

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Nugroho. 2006. *E-Commerce Memahami Perdagangan Modern di Dunia Maya*. Informatika. Bandung.
- Ajeng, T. 2015. Manfaat Manggis. <http://1000macammanfaat.com/2014/05/manfaat-buah-maggis.html?m=1>. [25 Januari 2017].
- Alinkolis, j. j. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 2009. Pedoman Pengenalan dan Pengendalian Manggis <http://ditlinhortikulturadeptan.go.id/manggis/lampiran01htm>. [3 Juni 2014].
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. Kulit Buah Manggis dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan*.
- Buckle, K. A., R. A Edwards, G. H. Fleet & M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyo, Agus N. 2012. *Ajaibnya Manggis Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Diva press. Yogyakarta
- Desmawarni, 2007. Pengaruh Komposisi Bahan Penyalut dan Kondisi *Spray Drying* Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Masyarakat, 2005. *Gizi Dalam Angka*. Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Sirup*. Kanisius. Yogyakarta.
- Gaonkar, A. G. 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Glicksman. M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*, Academic Press. New York.
- Hamid, P. 2013. *Dahsyatnya Manggis Basmi Segala Penyakit*. Flashbook. Yogyakarta.

- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Berlesitin*. Andi Offset : Yogyakarta.
- Hartomo, A.J. dan Widyatmoko M.C. (1993). *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*, Cetakan I. Andi Offset. Yogyakarta.
- Huang, D., Ou, B., and Prior., 2005, The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53:1841-1856.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. Jhon Willey and Sons Inc, Canada.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Aspen Publisher Inc, New York.
- Intan, A. N. T. 2007. Pembuatan Minuman Instan Secang. Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisiko-Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Kumalaningsih, S. Suprayogi dan B. Yudha. 2005. *Membuat Makanan Siap Saji*. Surabaya. Trubus Agrisarana.
- Loksuwan, J. 2006. Charateristic of Microencapsulated β -carotene Formed by Spray Draying With Modified Tapioca Starch, Native Tapioca Starch and Maltodextrin. *Food Hydrocolloids*. Volume 21. 928-935.
- Mardiana. 2010. Pembuatan Effervecent Rosella (*Hibiscus sabdarifa*, L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, D. 2002. *Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor: IPB.
- Muchtadi, T. R. Dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurchasanah. 2013. *Khasiat Sakti Manggis Tumpas Berbagai Penyakit*. Dunia Sehat. Jakarta Timur.
- Putra, S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. [Skripsi]. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Putra, Sitiatawa R. 2011. *Manggis Pembasmi Kanker*. DIVA Press, Yogyakarta.

- Qosim, Warid Ali. 2007. Kulit Buah Manggis sebagai Antioksidan. <http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/26/kulit-buah-manggis-sebagai-antioksidan/>. [02 April 2018].
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.) [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sahroni, 2013. *Apa Kata Dokter Tentang Khasiat Jus Kulit Manggis ?*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Setyawan, A. 2007. Gum Arab. <http://docs.google.com>. (08 mei 2011).
- Siriphanick, J. Dan V. Luckanatinvong, 1997. *Chemical Composition and the Depelopment of Flash Translucent Disorder In Mangosteen. In Proceeding Of The Australian Postharvest Holticulture*. Univ. Of Western Sydney Hawkesburry. NSW Australia : 410-413.
- SNI No 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. No-01-4320-1996. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Soekarto, Soewarno, T. (1981). *Penilaian Organoleptik, Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, PUSBANGTEPA / Food Teknologi Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Stephen, A. M. And S. C. Churms. 1995. *Food Polysaccarides and Their Applications*. Marcell Dekker, Inc, New York.
- Sudarmadji, S, B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sugito, J. 2003. *Kamus Pertanian Umum*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sunarjono, Hendro. 2010. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunarjono, Hendro. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Susanto, R. 2002. *Penerapan Pertanian Organik*. Kanisius, Yogyakarta.
- Taib, G., G, Said dan S. Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.

- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Verherj E.W. M. Dan R. E. Coronel. 1997. Proses II. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Buah-Buahan yang Dapat Dimakan*. Gramedia, Jakarta.
- Verral, R. P. 1984. *Powdered Soft Drink Mixes*. Elsevier Applied Science Publishers, London and New York.
- Winarno. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Yatman E. 2012. Kulit Buah Manggis Mengandung Xanthon yang Berkhasiat Tinggi. *Wawasan : Universitas Borobudur*. Tahun 29 No. 324. hal. 2-9.
- 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.

