

## DAFTAR PUSTAKA

- Abisayta. W. S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)* Dengan Pendekatan Arrhenius. Fakultas teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Amalia, L dan Khoiryah, N. 2014. Formulasi Cincau Jelly Drink (*Premna oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. Jurnal gizi dan pangan. 9(2): 73—80
- Andarwulan, N. Fardiaz, D. Wattimena, G. A., and Shetty, K. 1999. *Antioxidant Activity Associated with Lipid and Phenolic Mobilization during Seed Germination of Pangium edule Reinw.* J. Agric. Food Chem., 47, 3158-3163.
- Anggia, M. 2009. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Kualitas Velva Mengkudu (*Morinda citrifolia, L*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Padang
- Anggraini, D. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Total Pektin Dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Cincau Pohon (Premna oblongifolia Merr)*. (Skripsi). Universitas Lampung.
- Anonymous. 2012. *Aia Aka*. <http://www.id.voi.co.id/voi-pesona-indonesia/1802-aia-aka> di akses 8 April 2015
- Anonymous. 2013. *Di Balik Kesegaran Segelas Es Cincau*. [http://www.kompasiana.com/wardhanahendra/di-balik-kesegaran-segelas-es-cincau\\_5520e09c813311f07619f849](http://www.kompasiana.com/wardhanahendra/di-balik-kesegaran-segelas-es-cincau_5520e09c813311f07619f849) di akses 8 April 2015
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1999. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA.
- Artha, N. 2001. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Daun Cincau (*Cyclea barbata L. Miers*). Disertasi: IPB. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Association of Official Method of Analysis*. AOAC, Washington DC.
- Astawan, M. dan A. Kasih. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Chang, L.C. and Kinghorn, A.D. 2001. 'Flavonoid as Cancer Chemopreventive Agents'. in : Trigali, C, *Bioactive Compounds from Natural Sources, Isolation, Characterisation and Biological Properties*. Taylor and Francis. New York.
- Chalid, S.Y. 2002. *Pengaruh Ekstrak Daun Cincau Hijau (Cyclea barbata L. Miers dan Premna oblongifolia Merr) Terhadap Aktivitas Enzim Antioksidan Dan Pertumbuhan Tumor Kelenjar Susu Mencit C3HTranplantable*. (Tesis). IPB. Bogor.
- Darwin Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional. Sinar Ilmu. Indonesia.
- Fardiaz S. 1988. *Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gallaher, D. 2000. *Dietary Fiber and Its Physiological Effect In Essential Of Functional Food*. Schmidl, M.K, T.P. (Eds). An Aspen Publication. Maryland. Page:273-292
- Gross, J. 1991. *Pigments In Vegetables (Chlorophylls and Carotenoids)*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Heny dan Dian. 2004. *Potensi cincau hijau (Cyclea barbata L, Miers) sebagai pangan fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Barat.
- Heranani, R. M. 2005. *Tanaman berkhasiat antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heranani, R. M. 2010. *Tanaman berkhasiat antioksidan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia, Jilid 3*. Departemen Kehutanan. Jakarta
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho, Shao, dan Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry. Taiwan.
- Husnaini. 2014. *Penambahan ekstrak daun cincau hijau (Cyclea barbata L Miers) terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly*. Fakultas Teknologi pertanian Universitas Andalas.
- Koswara, S. 2009. *Pembuatan Bubuk Cincau*. <https://cincausehat.wordpress.com/pembuatan-cincau-bubuk/> di akses 8 april 2015

- Kusharto, C. M. 2010. *Khasiat Kesehatan di Balik Daun Cincau*. <http://www.ristek.go.id/?module=News%20News&id=6106> di akses 26 april 2015
- Mardiah, Fransiska. R. Z dan Lia. A. A. 2007. *Makanan Anti Kanker*. Kawan pustaka. Jakarta Selatan.
- Marquez, U. M., Barros, R., & Sinnecker, P. 2005. *Antioxidant activity of chlorophylls and their derivatives*. Departement of Food and eksperimental nutrition. Brazil.
- Nurdin, S. U., Suharyono, A. S dan Rizal, S. 2009. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 13(1):4-9.
- Pasaribu, N., Sofia, D dan Margaretha, M. 2005. Substitusi Gelatin Permen Jelly Dengan Gel Cincau Hijau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol 3 No 1 : 63-71.
- Palupi. H. T. 2015. *Pengaruh konsentrasi ekstrak daun cincau hijau (Cyclea barbata L. Miers) dan suhu ekstraksi terhadap karakteristik mie basah*. *Junal Teknologi Pangan* Vol.6 No.1. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
- Pitojo, S.1998. *Aneka Tanaman Bahan Cincau*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pitojo, S., dan Zumiati. 2005. *Cincau :Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. AgroMedia Pustaka. Indonesia.
- Pramitasari N. 2012. *Cemaran Mikrobiologis pada Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.) serta Evaluasi Sanitasi dan Higiene pada Penjual Cincau Hijau di Wilayah Bogor*. [Skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Prangdimurti E, D Muchtadi, M Astawan, dan Zakaria. 2006. *Peningkatan Khasiat Biologis Ekstrak Daun Suji untuk Digunakan sebagai Pangan Fungsional Pencegah Penyakit Degeneratif*. [Laporan Akhir]. Bogor: IPB Press
- Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F. 2009. *Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental*. <http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/04/pengaruh-pasteurisasi-dan-lama-simpan-terhadap-sifat-fisik-kimia-mikrobiologis-dan-organoleptik-santan-kental/> di akses 8 april 2015
- Setyaningsih, Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Wijayakusuma, H. 1992. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.

Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winarsi, H.. 2007. *Antioksidan alami & radikal bebas : potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.

Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C Dan  $\beta$ -Karoten*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., Ananta, E., & Pandoyo, A. S. 2001. *Aktifitas Anti Kanker Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata*)*. Bogor: Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB.

