

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, S.S. 2001. *In reducing body weight and cholesterol levels in rats*. Bogor : Fakultas Matematika dan Ilmu Hayati. Institut Pertanian Bogor.
- Alfrianto, E. dan Liviawaty, E., 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Asam Gelugur*. Yogyakarta : Kanisius.
- Almatsier, S. 2013. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Andira, A. 2016. *Pengaruh Jenis Cabai (Capsicum sp.) dan Jenis Pati Terhadap Mutu Saus Cabai*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas : Padang.
- Ardiningsih, P., Sumarni, Nofiani, R., and Jayuska, A. 2012. *Phytochemical Screening and Antimicrobial Activity of Sub Fractions Asam Kandis (Garcinia Diocia Blume)*. Journal of Applied Pharmaceutical Science. Vol. 2 (12) : 172-174.
- Assuari. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Edisi Revisi, Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1995. *Official Methods and Analysis Of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC : AOAC International.
- Barry, R. dan Heizer, J. 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi : Operations Management*. Jakarta : Salemba Empat.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan Diterjemahkan Oleh Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta : UI Press.
- Cakrawati, D dan NH, Mustika. 2012. *Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Bandung : Alfabeta.
- Cavalcante, I. H. C., Jesus, N. D., Martins, A.B.G. 2006. *Physical And Chemical Characterization Of Yellow Mangosteen Fruits*. Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal – SP : 28 (2) : 325-327. Sao Paulo.
- Chung, C. S. 2006. *Sweet and sour, the lovely gelugor*. Gardenwise Vol. 2(6): 18-19.
- Demam, JM. 1997. *Kimia Makanan. Terjemahan Kosasih Padmawinata*. Bandung : ITB.
- Dira, F.E. dan Sari, N. 2014. *Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Buah Asam Gelugur (Garcinia antroviridis Griff Ex. T. Anders) Secara In Vitro*. Jurnal Penelitian Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Peintis, Padang. Vol 2

- Desrosier, N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Miljohardjo, M. (penerjemah). 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta : UI Press.
- Dweck, A. C. 1999. *A Review of Asam Gelugur (Garcinia atroviridis Griff. ex. T. Anders)*. Diakses dari www.pdf.co.id pada 22 Februari 2018.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih Dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Ungaran : Trubus Agriwidya.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Fasogbon, B. M., Gbadamosi, S.O, and Taiwo, K.A. 2013. *Studies on the Chemical and Sensory Properties of Jam from Osmotically Dehydrated Pineapple Slices*. *Journal of Applied Science & Technology*. 3 (4): 1327-1335.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Febrina, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (Spondias dulcis, Forst)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Gandhi, F. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana, L.) Terhadap Karakteristik Selai Kolang kaling*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Hambali E., Suryani. A. dan Ihsanur, M. 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid ke-2. Jakarta : Yayasan Sarana Warna Jaya.
- Hutajulu, T. F. dan Hartanto, E. S. 2014. *Ekstraksi dan Identifikasi Oleoresin Asam Gelugur (Garcinia atroviridis)*. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 1 (27) : 19-26 : Bogor.
- Indrayani, E. 2012. *Mudah dan Praktis Membuat Aneka Sirop Buah-Buahan*. Jakarta : PT Wahyu Media.
- Iskandar, A. dan Handayani, M.N. 2016. *Karakteristik Saus Paprika (Capsicum annum) Dengan Penambahan Rosella (Hibiscus sabdariffa) Sebagai Pewarna Alami*. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech 1 (1).
- Jana, R. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. Ayamurasaki) dan Sari Dami Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.

- Juliani, R.R. 2018. *Perbandingan kadar vitamin c pada buah asam gelugur (Garcinia atroviridis) dengan metode spektrofotometri uv-vis dan metode titrasi 2,6-diklorofenol indofenol*. [Karya Tulis Ilmiah]. Palembang : Politeknik Kesehatan Palembang.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saos*. [ebook pangan]. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Lasena. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT Dimembe Nyiur Agripro*. [Jurnal]. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Mackeen, M. M. 1998. *Bioassay-guided isolation and identification of bioactive compounds from Garcinia atroviridis (Asam gelugur)*. Tesis. Faculty of Food Science and Biotechnology. University Putra Malaysia.
- Mackeen, M. M., Ali, A. M., Lajis, N. H., Kawazu, K., Hassan, Z., Amran, M., Habsah, M., Mooi, L. Y., Mohamed, S. M. 2000. *Antimicrobial, antioxidant, antitumour-promoting and cytotoxic activities of different plant part extracts of Garcinia atroviridis Griff. ex T. Anders*. Journal of Ethnopharmacology. Vol. 72(3): 395-402.
- Mansyah, E. dan Edison, H. S. 2012. *Pendugaan Keragaman Garcinia sp dan Nephelium sp di Provinsi Sumatera Barat dan Jambi serta Potensi Pemanfaatannya dalam Pertanian Bioindustri*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika, Solok.
- Mardhiyah, A. 2017. *Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktifitas Antioksidan dari Kulit Buah Asam Gelugur (Garcinia atroviridis Griff. Et Anders.), Manggis (Garcinia mangostina L.), dan asam kandis (Garcinia cowa Roxb.)* [Skripsi]. Farmasi Universitas Andalas. Padang.
- Muafi, K. 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, D. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Bogor : Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Faterna Institut Pertanian Bogor
- Muchtadi, T. R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muharni. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt.)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Mulyadi. 2001. *Sistem Akuntansi*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2006. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi, 2009. *Akuntansi Biaya, Edisi kelima*. Yogyakarta: YKPN.

- Muresan, C., A. Gbadamosi, S.O., Muste, S. Scrob and A., Rat. 2014. *Study concerning the quality of jam products based on banana and ginger*. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 20 (4): 408-411.
- Musaddad, D. dan Hartuti, N. 2003. *Produk Olahan Tomat, seri agribisnis*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nataliningsih. 2009. *Pengaruh Imbangan Tomat (Lycopersicum esculentum Mill) dan Labu Kuning (Cucurbita maschata ex. Poir) Terhadap Karakteristik Saus Tomat*. [Makalah Karya Ilmiah]. Fakultas Pertanian, Universitas Bandung Raya. Bandung
- Nursari. 2016. *Pengaruh pH dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik dan Daya Simpan Sambal*. [Skripsi]. Kendari : Universitas Halu Uleo
- Prawirosentono, S. 2007. *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu*. Edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Raiborn, A.C. dan Kinney, R.M. 2011. *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan*. Edisi Tujuh. Jakarta : Salemba Empat.
- Ritthiwigrom, T., Laphookieo, S., & Pyne, G. 2013. *Chemical constituents and biological activities of Garcinia cowa Roxb*. Maejo International Journal of Sciences and Technology. 7 (2) : 212-231.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang : Andalas University Press.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., A., Apriyantono, M.P., Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press
- Shimada, K., Fujikawa, K., Yahara, K., Nakamura, T., 1992. *Antioxidative properties of Xhantan on the antioxidation of soy bean oil in cyclodextrin emulsion*. Journal Agric Food Chem 40: 945-948.
- SII, No. 173. 1978
- SNI.(2006). *Saus Cabe*. SNI 2976 : 2006. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI.(2008). *Selai Buah*. SNI 3746 : 2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI.(2013). *Sirup*. SNI 3544 : 2013. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeroso, J. dan Algristian, H., 2012. *Asam Urat*. Jakarta : Penebar Plus.
- Sudarmadji, S.B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suprapti, M. L., 2000. *Membuat Saus Tomat*. Jakarta : Trubus Agrisarana.

- Supriyono. 2000. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Harga Pokok. Edisi Pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Tarigan, K. 2006. *Menggagas Hutan Kerakyatan dengan Tanaman Asam Gelugur*. Jakarta : Heifer International.
- Tjitrosoemo, G. 1993. *Taksonomi tumbuhan (spermatophyta)*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang : Andalas University Press.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Pangan*. Padang : Universitas Andalas Press.

