

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyzal, K. 2008. *Kadar Vitamin C. Sunda Kelapa Pustaka* : Jakarta.
- Agustin, F., Dwi, W. and Putri, R. (2014) Pembuatan Jelly Drink Averrhoa Blimbi L . (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi Karagenan) Making of Jelly Drink Averrhoa Blimbi L . (*Study About Belimbing Wuluh Proportion : The Water And Carrageenan Concentration*)', 2(3), pp. 1–9.
- Afriananda, R. 2012. Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Penambahan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung. 43 Hlm.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka. Padang. 112 hal.
- Anggraini, Y. 2019. Pembuatan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman Fungsional.[Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, 40 Hlm.
- Anggraini, T., Y. K. Dewi, K. Sayuti. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam, dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*. Vol.7. No.2.Hal : 126.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analisis Association of Analytical Chemists Wasington DC*.
- Ardananurdin, A. (2004). Uji Efektifitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoabilimbi*) Sebagai Anti mikroba Terhadap Bakteri Salmonella typhi Secara In Vitro. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 20(1): 30-34.
- Atmaka W., Edhi, Muhammad. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Keragenan dan Kojak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol2 no April 2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.02-2008 : Standar Mutu Permen Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Belitz, H. D. And Grosch, W. 1999.*Food Chemiitry*. Springer. Berlin.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN. Indonesia. 1- 42.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H Fleet and M. Wootton., 1987. *Food Science Dalam Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cakebread, S. H. 1975. *Sugar and Chocolate Confectionary*. London: Oxford University Press.
- Carangal, A.R., L. G. Gonzales, dan I. L. Daguman, 1961. The acid constituents of some philliphines fruits. *Food and Agricultural*. 44 (10) : 519-519.
- Danimayostu, A.L.,Shofiana, N.M., dan Permatasari, B. Pengaruh Kegunaan Pati Kentang (*Solanum tuberosum*) Termodifikasi Asetilasi/Oksidasi sebagai *Gelling Agent* Terhadap Stabilitas Gel Natrium Diklofenat. *Farmaceutical Journal ofIndonesia* 3 (1) 25-32.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratarakarya Aksara. Jakarta
- Desrosier, N. W. 1988. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta. UI-Press.637 hal.
- Effendi, 1998, Uji Daya Antiinflamasi Fraksi Petroleum Eter Asetat, dan Fraksi Air Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Belimbi L.*) Pada Tikus Putih, [Skripsi], Fakultas Farmasi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.1
- Ensminger, A. H., M. E. Ensminger, J. E. Konlade, Dan J.R.K. Robson. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia* (Edisi 2). USA: CRC Press.
- Ferdiaz,S.1993.*Analisis Mikrobiologi Pangan*.PT.Raja Grafindo Persada.Jakarta.
- Hanum. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Raja. *Jurnal Teknik Kimia, Volume 1*. Universitas Sumatera Utara. 12 hal.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica L.*). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herlih. 1996. Pengaruh Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoabilimbi L*) terhadap Kadar Kolesterol Serum Darah Tikus Putih. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana,K.2004, *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana Surabaya
- Hidayat, A. 2017. Pemanfaatan Kulit Manggis dan Rumput Laut dalam Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Riau. Riau. 4 (1) : 1-12.
- Huang, Yu-Ching.,Chang, Yung-Ho., dan Shao. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioksidant Activity of Sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98 (2006) 529-538.

- Inggrid, H. M., Santoso H. 2014. Ekstrak antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (*actinidia deliciosa*) dengan pelarut metanol. *Jurnal Teknik Kimia USU* 3, 34-40.
- Ikhwal, A.P., Zulkifli, L. dan Sentosa, G. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Penyimpanan terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (4): 61-70.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Edition*. Blackie Academic and Professional. London.
- Kasmiyatun, M dan B. Jos. 2008. Ekstraksi Asam Sitrat dan Asam Oksalat : Pengaruh Trioctylamine sebagai Extracting Power dalam Berbagai Solven Campuran terhadap Koefisien Distribusi Reaktor. 12 (2) : 107-116.
- Koswara , S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT Dian Rakyat.
- Kurniawan, T. 2006. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Pada Pembuatan Permen Jelly. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Mardaweni, R. 2013. Pengaruh Sukrosa dan Tingkat Keasaman Terhadap Mutu Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum asculentum Mill*) dan Daya Simpannya.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.Padang.
- Miean, K.H. dan Mohamed, S. 2001. Flavonoid (Myricetin, Quercetin, Kaempferol, Luteolin, And Apigenin) Content Of Edible Tropical Plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* : 3106 - 3112.
- Miza Z. 2014. Pembuatan Permen Jelly Pisang Mas (*Musa Paradisica.L*) Dengan Menggunakan Gula Aren Sebagai Pemanis. [Skripsi]. Padang.Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mursito, B. 2002. Ramuan Tradisional untuk Gangguan Ginjal. Penebar Swadaya Jakarta
- Nurwati, 2011. Formulasi *Hard Candy* Dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Flavor. [Skripsi] IPB : Bogor.
- Pushpakumara, DKNG. 2007. Chapter 18: (*BilingAverrhoabilimbi L.*) In: Pushpakumara, DKNG, Gunasena HPM, Singh VP. 2007. (eds). Underutilized fruit trees in Sri Lanka. World Agroforestry Centre, South Asia Office, New Delhi, India.
- Permadi, A. 2006. *Tanaman Obat Pelancar Air Seni*. Jakarta: Penebar Swadaya hal. 5-15, 23-24
- Parikesit, M.2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Surabaya: Stomata.

- Pratiwi, E. 2013. Studi Pembuatan Teh Benalu Kopi (*Loranthus parasiticus*) dengan tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai Minuman Fungsional. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rahmatilla. R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kolang-Kaling (*Arenga pinnata, Merr.*) terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) Jahe. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rohjani, L. 2000. Proses Pengolahan Short Nougat dan Permen Jelly (Pektin Gelatin). Universitas Katholik Widya Mandala, Surabaya
- Satuhu, S. 2004. *Departemen Dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Silva, P. S. L., Rafaela R. A., Dinara A. D. dan Glauber H. S. N. 2006. Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon. *Revista Caatinga* 19(3): 268-271.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudaryati dan Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (*Annona* 6 *Jurnal. Teknologi Pangan Universitas Veteran*. Surabaya. 7 (2) : 1-15.
- Soetanto, N.E. 1998. *Makanan Buah-buahan 3 Ceremai, Belimbing, Jambu Biji*. Kanisius: Yogyakarta
- Triswandari, N. 2006. Pembuatan minuman belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*)-jahe (*Zingiber officinale*) dan pengujian stabilitasnya selama penyimpanan. [Skripsi]. Bogor : Teknologi Pertanian IPB.
- Ward, AG. and Courts, A. 1977. *The science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York.
- Winarno, F. G., 1997. *Kimia Pangan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

Zakaria, Z.A., Zaiton, H., Henie, E.F.P., Jais, A. M.M., and Zainuddin. 2007. In Vitro Antibacterial Activity of *Averrhoa bilimbi* L. Leaves and Fruit Extracts. *Internasional Journal of Tropical Medicine*. 2(30): 96-100.

