

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anditasari, Desi, K.H., Sri, K., dan Arie, F. 2014. Potensi Daun Suji Sebagai Pewarna Alami.
- Ansel, 2005. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi, IV (Penerjemah Farid Ibrahim). UI. Press.
- AOAC Internasional.1999. *official method of Analysis*.
- Apriyantono, A., Fardiaz, N., puspitasari, S. Yasni dan Budiyanto, S. 1989. Petunjuk Pratikum Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Ariks. 2006. Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Non-beras. Denpasar. Bali
- Arland. 2006. IPTEK OBAT. Belimbing Wuluh. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Aulia, R.E., dan Putri, W. D. R. 2015. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan STPP. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 No.2 Hal. 476-482.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, W. 2009. Ilmu Pangan.(Penerjemah Purnomo dan Adiono). Penerbit Universitas Indonesia.
- Blanchard, P.H., dan Katz, F.R. 1995. *Starch Hydrostates in Food Polysaccaridos and their Application. New York*.
- Budiarto, H. 1991. Stabilitas Antosianin dalam Minuman Berkarbonat. Jurusan Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cevallos, B.A., and Cisnoros Zevallos. 2002. *Bioactive and Functional Properties of Purplesweet Potato. Acta Holticulture*
- Combs, G.F.J.R. 1996. *The Vitamin Fundamentals Aspects in Nutrion and Health. Academic Press. New York*.
- Connors, K.A, Amidon., and Stella 1986. *Chemical Stabillitu of Pharmaceutical A Handbook for Pharmacist. New York*.

- Dahlia, A., Asni A., dan Rahayu. 2012. Identifikasi Morfologi dan Parameter Spesifik Simplisia dan Ekstrak Daun Rosella Asal Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Fakultas Farmasi Universitas Muslim Makasar
- Davies, R.G.G., Birch and Pirker K.J. 1976. *Intermediete Moisture Foods. Applied Science*. London.
- Dewandari, K.T., Mulyawanti, I., dan Amiarsi, D. 2009. Pembekuan cepat puree mangga arumanis dan karakteristiknya selama penyimpanan. *J. Pasca Panen*. 6(1):18-25.
- Dewoto, H.R. 2007. Vitamin dan Mineral dalam Farmakologi dan Terapi. Edisi Kelima. Departemen Farmakologi dan Terapi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ditjen Bina Produk Tanaman Pangan. 2002. Prospek dan Peluang Agribisnis Ubi Jalar. Direktorat Bina Produksi Tanaman Pangan, Deptan.
- Dwijayanti, R. 2009. Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercitarasa Jeruk Lemon.
- Estianingsih, T., dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Fennema, R. 1996. *Food Chemistry Third Edition Marcel Deccer Inc*. New York.
- Fellows, P. 1992. *Food Processing Tecnologi(Prinsiple and practice)*. New York. Ellis Horwood.
- Finotelli dan Leao, R. 2010. *Microencapsulation of Ascorbic Acid in Maltodekstrin and Capsul Using Spray Dryer*. Proceedings and Mercosur Congress on Chemical Enginnering.
- Florey, K. 1982. *Analytical Profiler of Drug Substances* .academic Press. New York.
- Furuta, S.I., Sudan,Y., Nishida and Yamakawa. 1998. *Hight Tertbutyvars with Radical Scavenging Activities of Potato Cultivars with Purple Fles Food Science Technology Inc*. Tokyo.
- Ginting. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsiona. Iptek Tanaman Pangan Vol 11.
- Hardoko, A. Parhusip., dan Kusuma, I.P. 2003. Mempelajari karakteristik sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia*. Linn.) yang dihasilkan melalui fermentasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian XIV(2)*: 144-153.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Volume II. Yayasan Sarana Wana. Jakarta.

- Hidayat, N. Wikle, A dan Prima, D. 2005. Minuman Berkarbonasi dan Buah Segar. Tribus Agrisarana ; Surabaya.
- Hirsch, G.E. dan Leo, A.M. 2015. *Anthocyanin Chemical Features Food Sources and Health Benefits*. New York.
- Huang, Yu-Chin., Chang., Yung-ho., dan Shao., Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of sweet potato in Taiwan. Food Chemistry*.
- Intan, A. 2010. Kemasan Produk. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Kumalaningsih, S. 2007. Antioksidan Alami, Penangkal Radikal Bebas “Sumber, Manfaat, Cara Penyajian dan Pengolahan”. Tribus Agrisarana. Surabaya.
- Levine M. 1995. *Determination of optimal vitamin C requirements in humans*. dalam : *The American Journal of Clinical Nutrition*. 62 (suppl): 1347S-1356S
- Lieberman, H.A.L, and Schwartz, J.B. 1990. *Pharmaceutical Dosage Forms : Tablet, Volume II. Second Edition : Revised and Expanded*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Lingga, P. 1990. Bertanam Belimbing Wuluh. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Marlinda, H. 2003. Terampil Membuat Ekstrak Temu-temuan. Adicita Karya Nusa. Yogyakarta.
- Marlianis. 2003. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Pencampuran Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi*. L) Terhadap Penurunan Kadar Timbal yang Terdapat pada Limbah Simulasi. UIN SUSKA RIAU.
- McClellan, Lind, dan Kim. 1994. *Hue Angle Determination And Statistical Analysis For Multiadrant Hunter Lab Data*. *Journal of food quality* 18 (1993) 233-240.
- Mohrle, R. 1989. *Effervescent in Pharmaceutical Dosage Form Table Marcel Dekker Inc*. New York.
- Muchtadi, D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Oktaviany, Y. 2002. Pembuatan Minuman Instan Cinna-ale dari Rempah asli Indonesia. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor.
- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh. Obat Herbal Sepanjang Zaman. Penerbit Suka Buku. Surabaya.

- Pulungan, M., Hindun., Suprayogi dan Yuda. 2004. Membuat *Effervescent* Tanaman Obat. Trubus. Agrisarana. Surabaya.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Raves dan Zevallos, 2007. Degradation Kinetics and Colour of Anthocyanins in Aqueous Extracts of Purple and Red-flesh Potatoes . Food Chem.
- Richana, N. 2009. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Nuansa Cendekiawan. Bandung.
- Reinold, William, C., dan Perkins, 1983. *Engineering Thermodynamics. New York.*
- Said, N. 2005. Pembuatan Tablet *Effervescent* dengan Metode Granulasi Basah. [Skripsi]. Fakultas Perternakan. Institut Pertanian. Bogor. Bogor.
- Shipp, J., Sayed, M., Abdel, A. 2010. *Food Application as Fuctional Properties of Purple Sweet Potato. Acta Horticulture.*
- Standar Nasional Indonesia. Minuman Instan 01- 4320 – 1996. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Maltodekstrin. 1992. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Straatsma, J., VanHouwelingen, G., Steenbergen, A.E, DeJong, P. 1999. *Spray Drying of Food Products: 2. Prediction of Insolubility Index. Journal of Food Engineering,42: 73-77.*
- Soetanto, N.E. 1998. Manisan Buah- buahan Cermat, Belimbing dan Jambu Biji.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusbang. IPB. Bogor.
- Suda, I., Oki, T., Kobayashi, M., Nishiba, Y., Furuta. 2003. Physiological Functionality of Purple Sweet Potatoes Containing Anthocyanin and their Utilization in Foods.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.*Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter. Jurnal Penelitian Ilmiah. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Taib, G., Said, G., dan Wiratmadja, S. 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tohir, K.A. 1981. Pedoman Bercocok Tanam Buah-buahan. Prady Pramita. Jakarta.

- Wade, A., dan Welles, P.G. 2003. Handbook of Pharmaceutical Excipients The Pharmaceutical Press. London.
- Wahyuningsih, D. 2004. Mempelajari Pembuatan Tablet *Effervescent* Minuman Cinna- ale (skripsi) . Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Warsito, H. Rindiani. dan Nurdiansyah, F. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medica. Yogyakarta.
- Winarno. F.G., dan Fardiaz, S. 1981. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi . PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarti. 2008. Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Teknik Kimia, Vol 3.
- Wiyono R. 2005. Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak. Kajian Suhu Pengeringan. Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat.
- Yenrina, R. 2015. Metoda Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas Universiti Press.
- Yuyun dan Gunarsa, D. 2011. Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman. Penerbit Agromedia Pustaka. Jakarta.

