

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, I.S. 2010. Pengemasan dan Penyimpanan Minuman Sari Jagung. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. 92 hal.
- Anggraini, D. 2014. Penambahan CMC Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. 10 hal. [02 Oktober 2014].
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3719:2014. Minuman Sari Buah.. Jakarta. 30 hal. <http://staneclime.org> [02 Oktober 2014]
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3545:2013. Madu.. Jakarta. 30 hal. <http://staneclime.org> [02 Oktober 2014]
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 06-455:1998. Cara Uji Viskositas Larutan Karboksil Metil Selulosa (CMC). 7hal. <http://pustan.bpkimi.kemperin.go.id> [02 Oktober 2014].
- Disrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Elarini, D. 2014. Pengaruh CMC Pada Minuman Madu Ditinjau Dari Mutu Organoleptik, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. 9 hal. [02 Oktober 2014].
- Estiasih, T., Putri, D. R dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta, 290 hal.
- Farida, R. dan Nisa, F.C. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microcave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan : Pelarut). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3. No 2 p. 362-373. <http://jpa.ub.ac.id> [9 januari 2015].
- Ferdiaz, S. 1993. *Analisisa Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. 200 hal.
- Fachruddin, L. 2006. Membuat Aneka Sari Buah. Teknologi Tepat Guna. Kanisius. Yogyakarta. 42 hal.
- Ferdiana, A. 2004. Evaluasi Mutu Minuman Teh Kayu Manis Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- <http://repository.ipb.ac.id>. 70 hal.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Iswari, K., Hernel, E, Afdi, dan Azzam. 2006. Kajian Formulasi dan Pendugaan Umur Simpan Sirup Manggis. *Prosiding Seminar Hasil Nasional Hortikultura*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatra Barat.
- Juanda, J. D. dan Cahyono, B. 2004. *Manggis Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. 79 hal.
- Kementrian Pertanian. 2014. Luas Panen dan Produksi Buah Manggis Indonesia. www.deptan.go.id [7 Desember 2014]
- Kesuma, S dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Aalami dan Sintetik*. AU Press. Padang. 112 hal.
- Lindy, Tri Eko Nanda. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet Pada Produk Jelly, Yogurt dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. 70 hal.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi CMC Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul. Littro*. Vol. XVII No. 2. 2006.72-78.
- Maryani, H dan Kristiana, L. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 48 hal.
- Mardiana, L. 2012. *Ramuan & Khasiat Kulit Manggis*. Penebar Swadaya. Jakarta. 76 hal.
- Muchtadi, T.;R, Sugiyono dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 323 hal.
- Pebriyanthi, N. E. 2010. Ekstraksi Xanthone dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) dan Aplikasinya dalam Bentuk Sirup. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. 70 hal.
- Permana, A.W., Widatyanti, S.M., Prabawati, S., dan Setyabudi, D.A. 2012. Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis Instan dan Aplikasinya Untuk Minuman Fungsional Berkarbonasi. *J.Pascapanen* 9(2) 2012: 88 – 95. <http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id> [09 Januari 2014].
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayur dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 288 hal.

- Pusat Perlebahan APIARI Pramuka. 2006. *Lebah Madu Cara Bertenak dan Pemanfaatan*. Seri Agribisnis. Penebar Swadaya. Jakarta. 126 hal.
- Putra, S.D.R.; Purwijantiningsih, L.M.E., dan Pranata S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya. Jogjakarta.
- Putri, F., Nainggolan, R.J., dan Limbong, L.N. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu sorbet Sari Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 3. No 4.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta. 256 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2012. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Siskawardani, D.D., Komar, N., dan Hermanto, M.B. 2013. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Lama Sentrifugasi Terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Sari Tebu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 1. No 1.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta. 160 hal.
- Suprpti, M. L. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usaha Offset. Surabaya. 80 hal.
- _____, 2008. *Keripik Manisan Kering dan Sirup Nangka*. Kanisius. Yogyakarta. 92 hal.
- Suryaatmaja, W. P. Dan Nelystya. 2009. *Rosella Aneka Olahan Khasiat & Ramuan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 33 hal.
- Syarief, R. Santousa, S. B. Irsyana, St. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. IPB. Bogor.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1992. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Tin Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Beternak Lebah Madu*. Seri Budidaya Ternak. Nuansa Aulia. Bandung. 162 hal.
- Wahyuni, L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi CMC Terhadap Mutu Konsentrat Sari Buah Markisa Asam [Skripsi]*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Winarno, F. G. 2004. *Sterilisasi Pangan*. PT. M-Brio Press. Bogor

_____2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta

Yunitasari, L. 2011. *Gempur 41 Penyakit Dengan Buah Manggis*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 204 hal.

