

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K. 2014. Skrining Fitokimia dan Penentuan Aktivitas Antioksidan serta Kandungan Total Fenol Ekstrak buah Labu Siam (*Sechium edule* (jacq) Sw). Jurusan Biologi. FMIPA, Universitas Negeri Malang. Malang. 1-8 hal.
- AOAC. 1999. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC. Int., Washington DC. pp. 18..
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor. 225 hal.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. <http://www.beritaiptek.com>. [20 September 2016].
- Astawan, M. dan Kasih, A. L. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan Gramedia. Jakarta. 320 hal.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Bangun, A. P. 2005. Menangkal Penyakit dengan Jus Buah dan Sayuran. Jakarta: Millenium Publisher.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta. Kanisius. 93 hal.
- Cooper and Emory .1997. Metode Penelitian Bisnis. Jakarta: Erlangga.
- Damayanti F. Helmanto H. 2015. Deteksi Senyawa Flavanoid, Terpenoid dan Alkaloid pada Buah dan Daun Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz.) Sebagai Tanaman Pangan Berpotensi Obat. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon 4 (3):32-35. ISSN:2337-506x.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewi, G. P. 2012. Pengaruh Penambahan Dekstrin Terhadap Mutu Produk Minuman Instan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara. Jakarta. 357 hal.
- Fadia, N. 2014. Antihypertensive Potential Of Chayote Fruit Extract For Hypertension Treatment. J MAJORITY . Volume 3 Nomor 7.

- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Frakye, N. Smith, K. dan Schrock F,T. 2001. An Overview of Change in the Characteristics, Functionality and Nutritional Value of Skim Milk Powder (SMP) During Storage .: Journal of Dairy Saence.
- Hambali, E., Ani, S., Wahyu, P., 2005. Membuat Keripik Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta. 83 hal.
- Hidayat, Padaga, dan Suhartini, (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- 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.
- Jati, P.W. 2006. Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi HCl terhadap Nilai Dextrose Equivalent (DE) dan Karakterisasi Mutu Pati Termodifikasi dengan Metode Hidrolisis Asam. [Skripsi]. Institut Pertanian. Bogor. Tidak Diterbitkan.
- Jittanit, W., Niti-Att, S. and Techanuntachikul, O. 2010. Study of spray drying of pineapple juice using maltodextrin as an adjunct. Chiang Mai Journal of Science. 37: 498-506 hal.
- Kumalaningsih. 2006. *Membuat Makanan Cepat Saji. Trubus Agrisarana*. Surabaya. 76 hal.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi. 2006. *Antioksidan Alami Terong Belanda (Tamarillo)*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kurniawan, M., Izzati, M., Nurchayati, Y. 2010. Kandungan Klorofil, Karotenoid, dan Vitamin C pada Beberapa Spesies Tumbuhan Akautik. Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XVIII, No. 1, Maret 2010.
- Lister, CE., SC Morrison, NS Kerkhofs, KM Wright. 2005. The Nutritional Composition and Health Benefits of New Zealand Tamarillos. Crops & Food Research Confidential Report No. 1281. New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited. Christchurch, New Zealand.
- Muchtadi, T.R. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T. R, dan Ayutaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta: Bandung.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 179 hal.

- Oktaviany, Y. 2002. Pembuatan Minuman Cinna-Ale dari Rempah Asli Indonesia. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Gramedia. Jakarta.
- Pratiwi, A.N. 2011 . Optimasi Formula Sediaan Fast Dissolving Tablet Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dengan Bahan Penghancur Sodium Starch Glycolate dan Bahan Pengisi Sorbitol. [Thesis]. Universitas Muhammadiyah. Surakarta. Tidak Diterbitkan.
- Putri OB, 2012. Pengaruh pemberian ekstrak buah labu siam (*Sechium edule*) terhadap penurunan kadar glukosa darah tikus wistar yang diinduksi aloksan [karya tulis ilmiah]. Semarang (Indonesia): Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro; 18 hal.
- Rika M. 2016. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rindengan B, Steivie K, Juniati T dan Ronald H. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Littri* vol. 13 no.12.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta. Bumi Aksara. 47 hal.
- . 1998. *Stroberi Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius: Jakarta. 79 hal.
- Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervecent* Susu Kambing dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sanjaya, A. A. 2011. Budidaya Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) <http://green.kompasiana.com>. [19 februari 2016].
- Setyaningsih, D. A., Apriyantono, A dan, Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press: Bogor.
- SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta. Jakarta.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Labu Siam*. CV . Pustaka Grafika. Bandung. 170 hal.
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor. Bogor. 120 hal.

- Srihari, E., Farid, S.L., Rossa, H., dan Helen, W.S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Universitas Surabaya, Surabaya.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta. 137 hal
- Tampubolon, Komariah. 2008. Mikroorganisme Dalam Pangan Laut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Tari, A.I.N. 2007. Pembuatan Minuman Instan Secang : Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko-Organoleptiknya. [Skripsi]. Universitas Veteran Bangun Nusantara. Sukoharjo. Tidak Diterbitkan.
- Thamrin, H., Austin, L.R., dan Wibisono, E.R. 2009. Pemanfaatan Ekstrak Pigmen bunga Kana Merah (*Canna coccinea* Mill.) Sebagai Tablet Effervescent. <http://scribd.com>. 20 Oktober 2015].
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 243 hal.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gamedia, Jakarta. 88 hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, C. 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* Linn). *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(4), hal 149-153. FKUI: 1857.
- Wulandari, 2011. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Stapylococcus aureus* Multiresisten Antibiotik. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum Muricatum*, Aiton.) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra Betacea*, Sent.). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Yumini, A. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecombrang dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Serbuk Instan Sari Buah Nenas. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara