

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2000. Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Asriyanti, 2013. Mempelajari Pembuatan Bumbu Inti Kunyit (*Curcuma Domestika*, Val) Bubuk. [Skripsi]. Makasar: Fakultas pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Brand-Williams, W., M.E. Cuvelier, and C. Berset. 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. Food Sci. Technol.- Lebens Wissens Technol 28: 25-30.
- Chapagain, B.P, and Wiesman, Z. 2005. *Larvicidal Activity Of The Fruit Mesocarp Extract Of Balanites Aegyptiaca And Its Saponin Fractions Against Aedes Aegypti*. Dengue Bulletin No.29
- Chauhan, N.S. 1999. *Medicinal and Aromatic Plants of Himachal Pradesh*. New delhi: Indus Publishing Company.
- Deman, J.M.1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung
- Dewi, N. 2012. Untung Segunung Bertanam Aneka bawang. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Dhianawaty D. dan Ruslin. 2015. Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica*, L Beauv. (Alang-alang). Departemen Biokimia Biologimolekuler Fakultas Kedokteran Universitas Padjadjaran. MKB, Volume 47 No. 1.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: alfabet.
- Eren, 2015. Karakterisasi Komponen Aroma Aktif Pada Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dan Produk Fermentasinya [Skripsi]. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Ganasoundari, S. Mahmood Z., Uma P., D. (1997). *Modification of Bone Marrow Radiosensitivity Medicinal Plant Extracts*. Brit J. Radiol. 70 : 599-602
- Harikedua, S.D, 2010. Efek Penambahan Ekstrak Air Jahe (*Zingiber officinale*, Roscoe) dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Sensoris Ikan Tuna (*Thunnus albacores*). Jurnal perikanan dan Kelautan. Vol VI (1): 30-40.

- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II*. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan.
- Hirasa, K and M. Takemara. 1998. *Spice and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Huang, Yu-ching, Yung-Ho, and Shao, Yi-yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.
- Irianti, F. 2013. *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Pepaya (Carica papaya L.) dengan Penambahan Beberapa Jenis Jeruk [Skripsi]*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Istriyani, Y.Y. 2011. *Pengujian Kualitas Minyak Kemiri dengan Mengukur Putaran Optic Menggunakan Polarimeter. [Skripsi]*. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Jittanit, W, Siriwan, N. Dan Onuma, T. 2009. *Study Of Spray Of Pineapple Juice Using Maltodextrin As An Adjunct*. *Jurnal Science Chiang Mai J. Sci*
- Kailaku I.S, Jayeng S dan Hernani, 2012. *Formulasi Granule Fervesen Kaya Antioksidan Dari Ekstrak Daun Gambir*. *Jurnal Pascapanen* 9(1) 2012: 27 – 34.
- Ketaren. 1987. *Minyak Atsiri*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi, N. Wulandari. 2006. *Teknologi Pengalengan Pangan*. Elearning Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Leung, A.Y. and Foster S. 1996. *Encyclopedia Of Common Natural Ingredients Used In Food, Drugs and Cosmetic*, Ed ke-2. New York: John Wiley and Sons.
- Lingga, P. 1990. *Bertanam Belimbing*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Maryani, H. dan Lusi Kristiana. 2005. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakarin J. Sci. Technol* 26(2): 211-219.
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU.
- Muhlisah, F. 2007. *Tanaman Obat Keluarga (Toga)*. Bogor: Penebar Swadaya.

- Nawangsih, A.A., H.P. Imdad dan A. Wahyudi. 2000. *Cabai Hot Beauty*. Jakarta: PenebarSwadaya.
- Oyen L.P.A, 1999. *Cimpogon Sitratus (DC) Staf. Plant Resort of south east asia*. No 19 essential oil plant. Bogor. Bogor.
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan manfaat Belimbing Wuluh*. Surabaya: Penerbit Stomata.
- Parsetiorini, O.E. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Seasoning dan Microencapsulated Ginger Powder dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing di PT. Indesso Aroma*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Patil A.G., Darshana A.P., Anita V., Phatak and Naresh C. 2010. *Physical and Chemical Characteristics of Carambola (Averrhoa carambola l.) Fruit at Three Stages of Maturity*. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology* (1). 624-625
- Phisut, N. 2012. *Spray Dryer Technique Of Fruit Juice Powder: Some Factor Influencing The Properties Of Product*. *International Food Research Journal* 19(4): 1297-1306.
- Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Jakarta, Geneca.
- Rafli, R. 2014. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Maltodestrin Dalam Pembuatan Bubuk ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Sebagai Flavour Enhancer* [Skripsi]. Padang: Fakultas Tekologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Saefudin, S.M. dan Chairul, 2013. *Aktivitas Antioksidan Pada Enam Jenis Tumbuhan Sterculiaceae*. [Jurnal] *Penelitian Hasil Hutan* Vol. 31 No. 2
- Samudralwar, D.L, Garg AN. (1996). *Minor and Trace Elemental Determination in the Indian Herbal and other Medicinal Preparations*. *Biol Trace Elem Res*. 54(2) : 113-121
- Sari, D.N. 2014. *Pembuatan Minuman Fungsional Tablet Effervescent dari Bukuk Ekstrak kacang tujuh jurai*[Skripsi]. Padang: Fakultas Tekologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Sastrohamidjojo, H.2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Penerbit Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Seidemann, J. 2005. *World Spice Plants, Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York.
- Sharma, O.P. (1993). *Plant Taxonomy*. New Delhi. McGraw-Hill Publishing Company Limited. Page 22-44.
- Soedarya, A. 2009. *Agribisnis Cabai*. Bandung: Pustaka Grafika.

- Soekarto, S.T. 1982 *Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Syamsu Hidayat, S.S. dan Hutapea J.R. 1991. *Inventaris Tanaman obat Indonesia*. Jakarta: Depkes RI. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Wagner H, Norr H, Winterhoff H. 1994. *Plant adaptogens*. *Phytomed*. 1: 63-76
- Wang, H., Provan, dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. *Journal of Food Science & Technology*, 11, 152-160.
- Wibowo, S. 1995. *Budidaya Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wicaksono, A.D. 2012. *Laporan Penilaian Ordo Bumbu Dapur*. Semarang :Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Wijayakusuma H.M.H. 2000. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia: Rempah, Rimpang, Dan Umbi*. Jakarta: Milenia popular.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno.2004. Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasmin, S. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Bogor: IPB press.
- Yenrina, R., Yuliana dan Dini R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

