

Daftar Pustaka

- Agustin, D., 2005, Perbedaan Khasiat Antibakteri Bahan Irigasi Antara Hidrogen Peroksida 3% dan Infusum Daun Sirih 20% Terhadap Bakteri Mix, *Majalah Kedokteran Gigi (Dent. J.)*, 38(1): 45-47.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh penggunaan karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 66-74.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H., dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah : H Purnomo & Adionon). UI Press. Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan* 32(2):3 hlm
- Dyahnugra, Adinda Ayu dan Simon Bamabang Widjanarko. 2014. Pemberian Ekstrak Bubuk Simplisia Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Strain Wistar Jantan Kondisi Hiperglikemik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 113 - 123.
- Edwards, W. P. 2000. *The Science Of Sugar Confectionery*. The Royal Society Of Chemistry. UK.
- Erwinda, M. D. 2013. Pengaruh pH nira tebu (*saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kapur terhadap kualitas gula merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3) :54-64.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fauzi, R. 2007. Gelatin. http://www.chem-is-try.org/artikel_kimia/gelatin/ [10 januari 2015].
- Farida, R. dan Nisa, F.C., 2015, Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Rasio Bahan: Pelarut), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 362-373.
- Fasoyiro, S. B., Ashaye, O. A., Adeola, A., Samuel, F. O., 2005. *Chemical and Storbility of Fruit-Flavoured (Hibiscus sabdariffa) Drinks*. *World Journal of Agricultural Sciences*I, pp 165-168.
- Fennema, O. R., M. Karen, dan D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. The AVI Publishing, Connecticut
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Marchel Dekker Inc. New York.

- Fieser, L.F. and Fieser, M., 1959, *Steroid*, Reinhold Publishing Corporation, New York
- Grobben, A.H., Steele, P.J., Somerville, R.A., dan Taylor, D.M. 2004. "Inactivation of The Bovine-Spongiform- Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processes Used The Manufacture of Bone Gelatin". *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 39: 329 – 338.
- Harijono., Kusnadi, K., dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh Kadar Keraginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2) : 110-116.
- Haryati, A. 1999. Pengaruh Penambahan Sulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Kerusakan Vitamin C permen Jelly Gelatin Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Tumb.) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Hattenschwiller, S dan Vitousek, P. M. 2000. *The role of polyphenols interrestrial ecosystem nutrient cycling*. Review PII: S0169-5347(00)01861-9 *TREE* vol. 15, no. 6 June 2000.
- Hernawan, U.E. dan A.D Setyawan. 2003. Ellagitannin; Biosintesis, Isolasi, dan Aktivitas Biologi. *J. Biofarmasi* 1: 25-38.
- Hernawan, U.E., Setyawan, A.D. 2003. Review: Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum* L.) dan aktivitas biologinya. *Biofarmasi*, 1(2): 65-76
- 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.
- Hidayat, N. dan Ikarisziana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Hidayat, N., M. C. Padagadan S. Suhartini, 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi, Yogyakarta.
- Iswari, K., Harnel, E.Afdi, Azman, F. Artati, dan Aswardi. 2006. *Kajian Teknologi Pengolahan Manggis Mendukung Agribisnis Manggis di Sumbar*. Laporan Hasil Penelitian BPTP Sumbar, T. A.
- Iswari, K. 2011. *Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi*. Madya Centradifa, Jakarta.
- Iswari K dan Sudaryono T. 2007. Empat Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbar. Di dalam *Tabloid Sinar Tani*. BPTP Sumbar.

- Lees R. dan Jackson EB. 1973. *Sugar Confectinery and Chocolate Manufacture*. Thomson Litho Ltd.: East Kilbride, Scotland.
- Malik, I. 2010. Pembuatan Permen Jelly. <http://iwanmalik.wordpress.com> (20 Agustus 2015)
- Malik. 2010. *Permen Jelly*. <http://www.malik.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 11 Februari 2015.
- Meilgaard M, GV Civille & BT Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. . New York.
- Minarni. 1996. Mempelajari pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari buah Mangga Kweni (*Magnifera odorata* G). [Skripsi].Fakultas teknologi Pertanian IPB Bogor.
- Moore, C. O., dan J. R. Dial. 1997. Method for Making Liquid-Centred Jelly Candies. www.freepatentsonline.com. 4 Juni 2014.
- Nurchasanah. 2013. Kasiat Sakti Manggis Tumpas Berbagai Penyakit. Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Pantastico, B. 1986. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan oleh : Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Permana, A.W. 2010. Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Litbang Deptan* 32(2): 3 hal.
- Pottenger, F. M. 1997. *Hydrophilic Colloid Diet Health and Healing Wisdom*. PricePottenger Nutrition Foundation Health Journal. 21: 1-17.
- Rita Farida, Fithri Choirun Nisa. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi dan Ratio Bahan : Pelarut. Universitas Brawijaya Malang.
- Sultanry, R dan B. Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negri Indonesia BagianTimur.
- Soekarto T. S., danHubeis. M. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB:Bogor.
- Siriphanick, J. Dan V. Luckanatinvong, 1997. *Chemical Composition and the Depeloment of Flash Translucent Disorder In Mangosteen*. In *Proceeding*

Of The Australian Postharvest Horticulture. Univ. Of Western Sydney Hawkesbury. NSW Australia : 410-413.

Sudardmaji, S., B. Haryono dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Team Laboratorium Kimia UMM. 2008. *Penuntun Praktikum Biokimia Biologi*. Laboratorium Kimia UMM: Malang.

Untoro, M. S., Kusrahayu dan Setiani, B. E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar lemak dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (Chanos Forks). [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.

Verherj E. W. M. dan R. E. Coronel. 1997. *Proses II. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. Gramedia, Jakarta.

Wang, H., G. J. Provan dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analipsis*. *Journal of Food Science and Technology*. 11, 152-160.

Wahyuni, Rekna. 2010. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly". *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1): 68-85.

Welch, Cara R., Qingli Wu, and James E. Simon. 2008. *Recent Advances in Anthocyanins Analysis and Characterization*. NIH-Public Access Author Manuscript. *Curr Anal Chem*. 4(2): 75–101.

Winarsi, Hery. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Percetakan Kanisius. Yogyakarta.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yu, L., Zhao, M., Yang, B., Zhao, Q., Jiang, Y., *Phenolics from hull of garcinia mangostana fruit and their antioxidant activities*. *J. Food Chem*. 2007; 104: 176-181.

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Universitas Andalas Press