

DAFTAR PUSTAKA

- Amiarsi, D. dan I, Mulyawanti. 2013. Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku selama Penyimpanan. *J.Hort.* 23 (3) : 255-262.
- Andarwulan, N dan S. Koswara. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali. Jakarta.
- Anggraini, Y. 2019. Pembuatan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) sebagai minuman fungsional. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arifin, B dan S. Ibrahim. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah.* 6 (1) : 21-29.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta.
- Cempaka, A.R., S. Santoso. dan L.K. Tanuwijaya. 2014. Pengaruh Metode Pengolahan (Juicing dan Blending) terhadap Kandungan Quercetin berbagai Varietas Apel Lokal dan Impor (*Malus domestica*). *Indonesian Journal of Human Nutrittion.* 1 (1) : 14- 22.
- Chiralt, A., N, Martinez-Navarrete., J, Martinez-Monzo., P, Talens., G, Moraga., A, Ayala, & P, Fito. 2001. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes cryoprotectant effect. *J. Food Engineering*, no. 49: 129-35.
- Choi, J.S., T, Yokozaiva., H, Owa. 1991. Antihyperlipedemic Effect of Flavonoid From Prunes deividiana. in: Meskin, M. S., WR, Bidlack AJ Davies, ST Omaye. 2002. CRC Press, London-New York (USA): *Phytochemicals in Nutrition and Health*.
- Citrawati, A.Y. 2013. Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambolalinn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Pembekuan Lambat dan Thawing. [Thesis]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 5*. PT Pustaka Bunda. Jakarta.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Pangan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung Press, Bandung. Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Dewi, Y.S.K. dan Dominika. 2008. Aktivitas Antioksidasi Ekstrak Fenol Umbi Sarang Semut (*Hydnophytum SP.*) Pada Berbagai Suhu Penyeduhan. *Agritech*. 28 (2) : 91- 96.
- Estiasih, T. dan K, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Cetakan Pertama. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fahrudin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fahrunnida dan P, Rarastoeti. 2015. Kandungan Saponin Buah, Daun dan Tangkai Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). Prosiding Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam: 220-224
- Fauziah, A.N. 2016. Sifat Flavonoid. Diperoleh 25 Juli 2020 dari <https://www.scribd.com/doc/307582493/sifat-flavonoid>.
- Fellow, J.P. 2000. *Food Processing Technology. Principles and Practice 2nd Edition*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Lim.
- Folin, O. dan V, Ciocalteu. 1927. On Tyrosine and Tryptophane Determinations in Proteins. *Jour, Bio, Chem.*, 73 : 627-650, 1927, in. Todd-Sanford, 10. 412.
- George, 1974 dalam Eva Fatimah. 2008. Kualitas Daging Sapi Yang dipotong menggunakan restraining box : drip loss dan cooking loss.[Skripsi]. Bogor: Fakultas kedokteran hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Handayani, H. and F.H. Sriherfyna. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonik Bath (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1) :262-272.
- Handayani, R. dan J., Sulisty. 2008. Sintesis Senyawa Flavonoid-A-Glikosida secara Reaksi Transglikosilasi Enzimatik dan Aktivasnya sebagai Antioksidan. *Biodiversitas* ; 9(1):1-4.
- Hasjanah, K. 2019. Sama-sama melumatkan buah ini bedanya juicer dengan blender. Diperoleh 29 Oktober 2019, dari <https://jakarta.tribunnews.com/2019/08/29/sama-sama-melumatkan-buah-ini-bedanya-juicer-dan-blender?page=all>
- Huang, Y. C., Y, Chang. and Y, Shao. 2005. Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. 98 (3) : 529-538.
- Insan, R.H., A, Faridah., A, Yulastri. dan R, Holinesti. 2019. Using Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) As A Functional and Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1 (1) : 47-55.

- Ismawati, I. 2013. Ekstrak air buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai reduktor dalam pembuatan Nanomagnetik. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 40 hal.
- Johnson, I.T. dan G.R. Fenwick. 2000. Dietary Anticarcinogen and Antimutagens. The royal Society of Chemistry
- Khadatkar, R.M., S, Kumar. & S.C., Pattanayak. 2004. Cryofreezing and cryofreezer. *Cryogenics*. no. 44 : 661-78
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusumaningati, R.W. 2009. Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) secara *in vitro*. [Skripsi]. Jakarta. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia.
- Lee, S.K and A.A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest factor influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology*. 20: 207-220.
- Lee, S.G., J.H. Kim., M.J. Son., E.J. Lee., W.D. Park., J.B. Kim., S.P. Lee. dan I.S. Lee. 2013. Influence of Extraction Method on Quality and Functionality of Broccoli Juice. *Prev Nutr Food Sci*. 18(2): 133-138.
- Muchlisah, F. 2005. *Taman Obat Keluarga (TOGA)*. Penebar Swadaya. Jakarta. 94 hal.
- Muchtadi. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Pangan. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Mulyawanti, I., K.T. Dewandari & Yulianingsih., 2008. Pengaruh waktu pencelupan dalam nitrogen cair dan lama penyimpanan terhadap karakteristik irisan buah mangga Arumanis matang. *J. Pascapanen Pertanian*. 5 (1) : 51-8.
- National center for Biotechnology Information. Citric Acid . PubChem Compound Database. Diperoleh 24 Juli 2020 dari <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Citric-acid>
- National center for Biotechnology Information. Oxalic Acid . PubChem Compound Database. Diperoleh 24 Juli 2020 dari <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Oxalic-acid>

- Nandari, R. 2006. *Pengaruh Pemberian Ektrak Belimbing Wuluh Terhadap Kadar Testosteron Bebas Non Libido Tikus Jantan Galur Wistar*. [Thesis]. Universitas Diponegoro. 54 hal.
- Ningsih, D.W., D.N. Dina., J, Kariman., A, Maya., A, Mery., S, Nihayatus., S, Raji., S, Rafi., M, Tr. dan Yuliani. 2014. Flavonoid. Diperoleh 27 Juli 2020 dari <https://www.slideshare.net/Ryecory/pp-flavonoid>
- Ningrum, E.S. 2015. *Perlakuan Pendahuluan Teknologi Holtikultura*. Diperoleh 25 Juli 2020 dari <https://www.scribd.com/doc/281893880/perlakuan-pendahuluan>.
- Novianti, N.D., A.R. Audina., D.A. Kurniasari., R, Luthfiyanti., L, Dzulfiah., 2019. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Perbedaan Tipe Ekstraksi terhadap Mutu Produk Minuman Sari Buah Manggis*. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 8 (2) : 154-164.
- Nurmila., H, Sinay., dan T, Watuguly., 2019. *Identifikasi dan analisis kadar flavonoid ekstrak getah angkana (Pterocarpus Indicus willd) didusun Wanath Kecamatan Leihitu Kabupaten Maluku Tengah*. *Biopendix*. 5 (2): 65-71.
- Pambudi, A., Syaefudin, N, Noriko., R, Azhari., P.R. Azura. 2014. *Identifikasi Bioaktif Golongan Flavonoid Tanaman Anting-Anting (Acalypha indica L.)*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2 (3) : 178-187.
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Penerbit Stomata. Surabaya.
- Pratt, D.E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. Am. Chem. Society, Washinton DC.
- Rahmawati, R.D. 2015. *Pengaruh Pemberian Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley*. *Journal of Nutrition College*. 4 (2): 486-491.
- Rekha, C., G, Poornima., M, Manasa., V, Abhipsa., J.P. Devi., H.T.V. Kumar., T.R.P. Kekuda. 2012. *Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juice of four ripe and unripe citrus fruits*. *Research Article. Chemical Science Transactions*. 1(2): 303- 310.
- Rezaeizadeh, A., A.B.Z. Zuki ., M. Abdollahi., Y.M. Goh., M.M. Noordin., M. Hamid. dan T.I. Azmi. 2011. *Determination of antioxidant activity in methanolic and chloroformic extract of momordica charantia*. *African Journal of Biotechnology*. 10 (24): 4932-4940. ISSN 1684–5315.

- Rorong, J.A., dan E. Suryanto. 2010. Analisis Fitokimia Enceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) dan Efeknya Sebagai Agen Photoreduksi Fe³⁺. *Chem prog.* 3: 33-41.
- Roy, M.K., L.R. Juneja., S. Isobe. dan T. Tsushida. 2009. Steam Processed Broccoli (*Brassica oleracea*) Has Higher Antioxidant Activity in Chemical and Cellular Assay Systems. *Food Chemistry.* 114 : 263-269.
- Sa'adah, H., H, Nurhasnawati dan V, Permatasari. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.)Merr) dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Borneo Journal of Pharmascientech.* 01 (01) : 2541-3651.
- Sahari, M.A., F, Mohsen Boostani, & E, Zohreh Hamid. 2003. Effect of low temperature on the ascorbic acid content and quality characteristic of frozen strawberry. *Food Chem.* no. 86 : 357-63.
- Saputra, O dan N, Anggraini. 2016. Khasiat Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris. *Majority.* 5 (1) : 76-80
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah.* Penebar Swadaya. Jakarta. 142 hal.
- Sencor, 2015. Masticating Slow Juicer User's Manual. Diperoleh 25 Juli 2020, dari <https://data.fast.eu/manual/41/41003355/41003355-im-en.pdf>
- Slot, J.J. 2015. Design of a human- powered juicer deviced. Diperoleh 25 Juli 2020, dari <https://pdfs.semanticscholar.org/1862/eda9ca3ed360a8e839c0454853f84b0c45d3.pdf>
- Sobanda, K. 2017. Pengaruh bagian Karkas dan suhu Thawing terhadap kandungan nutrisi daging sapi (*Bos primigenius taurus*) yang dibekukan. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Sopandi T. 2014. Mikrobiologi Pangan. Andi offset. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sulaksono, F.B dan A.B. Syamsudin. 2012. Koreksi Kadar Flavonoid dan Toksisitas dalam ekstrak Tempuyung (*Sonchus arvensis*) dan Pegagan (*Centella asiatica*). *Konversi.* 1 (2) : 33-42.
- Thomas, A.N.S. 2007. *Tanaman Obat Tradisional 2.* Kanisius. Yogyakarta. 122 hal.

- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Triswandari, N. 2006. Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*)- Jahe (*Zingiber officinale*) dan pengujian stabilitasnya selama penyimpanan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Urbany, G.Y & K, Horti., 1992. Change of surface colour of the fruit and the anthocyanin content of sour cherries during frozen storage. *Acta Alimentaria*, no. 21 : 3-4.
- Wang, H., G.J. Provan. dan Halliwell. 2000. *Tea Flavanoids: Their Function, Utilization and Analysis. Journal of Food Science and Technology* (11) 152 – 160
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37.
- Winata, E. dan Yunianta. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba* L.) Metode *Ultrasonic Batch* (Kajian Waktu dan Rasio Bahan :Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2) 773-783.
- Yenni. 2012. Ameliorasi tanah sulfat masam potensial untuk budidaya tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum* L.). *J Lahan Sub optimal*. 1(1): 40-49.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Yuliantari, N.W.A., I Wayan, R.W., I Dewa, G,M,P. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik. *Scientific Journal of Food Technology*. 4 (1) : 35-42.
- Vogel. 1990. *Analisis Organik Kualitatif Makro dan Semimakro Edisi kelima*. Kalman Media Pusaka. 399 hal.
- Zuroidah, 2019. Isolasi Asam Sitrat Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan menggunakan larutan kalsium klorida (CaCl_2). [Skripsi]. Surabaya : Fakultas Kesehatan. Akademi Farmasi Surabaya.