

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani Azmalina dan Irma Zarwinda.2019.*Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus*. Jurnal Serambi Ilmu, Volume 20, Nomor 2.
- Aliefman Hakim.2008.*Kecenderungan Pola Oksidasi Flavonoid Pada Kulit Batang Dan Kayu Batang Artocarpus Scortechinii King. (Moraceae)*. J. Pijar MIPA , Vol. III No. 1 Hal. 39 - 46.
- Aniriani, G.W., A. Meryandini dan Yopi.2014.*Hidrolisis Xilan Bagas Menggunakan Xilanase Bacillus subtilis 28 dan Karakterisasi Enzimnya*. Jurnal Biologi Indonesia. 11(1): 1-9.
- Arnata, I.Wayan. Duwipayana, A. Agung. Satriadi, I. Wayan. 2013 . *Kumpulan Modul pengolahan Hasil Pertanian. Modul Penelitian Proses Pembuatan Minuman Instan Dari Lidah Buaya*. Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arifin Bustanul dan Sanusi Inrahim.2018.*Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid*. Jurnal Zarah, Vol. 6 No. 1 Halaman 21-29.
- Asnawi, M. Natsir.2013.*Hermeunitika Putusan Hakim*.Yogyakarta: UII Press.
- Astuti Sussi, zulferiyenni zulferiyenni, dan Ni Nyoman Yuningsih.2015.*Pengaruh Formulasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Permen Susu Kedelai*.Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian Vol. 20 No.1.
- Arifin, J. 2014. *Intensif Budidaya Lidah Buaya Usaha dengan Prospek Yang Kian Berjaya*. Pustaka Baru Press: Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. *Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bayu K. dan Rany D.2018. *Kualitas Karaginan Dari Rumput Laut Kappaphycus Alvarezii Pada Lokasi Berbeda Di Perairan Maluku Tenggara*. JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 13 No. 1 Tahun 2018:21-32.
- Chondro Suryono, Lestari Ningrum dan Triana Rosalina Dewi.2018.*Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*.Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.Jurnal Pariwisata, Vol. 5 No. 2.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan menteri kesehatan republik indonesia nomor 492/menkes/per/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Depkes RI; 2010.
- Dhina Meiry Akmara, Sugeng Rifqi Mubaroq, dan Mega Astia.2019. *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (Centella asiatica (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak Untuk Peningkat Daya Ingat Anak*. Jurnal FamilyEdu Vol V No.1
- Elvina Novita.2018.*Kajian Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Mutu Permen Jelly Cempedak (Artocarpus(Tunb.)Merr)*. Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.Jurnal Vol.7 No.3.
- Emanauli dan Rudi Prihantoro.2019.*Optimasi Suhu Pengeringan Dalam Proses Produksi Minyak Biji Teh*.Jurnal Teknologi Pertanian.Universitas Jambi. ISBN:978-602-97051-7-1.
- Engelen, A. 2017. *Analisis Sensori Dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah*. Jurnal Technopreneur, 5(1): 8-12.
- Engelen Adnan.2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. Politeknik Gorontalo, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Journal of Agritech Science, Vol 2 No 1.
- Engka. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Kerasbelimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi. L)*. Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. 7(3): 49-58
- Fathia Rosyida.2014. *Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*.e-journal boga, volume 03, Nomor 1, Edisi Yudisium Hal 297-307.program Studi S-1Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Fajarwati Nur Hajriyani, Nur Her Riyadi Parnanto, dan Godras Jati Manuhara.2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No. 1 Hal 50 – 66.
- Fauziah Fitra, Roslinda Rasyid, dan Reza Fadhlany.2015.*Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Beta Karoten Pada Ubi Jalar Varietas Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam) Dengan Metode Spektrofotometri Visibel*.Jurnal Farmasi Higea, Vol. 7, No. 2.

- Firdiyani, F., Tri W.A. dan Widodo F.M. 2015. *Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami Spirulina platensis segar Sengan Pelarit Yang Berbeda*. PHP 2015: 18 (1): 1-10.
- Fitri Elpida, Noviar Harun, and Vonny Setiaries Johan. 2017. *Konsentrasi Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru. JOM Faperta UR Vol. 4 No. 1.
- Giyarto Giyarto, Sony Suwasono, dan Putri Oktavilia Surya. 2019. *Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Jurnal Agroteknologi Vol. 13 No. 02.
- Hadiwijaya, H. 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Hadi Nur Wijaya, Ratih Prihatiningtyas, dan Alim Setiawan S. 2015. *Analisis Peningkatan Kualitas pada Rantai Pasok Buah Pepaya Calina*. Jurnal Manajemen dan Organisasi Vol VI, No 3.
- Haryadi Tri. 2018. *Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer*. Jurnal Rekayasa Proses, Vol. 12, No. 2, hlm. 104-113.
- Hasanul Kiyani Al-Kayyis dan Hari Susanti. 2016. *Perbandingan Metode Somogyi-Nelson Dan Anthrone-Sulfat Pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi Dalam Umbi Cilembu (Ipomea batatas L.)*. Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas 13(2), 81-89.
- Hasyim Hasriyanti, Abdul Rahim, dan Rostiati. 2015. *Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar*. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu. e-J. Agrotekbis 3 (4) : 463-474.
- Huriawati Farida, Wachidatul Linda Yuhanna, dan Tantri Mayasari. 2016. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus acoroides Dari Pantai Tawang Pacitan*. IKIP PGRI Madiun. Jurnal Bioeksperimen Volume 2 No. 1 Hal 35-43.
- Ilham Muhammad, Agus R dan M. Abdul Mukid. 2014. *Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap*. Jurnal Gaussian, Jurusan

- Statistika Fakultas Sains dan Matematika UNDIP. Volume 3, Nomor 2, Halaman 183 – 192.
- Juwita. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Jahe*. Ilmu dan Teknologi Pangan : Universitas Negeri Sumatera Utara.
- Kamaluddin Muhamad Julian Nugraha dan Handayani Nuramalia. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokolid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya*. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Universitas Pendidikan Indonesia. EDUFORTECH 3 (1). e-ISSN: 2541-4593.
- Karti, E. 2013. *Jelly Nenas Dengan Penambahan Karagenan Dan Sukrosa*. .J. Rekapangan UPN Veteran Jatim, 7(2):39-48.
- Kathuria N, Gupta N, Manisha, Prasad R, Nikita. *Biologic effects of Aloe vera gel*. Internet J Microbiol 2011; 9(2).
- Ketaren, S. 2012. *Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Kusumaningrum Maharani, Harianingsih. 2018. *Ekstraksi Antioksidan Pada Lidah Buaya (Aloe vera) Berbantu Gelombang Mikro*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim, Semarang. Inovasi Teknik Kimia, Vol. 3, No. 2 Hal. 27-30.
- Luh Dian Rna Fajarin, I Gusti Ayu Ekawati, dan Putu Timur Ina. 2018. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (Vitis vinifera)*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Unud. Jurnal ITEPA Vol. 7 No. 2 Hal 43-52.
- Maidayana, Zaidiyah, dan Cut Nilda. 2019. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin terhadap Mutu Kimia Permen Jelly Buah Srikaya (Annona squamosa L.)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Volume 4, Nomor 2.
- Malangi, L.P. 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktifitas Antioksidan Ekstrak biji buah Alpukat (persea americana mill)*. JURNAL MIPA UNSRAT vol. 1 (1) : 5-10.
- Manimaran, M. 2013. *Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production*. Journal of Cereals and Oilseeds Volume 5 Nomor 1 (6-8).
- Mardiah, Sri Rejeki Retna Pertiwi, dan Darwis Marwa. 2019. *Analisis Mutu Minyak Goreng Dengan Pengulangan Penggorengan*. Jurnal Pangan Halal Volume 1 Nomor 1.

- Marsigit Wuri, Tuti Tutuarima dan Ronny Hutapea.2018.*Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa)*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.j.agroind.8.2.113-123.
- Melliawati, R.2018.*Potensi Tanaman Lidah Buaya (Aloe pubescens) dan Keunikan Kapang Endofit Yang Berasal Dari Jaringannya*. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Jurnal BioTrends Vol.9 No.1.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267.
- Moghaddasi S dan Verma S. 2011. *Aloe vera their chemical composition and applications*. Int J Biol Med Res. 2 (1) : 466-471.
- Murdinah dan Ellya Sinurat.2011.*Perbaikan Sifat Fungsional Agar-Agar Dengan Penambahan Berbagai Jenis Gum*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol.6 No.1.
- Nafiah, H., Winarni., dan Susatyo, E. B. 2012. *Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut*. Indonesian Journal of Chemical Science 1 (1) : 27-31.
- Ningsih, Lestari. 2010. *Permen Keras dan Permen Lunak*. Sumatera Utara: USU.
- Novitasari. 2017. *Pemanfaatan Sawi Dalam Pembuatan Permen Jelly Untuk Meningkatkan Nilai Tambah*. Laporan Penelitian. Kerjasama Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jember dan Balitbangtan Jawa Timur.
- Novitasari, R. 2018.*Studi Pembuatan Pikel Cabai Keriting Utuh (Capsicum annum Var. Glabiusculum)*. J. Teknologi Pertanian, 7(1), 33-45.
- Nurmalina, R., 2012. *Herbal Legendaris Untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: PT. Elex MediaKomputindo Kompas Jakarta.
- Nur Hajriyani Fajarwati, Nur Her Riyadi Parnanto, dan Godras Jati Manuhara.2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. X, No. 1.
- Nurismanto Rudi, Sudaryati dan Ahmad Hudanur Ihsan.2015.*Konsentrasi Gelatin Dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (Brassica oleracea)*. J.REKAPANGAN, Vol.9, No.2

- Pangerang Fitrah dan Ummu Aimanah.2016.*Mempelajari Karakteristik Pengeringan Lapis Tipis Pisang Ambon (Musa paradisiaca forma typical)*.Jurnal Agrisistem Vol 12 No 2.
- Pathare, P. B., & Opara, U. L.2013.*Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review*. Food and Bioprocess Technology, 6(September 2015), 36–60.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, tentang Bahan Tambahan Pangan No. 033 Tahun 2012.
- Pradnyani Ni Made Ari.2018.*Pengaruh Perendaman Gel Lidah Buaya (Aloe vera) Terhadap Mutu Manisan Lidah Buaya*.Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science, Vol.7 No.4.
- Pratama, S.B., Wijana, S., Febrianto, A. 2013. *Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)*. Jurnal Industria, 1(3): 180-193.
- Pratiwi P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. *Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (Orthosiphon stamineus B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal Sains & Matematika, 18 (4) : 140-148.
- Prayoga G.2013.*Fraksinasi, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (Excoecaria cochinchinensis Lour)*. Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Putri, I. R., Basito. dan Widowati, E.2013.*Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran pisang (Musa paradisiaca L.) varietas raja bulu*. Jurnal Teknosains.2 (3) : 112 – 120.
- Putri R. N. A..2012.*Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata L.) dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil)*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Rahmawati, R., dan Luwihana, D.S.2013.*Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek*. Jurnal Agri Bisnis.4(7):1-10.
- Ramadhan. W. 2011. *Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) lembaran Dan pendugaan Umur Simpannya*. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

- Rahayu Hayatul.2017.Review : *Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia*.Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Singaperbangsa Karawang. Jurnal Agrotek Indonesia 2 (1) : 34 – 38.
- Rahmi Suci dan Hassanudin Husin.2020.*Analisis Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Campuran Bawang Putih, Jahe, Lemon Dan Madu Sebagai Suplemen Herbal*.Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol 6 No. 1.
- Reynolds, T and A.C. Dweck. 1999. *Aloe vera leaf gel: a review update*. Journal of thnopharmacology. Vol 68, pp 3-37.
- Rismandari Mukarima, Tri Winarni Agustini dan Ulfah Amalia.2017.*Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut Eucheuma spinosum*.Jurnal Saintek Perikanan Vol.12 No.2: 103-108.
- Rosyida, F. dan L. Sulandari. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*. Boga. 3(1):297-307.
- Sabahannur St.2020.*Penggunaan Nacl dan Asam Sitrat Untuk Memperpanjang Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit (Capsicum frutescens L.)*. Fakultas Pertanian Universitas Muslim Indonesia .Jurnal Galung Tropika, 9 (1).
- Sachlan Putri A.A.U., Lucia Cecilia Mandey, dan Tineke M. Langi.2019. *Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (Mangifera odorata Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin*. Program Studi Teknologi Pangan Unsrat. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 10 Nomor 2.
- Sayuti, K., Rina Yenrina.2015.*Antioksidan Alami dan Sintetik*.Andalas Univesity Press: Padang.
- Septiani. 2015. *Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (Aloe vera barbadensis Miller) dan Perlakuan Blanching Terhadap Karakteristik Inderawi Permen Jelly Daun Lidah Buaya*. Skripsi. Prodi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sinaga Anita Sindar.2019. *Segmentasi Ruang Warna L^*a^*b* . Jurnal Mantik Penusa Vol. 3, No. 1 hal 43-46.
- Sudaryati. 2013. *Tinjauan Kualitas Permen Jelly Sirsak (Annona muricata Linn.) Terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin*. Jurnal Rekapangan. 7 (2) : 199-213.
- Susanti, Y.P.2016. *Studi Kandungan Bahan Pengawet dan Pewarna Sintesis pada Berbagai Bumbu Giling di Pasar Kota Malang sebagai Sumber Belajar*

Biologi (Skripsi tidak diterbitkan). FKIP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Tri Ferga Prasetyo.2019.*Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things*. Teknik Informatika, Universitas Majalengka, Majalengka. SMARTICS Journal, Vol.5 No.2.

Tristantini Dewi, Alifah Ismawati, Bhayangkara Tegar Pradana, dan Jason Gabriel Jonathan.2016.*Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*. Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN “Veteran” Yogyakarta.

Utomo Romli Cipto, Ir. Elly Yuniarti Sani, M.Si.2 dan Ir. Sri Haryati, M.Si.2020. *Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Timun Krai (Curcumis sp)*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian 15 (1).

Verrananda, I, Yulia, VF, Febrian, L, Rijai, L.2016.*Identifikasi Metabolit Sekunder Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bunga Tapak Dara (Catharanthus roseus)*. Prosiding Seminar Nasional Kefarmasian Ke-4. Samarinda 20-21 Oktober 2016, hh. 162-167.

Villanueva RD, Sousa AMM, Goncalves MP, Nilson M, Hilliou L. 2010. *Production and properties of agar from the invasive marine alga, Gracilaria vermiculophylla (Gracilariales, Rhodophyta)*. J. Appl Phycol 2010(22):211-220.

Warisman Anisa.2017.*Kandungan Protein Dan Daya Terima Konsumen Pada Produk Ikan Keumamah Yang Di Jual Di Pasar Kota Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah.

Wariyah Chatarina, Riyanto dan Salwandri Muhamad.2014.*Kondisi Kritis dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minuman Gel Lidah Buaya (Aloe vera var. chinensis) Selama Penyimpanan*. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. AGRITECH, Vol. 34, No. 2.

Waysima, Adawiyah, Dede, R.2010.*Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5)*.Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Wicaksono Agung, Indah Lestari dan Christ Kartika Rahayu.2017.Uji Pelarut Ekstraksi Aktivitas Antioksidan Pada Lidah Buaya.E-Journal Analisis Kesehatan Vo 6, No. 1.

Wulaningrum Riera Asti, Wisnu Sunarto dan Mohammad Alauhdin. 2013. *Pengaruh Asam Organik Dalam Ekstraksi Zat Warna Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana)*. Indonesian Journal of Chemical Science 2 (2).

Wouters, Johan., Rome, S., dan Quere L. 2012. *Pharmaceutical Salt and Cocrystal*, RSC Publishing, Cambridge, UK.