

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Association Official Analysis Chemist.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arja, F. S. Darwis, D Santoni, A. 2013. Isolasi, Identifikasi, dan Uji Antioksidan Senyawa Antosianin dari Buah Sikaduduak (*Melastoma malabathricum*, L) serta Aplikasi Sebagai Pewarna Alami. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Universitas Andalas. Padang.
- Ayuningsih, A. I. R. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dalam Pembuatan Sirup Jamur Lingzhi Merah (*Ganoderma lucidum*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Bielig, H. J. dan Joachim Werner. 1986. *Fruit Juice Processing*. FAO Agricultural Services Bulletin. Roma
- Buckle, KA, RA. Edward, G.H Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Chang, R. 2004. Kimia Dasar : Konsep-Konsep Inti. Jilid 1. Edisi Ketiga. Erlangga. Jakarta.
- Charoenteeraboon, J. 2010. Antioxidant activities of the standardized water extract from fruit of *Phyllanthus emblica* Linn. Songklanakarin J. Sci. Technol. 600 32 (6), 599-604.
- Dalimartha, S, M. Angela, C. M. Nusatya. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Demam, J.M. 1997. Kimia Makanan. Bandung: ITB. Halaman 253-254.
- Endika, M. F. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Beralkohol dari Ragi Tuak Dayak dengan Kombinasi Ketan Hitam (*Oryza sativa* L. var. glutinosa) dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Cempo Ireng (Doctoral Dissertation, Uajy).
- Fardiaz, D. A., S.Y., dan Puspitasari, N.L., 1986, Penuntun Praktikum Analisa Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Harbone, J.B. 1987. Metode Fitokimia, Penuntun Cara Moder Menganalisa Tumbuhan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Edisi II. Bandung: ITB Press. Hal. 147.

- Hindritiani, R. 2013. Penurunan Aktivitas Tirosinase dan Jumlah Melanin oleh Fraksi Etil Asetat Buah Malaka (*Phyllanthus emblica*) pada *Mouse Melanoma B16 Cell-Line*. Departemen Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin Fakultas Kedokteran Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Huang, Y-C., Chang, Y-H., dan Shao, Y-Y. 2005. *Effec of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).
- Irawati, N. 2013. Enkapsulasi Bakteri Kitinolitik pada Benih Cabai untuk Menghambat Serangan *Sclerotium rolfsii*. [Skripsi]. Pascasarjana Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jin, C. B. 2012. Buah Malaka Memulihkan Daya Ingatan. Forest Research Institute Malaysia (FRIM). Malaysia.
- Ketaren, S. 1985. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri. Balai Pustaka. Jakarta
- Khan. K. H. 2009. *Roles of Emblica officinalis in medicine-A review*, International Journal of Botany, 2, 218–228.
- Khoiriyah, U. 2015. Taksonomi dan Distribusi Balakka (*Phyllanthus emblica*, L.) di Sumatera Utara Bagian Selatan. [Tesis]. Sumatera Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Kurniati, S. 2011. Ekstraksi Antosianin Ubi Jalar Ungu. (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Menggunakan Ultrasonik Batch. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, A. F. 2010. Kualitas Sirup yang dibuat dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.). [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi. Program Studi Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Lama, A. Hiteswar Saikia. Effects of *Emblica Officinalis* (AMLA) on Serum Lipids and Atherogenesis in Albino Rats Fed with High Fat Diet. *Department of Pharmacology, Melmaruvathur Adhiparasakthi Institute of Medical Science & Research, Melmaruvathur. July 2013.*
- Liu X, Cui C, Zhao M, Wang J, Luo W, Yang B. 2008. *Identification of phenolics in the fruit of emblica (Phyllanthus emblica, L.) and their antioxidant activities. Food Chem.;109(4):909–15.*
- Lutony, T.L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. Balai Penelitian Obat dan Aromatik.
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyus*, L). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Marta, H., Widyasanti, A., Sukarti, T. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis Lour*). Lembaga Penelitian Dasar Universitas Padjadjaran.
- Muchtadi. T.R. 2013. Prinsip Proses Teknologi Pangan. Alfabeta CV. Bandung.
- Muchtadi T.R, Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung
- Nayak, J. dan Basak, U. C. 2015. Analysis of Some Nutritional Properties in Eight Wild Edible Fruits of Odisha, India. *Int J Curr Sci* 14: 55-62.
- Nicol, W.M. 1979. *Sucrose and Food Technology*. Edited by G.G Birch and K.J. Parker. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Pratiwi, 2009. Formulasi, Uji Kecukupan Panas, dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Wornas (Wortel-Nanas). [Skripsi]. Fateta. IPB. Bogor.
- Rahayu, R. M. 2014. Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum*, L) terhadap Karakteristik Mutu *Hard Candy*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rienoviar, N. H. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa*, Linn). [Jurnal]. Vol. 23 No. 1. Balai Besar Industri Agro, Program Studi Farmasi, Universitas Pakuan Bogor
- Roswitha, M.A. 2006. Pemanfaatan Buah Salak (*Sallaca zalacca* (Gaertner) Voss) Kualitas Rendah Menjadi Sari Buah (Kajian Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman dalam Larutan Gula). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. PT Penebar Swadaya. Jakarta
- Sentra Informasi IPTEK. 2009. Senggani (*Melastoma affine* G. Don). Diakses dari <http://iptek.net.id/ind/tanobat/view.php?mnu=2&id=156> [9 Maret 2016].
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Pres. Bogor.

- Setyowati. 2004. Pengaruh Lama Perebusan dan Konsetrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Singh, E., Sharma, S., Pareek, A., Dwivedi, J., Yadav, S., Sharma, S. Phytochemistry, traditional uses and cancer chemopreventive activity of Amla (*Phyllanthus emblica*): The Sustainer. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 02 (01); 2011: 176-183.
- [SNI] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah : Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- [SNI] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544: 1994. Sirup: Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Soeatmaji, D. W. 1998. Peran Stress Oksidatif dalam Patogenesis Angiopati Mikro dan Makro DM dalam: *Medica*. 5(24):318-325.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suprpti, M. Lies. 1993. Produk Olahan Buah. Usaha Offset. Surabaya
- Sutedjo. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.582-593, April 2015.
- Tantarayana, P. B., Zubaidah E. 2015. Karakteristik Fisik- Kimia dari Ekstrak Salak Gula Pasir dengan Metode Maserasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1608-1619.
- Tresseler, D.K dan M.A. Joslyn. 1961. *Fruit and Vegetable Juice Processing Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Tresseler, D.K. dan J.G. Woodrof. 1976. *Food Product Formulary Volume 3 : Fruit, Vegetable, and Nut Products*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Violalita, F. 2010. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) dan Aplikasinya Pada Pangan. Tesis. Padang. Universitas Andalas.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.
- Wong, W. 2008. *Melastoma malabathricum too beautiful to be called a weed. Green Culture Singapore. Singapore.*