

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methode of Analysis of The Association Analitical Chemist. Inc.*, Washington DC.
- _____ Association of Official Analytical Chemist.2005. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- [BSN] Badan Standarisai Nasional. 2008. *Kembang gula-bagian 2: lunak*. SNI 3547.2-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Buah-buahan Menurut provinsi (Ton)*.<https://www.bps.go.id/publication/2019/10/05/1846605363955649c9f6dd6d/statistik-tanaman-buah---buah-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2018.pdf>
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Indonesia. Jakarta.
- Aji, M., Mariatna dan Ferani, S. 2013. Pembuatan Pewarna Makanan dari Kulit Buah Manggis dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia* 2 (2): 1-15.
- Albaasith, Z., Lubis, R. N. dan Tambun, R. 2014. Pembuatan Sirup Glukosa dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminatabalbisianacollla*) Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia USU* 3 (2): 15-18.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 334 hal.
- Ann, K. C., Suseno, T. I. P., Utomo, A. R. 2012. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Bit Merah dan Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Marshmallow Beet*.*Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 11 (2): 28-36.
- Anonimus. 2011. *Kandungan Nutrisi Kulit Buah Manggis*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hal.
- Delvira, Y. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum, Mill*) dan Sari Labu Kuning (*Cucurbita moschata, Durch*) Terhadap Karakteristik Marshmallow. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 71 hal.

- Estiasih, T., Putri, W. D. R. dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. 290 hal.
- Eril, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana, L.*) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 72 hal.
- Erwinda, M. D. 2013. Pengaruh pH Nira Tebu (*Sascharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah.[Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Ginting, N. A., Rusmarilin, H. dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin terhadap Mutu *Marshmallow* Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(3): 16-21.
- Hadisutrisno, B. 2002. Strategi pengendalian penyakit utama pada manggis: Penyakit getah kuning selayang pandang. Makalah Seminar Agribisnis Manggis. Bogor. 11 hal.
- Hernawan, U. E. dan Setyawan, A.D. 2003. *Review: Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum, L.*) dan aktivitas biologinya*. *Biofarmasi*1(2): 65-76.
- Huang D., Ou, B., Prior R. L. 2005. The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays. *J Agric Food Chem* 53: 1841-1856.
- Ikariztiana, K dan Hidayat, N. 2004. *Membuat permen jelly*. Trubus Agrisarana.
- Indriaty, F. dan Sjarif, S. R. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8(2): 129-140.
- Isnindar, W. S. dan Setyowati, E. P. 2011. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek (*diospyroskaki* Thunb.) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1 Pikrilhidrazil). *Majalah Obat Tradisional* 16(3): 157-164
- Iswari, K., Harnel, E. A., Azman, Artati, F. dan Aswardi. 2006. Kajian Teknologi Pengolahan Manggis Mendukung Agribisnis Manggis di Sumbar. Laporan Hasil Penelitian BPTP Sumbar.
- Iswari, K. 2011. *Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi*. Madya Centradifa. Jakarta.
- Juanda, J. D. dan Cahyono, B. 2000. *Manggis, Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta. 80 hal.

- Jung, H.A., Su, B.N., Keller, W.J., Mehta, R.G. dan Kinghorn, A.D. 2006. Antioxidant Xanthenes from the Pericarp of *Garcinia mangostana* (Mangosteen). *Journal and Food Chemistry* 54(6) :2077-2082.
- Kinandari, D. 2013. Formulasi *Marshmallow* Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 73 hal.
- Kwartiningsih, E., Setyawardhani, D. A. Wiyanto, A., dan Triyono, A. 2009. Zat Pewarna Alami Tekstil dari Kulit Buah Manggis. *Ekuilibrium* 8 (1):41-47.
- Maligan, J. M., Chairunnisa, F. dan Wulan, S. N. 2018. Peran *Xanthone* Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Sebagai Agen Antihiperlipidemik. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 2 (2): 99-106.
- Magallanes, B. O., Perez, D. E., Chaverri, J. P. 2017. *Medicinal Properties of Mangosteen (Garcinia mangostana L.): A Comprehensive Update. Food and Chemical Toxicology*. 109: 102-122.
- Middleton Jr, E., Kandaswami, C., dan Theoharides, T. C. 2000. *The Effects of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implications for Inflammation, Heart Disease, and Cancer. Pharmacological Review*. 52: 673-751.
- McWilliams, M. 1989. *Food Experimental Perspectives*. New York. Macmillan publishing company, Inc.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science Technology* 26(2): 211-219.
- Pebriyanti, N. E. 2010. Ekstraksi *Xanthone* dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Aplikasinya dalam Bentuk Sirup. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 82 hal.
- Pernama, A. W. 2010. Kulit Buah Manggis Dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32 (2): 5-7.
- Puramawati, R. 2010. *Dahsyatnya Manggis untuk Menumpas Penyakit*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta. Hal 1-2.
- Putra, S. R. 2011. *Manggis Pembasmi Kanker*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Putra, S. D. R. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. [Skripsi]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Fakultas Teknobiologi, Program Studi Biologi. Yogyakarta. Hal: 11
- Putri, O. H. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Kedelai (*Glycine max* L.) dan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dalam Pembuatan

- Marshmallow. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 72 hal.
- Qonytah. 2004. Kajian Perubahan Mutu Manggis dengan Perlakuan *Pre-cooling* dan Penggunaan Giberelin Selama Penyimpanan. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Satuhu, S. 1999. *Penanganan Manggis Segar untuk Ekspor*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sartika, D. 2009. Pengembangan Produk *Marshmallow* dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*).[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 62 hal.
- Scalbert, A., Johnson, I. T., Saltmarsh, M. 2005. *Polyphenols: Antioxidants and Beyond*. *Am. J. Clin. Nutr.* 81(2): 2155-2175.
- Sebayang, E.F.B., Nainggolan, R.J., Lubis, L.M. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kweni dengan Sari Jeruk Manis dan Jumlah Gelatin terhadap Mutu *Marshmallow*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5(1): 81-88.
- Setyaningsih, D. A., Apriyanto, M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Siriphanick, J. Dan Luckanatinvong, V. 1997. *Chemical Composition and the Depeloment of Flash Translucent Disorder In Mangosteen*. In *Proceeding Of The Australian Postharvest Holticulture*. Univ. Of Western Sydney Hawkesburry. NSW Australia : 410-413.
- Srihari, E. dan Lingganingrum, F. S. 2015. Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. *Jurnal Teknik Kimia* 10 (1): 1-7.
- Soediby, M. B. R. A. 1998. *Alam Sumber Kesehatan: Manfaat dan Kegunaan*. Edisi 1. Balai Pustaka. Jakarta.
- Sothornvit, R. 2012. Drying Process And Mangosteen Rind Powder Product. *Phytomedicine* 12(3): 203-208.
- Syaifullah. 1999. Pengaruh tingkat ketuaan terhadap mutu pasca panen buah manggis selama penyimpanan. *J. Hort.* 9 (1): 51-58.
- Supiyanti, W., Wulansari, D. E., dan Kusmita, L. 2010. Uji Aktivitas dan Penentuan Kandungan Antioksidan Total Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi*. Semarang 15(2).
- Ulfa, N., Yusasrini, N. L. A. dan Ina, P. T. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) terhadap Karakteristik *Jelly Drink*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 8(3): 285-292.

Verherj, E. W. M. dan Coronel, R. E. 1997. *Proses II Sumber Daya Nabati Asia Tenggara Buah-Buahan yang dapat Dimakan*. Gramedia, Jakarta.

Wijayaningsih, W., Rahayuni, A., Susetyorini, S. H. 2010. Daya Antiseptik, Kadar Vitamin C, Kadar Tanin dan Daya Terima Sari Buah Jambu Monyet (*Anacardium occidentale*) Pada Jenis Jambu dan Variasi Pengolahan. *Jurnal Link* 6(1): 72-79.

Widayanti, S. M., Permana, A. W. dan Kusumaningrum, H. D. 2019. Kapasitas Kadar Antioksidan Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Pada Berbagai Pelarut Dengan Metode Maserasi. *Jurnal Pascapanen* 6(2): 61-68.

Zhang, D. dan Hamauzu, Y. 2004. *Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking*. *Food Chemistry* 88: 503–509.

