangkok (Thailand) FAO, Thailand.
- Suzery, M., S. Lestari, dan B. Cahyono. 2010. Penentuan Total Antosianin Dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*. Vol 18 (1) : 1-6.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.