

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Efendi, R., & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa dalam Pembuatan Kue Bangkit. *JOM Faperta UR*, 3(2), 1–16.
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura L.*). *Pro Food*, 4(1), 289–297.
- Amin, A., Wunas, J., & Anin, Y. M. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Klika Faloak (*Sterculia quadrifida R.Br.*). *Fitofarmaka*, 2(2), 111–114.
- Apriyanto, M. (2021). Kimia Pangan Ajar. In M. N. Rohman (Ed.), *Nuta Media* (Cetakan I, Issue Desember). Perpustakaan Nasional Indonesia.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2019). *Buku Ajar Kimia Pangan* (Issue Desember).
- Borja Fajardo, J. G., Horta Tellez, H. B., Peñaloza Atuesta, G. C., Sandoval Aldana, A. P., & Mendez Arteaga, J. J. (2022). Antioxidant activity, total polyphenol content and methylxantine ratio in four materials of *Theobroma cacao L.* from Tolima, Colombia. *Heliyon*, 8(5), 1–5.
- BSN. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. In *BSN (Badan Standardisasi Nasional)*.
- BSN. (2011). SNI 2973:2011 Biskuit. In *BSN (Badan Standardisasi Nasional)*.
- BSN. (2018). *SNI 2973:2018: Biskuit*.
- DKKB. (2017). *9 Manfaat Buah Kersen*. Dinas Kesehatan Kabupaten Badung. <https://diskes.badungkab.go.id/artikel/17756-9-manfaat-buah-kersen>
- Ehpa, N. B. (2021). *Pemanfaatan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) terhadap Tingkat Kesukaan Kue Bangkit*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau.
- Febriana, E., Tamrin, & Faradillah, R. F. (2019). Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang terdapat pada Ekstrak Buah : Studi Kepustakaan. *Jurna Penelitian Ilmu-Ilmu Pangan*, 8(No. 1), 1–11.
- Gomathi, R., Anusuya, N., & Manian, S. (2013). A Dietary Antioxidant Supplementation of Jamaican Cherries (*Muntingia calabura L.*) Attenuates Inflammatory Related Disorders. *Food Science and Biotechnology*, 22(3), 787–794.
- Helingo, Z., Liputo, S. A., & Limonu, M. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Kualitas Roti dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun.

Jambura Journal of Food Technology, 4(2), 223–233.

- Illing, I., Safitri, W., & Efriana. (2017). Uji Fitokimia Ekstrak Buah Dengan. *Jurnal Dinamika*, 08(1), 66–84.
- Jannah, U. (2021). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kue Bangkit dari Tapioka yang Difermentasi dengan Sari Jahe Emprit, Jahe Gajah, Jahe Merah dan Temulawak* [skripsi]. Universitas Sumatra Utara.
- Juliandri, Jahrizal, & Taryono. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Makanan Tradisional Kue Bangkit di Kota Pekanbaru. *JOM Fekon*, 4(1), 2017.
- Karunasiri, A. N., Gunawardane, M., & Senanayake, C. M. (2020). Antioxidant and Nutritional Properties of Domestic and Commercial Coconut Milk Preparations. *International Journal of Food Science*, September, 1–9.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (n.d.). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Khadijah, Jayali, A. M., Umar, S., & Sasmita, I. (2017). Penentuan Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Samama (*Anthocephalus macrophyllus*) Asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(1), 11–18.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Laswati, D. T., Sundari, N. R. I., & Anggraini, O. (2017). Pemanfaatan Kersen (*Muntingia calabura* L.) sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris. *Jitipari*, 4, 127–134.
- Latief, M., Tafzi, F., & Saputra, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Beberapa Bagian Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum Burmani*) Asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 233–236.
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42.
- Manuel, S. E., Samual, M., & Taroreh, M. (2021). Pengaruh Blansing terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(3), 4020–4030.
- Morton, J. F. (1987). *Fruits of Warm Climates*. <https://onlinebooks.library.upenn.edu/webbin/book/lookupid?key=olbp24168>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, M. A., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S.,

- & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nur, S., Aswad, M., Yulianty, R., Burhan, A., Patabang, W. J. D., Fadri, A., & Nursamsiar, N. (2022). Profil Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan Metode TAC dan CUPRAC. *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 7(1), 79.
- Oktavia, N. (2020). *Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Bubuk Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Karakteristik Cookies* [skripsi]. Universitas Andalas.
- Pangastika, T., & Ansori, M. (2022). Pembuatan Kue Bangkit Komposit Tepung Jengkol (*Pithecellobium jiringa*) dengan Perlakuan Perendaman Kapur Sirih pada Tekanan Berbeda. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(1), 9–15.
- Pereira, G. A., Arruda, H. S., de Morais, D. R., Eberlin, M. N., & Pastore, G. M. (2018). Carbohydrates, volatile and phenolic compounds composition, and antioxidant activity of calabura (*Muntingia calabura L.*) fruit. *Food Research International*, 108, 264–273.
- Prasetya, E. E. (2020). *Pengaruh Substitusi Jenis dan Konsentrasi Tepung Pisang terhadap Karakteristik “Kue Bangkit”* [skripsi]. Universitas Sriwijaya.
- Pratiwi, T. F., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2022). Pengaruh Jenis Bubur Buah dan Pemanis terhadap Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi, dan Aktivitas Antioksidan Selai Kersen (*Muntingia calabura L.*) Lembaeen. *AgriTECH*, 42(4), 351–361.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Waktu Pengukusan terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*, 12(1), 45–57.
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84.
- Rosniatin, Ansharullah, & Asyik, N. (2021). Formulasi Sari Kedelai (*Glycine Max L*) dengan Penambahan Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*) sebagai Minuman Fungsional Kaya Protein dan Kontribusinya terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) Harian pada Remaja Putri. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3683–3699.
- Sari, S. M., Efendi, R., & Herawati, N. (2018). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu, Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Sagu*, 15(1), 18–27.
- Sarif, M., & Zainal, M. M. T. (2022). *Studi Pembuatan Kukis dengan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Ampas*

Kelapa [skripsi]. Universitas Hasanuddin.

- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik* (T. Anggraini (ed.)). Andalas University Press.
- Seixas, D. P., Palermo, F. H., & Rodrigues, T. M. (2021). Leaf and Stem Anatomical Traits of *Muntingia calabura* L. (Muntingiaceae) Emphasizing the Production Sites of Bioactive Compounds. *Flora*, 278, 151802.
- Senet, M. R. M., Parwata, I. M. O. A., & Sudiarta, I. W. (2017). Kandungan Total Fenol dan Flavonoid dari Buah Kersen (*Muntingia calabura*) Serta Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Kimia*, 11(2), 187–193.
- Septania, C. K. (2010). *Substitusi Aspartam dengan Sari Buah Kersen pada Pembuatan Effervescent Jahe* [skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Sibarani, K. P. (2019). *Formulasi Ekstrak Buah Kersen (Muntingia calabura L.) dan Ekstrak Buah Lemon (Citrus limon) terhadap Pembuatan Hard Candy*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Silviani, D., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.) dan Substitusi Gula terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 33.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73–84.
- Subgya, R. S. (2019). Daya Antibakteri Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.) Terhadap *Porphyromonas gingivalis* [skripsi]. In *Digital Repository Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta.
- Taridala, A. A. M., Ansharullah, & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.) terhadap Zat Besi, Serat Pangan dan Zat Gizi Snack Bar Berbasis Sagu Bekatul. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4656–4667.
- Titin Laswati, D., Retno Ika Sundari, N., & Anggraini, O. (2017). Pemanfaatan Kersen (*Muntingia calabura* L.) sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(2), 126–133.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Wijasih. (2020). *Karakterisasi Cookies yang Diperkaya Protein Tepung Ampas Tahu dan Antioksidan Bubur Kulit Buah Naga Merah*. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press*.
- Yulianis, Fitriani, E., & Sanuddin, M. (2020). Penetapan Kadar Polifenol Ekstrak dan Fraksi Kulit Pinang (*Areca catechu L .*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(1), 170–178.
- Zahara, M., & Suryady. (2018). Kajian Morfologi dan Review Fitokimia Tumbuhan Kersen (*Muntingia calabura L*). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dan Pembelajaran Fakultas Tarbiyah Universitas Muhammadiyah Aceh.*, 5(2), 68–74.
- Zela, & Diah, A. W. M. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Media Eksakta*, 17(2), 85–90.

