

DAFTAR PUSTAKA

- Alista, M., 2011, Isolasi, Identifikasi, dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Fenolik dari Kulit Batang Kersen (*Muntingia calabura*), Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga
- Anggraini, D., Radiati, L., & Purwadi, P. (2016). Carboxymethyle Cellulose (CMC) Addition In Term of Taste, Aroma, Color, pH, Viscosity, and Turbidity of Apple Cider Honey Drink. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 58–67. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.01.7>
- Andić, S., Boran, G., & Tuncturk, Y. (2013). Effects of Carboxyl Methyl Cellulose and Edible Cow Gelatin on Physico-chemical, Textural and Sensory Properties of Yoghurt. *International Journal of Agriculture and Biology*, 15, 245–251.
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama *Blanching* terhadap beberapa komponen mutu tepung ubi jalar ungu. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(1), 92–171. https://doi.org/10.1007/978-94-017-7276-1_5
- Asgar, S., dan Musaddad, D. 2006. Optimasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan Pada Wortel. *J. Hort.* Vol. 16. No. 3, 2006.
- Benlloch-Tinoco, M., Igual, M., Rodrigo, D., Martínez- Navarrete, N. 2013. Comparison of microwaves and conventional thermal treatment on enzymes activity and antioxidant capacity of kiwifruit puree. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 19: 166– 172. DOI :10.1016/ j.ifset.2013.05.007
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH dan Wootton M. (Penerjemah Hari Punomo dan Adiono). 2013. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dwiyati, P., Sri, R., dan Umar, S., 2010, Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Senyawa Fenolik Pada Kunir Putih (*Curcuma mangga Val*) Segar Dan Setelah *Blanching*, *Jurnal Agritech*, 30 (2).
- Effendi, Hefni. 2003. *Telaah Kualitas Air : Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan*. Penerbit : Kanisius. Yogyakarta
- Ekayatun, D., Miranti, I, P., dan Khasanah, R, A., 2010. Jakers (jam kersen) sebagai alternative obat asam urat PKM gagasan tertulis. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Engelen, A. 2017. Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Technopreneur*, 5(1): 8-12.

- Febriyanti., Siska dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap sifat fisik, kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):4.
- Fessenden, R.J. and Fessenden, J.S., 1982, *Kimia Organik*, diterjemahkan oleh Pudjaatmakan, A. H., Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Frei, 1994. Reactive oxygen species and antioxidant vitamins: mechanisms of action. *American Journal Medicine*: 97- 107.
- Gemilang, J. 2012. *1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit*. Yogyakarta: Araska.
- Giancoli, Douglas C. 1998. *Fisika Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Gomathi R, Anusuya N, dan Manian S. 2013. A dietary antioxidant supplementation of jamaican cherries (*Muntingia calabura* L.) Attenuates Inflammatory Related Disorders. *Food Sci Biotechnol* 22(3): 787-794
- Hadiwijaya, H. 2017. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup. <http://repository.unand.ac.id/20528/1/Jurnal.pdf>. [1 Juli 2020].
- Halliwell, B., Zhao, K., & Whiteman, M. 2000. The Gastrointestinal Tract: The Major Site Of Antioxidant Action Vol. 33, No 6, Halaman 819 – 830.
- Handayani, S. 2011. Pembuatan Sirup Markisa dan Terong Belanda (*Martebe*) Sebagai Sumber Vitamin C Bagi Tubuh. [eprints.uny.ac.id /41121/1/Sri%20Handayani%20-%202007512134020.pdf](http://eprints.uny.ac.id/41121/1/Sri%20Handayani%20-%202007512134020.pdf) [3 Juli 2020].
- Hany, Anastasia, M., 2016, Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid pada Kulit Batang Tumbuhan Gayam (*Inocarpus fagiferus* Fosb), *Jurnal Kimia*, 10 (1): 15 22
- Harbone, J. B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro. Terbitan kedua. Bandung: ITB.
- Harris, R. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB. Bandung
- Hartiati, A., Sri M dan Made DP. 2009. Pengaruh preparasi bahan baku rosella dan waktu pemasakan terhadap aktivitas antioksidan sirup bunga rosella (*Hisbiscus sabdariffa* L.). *Agrotekno*, 15 (1): 20-24.
- Hendrawati. 2013. Pengembangan Nanobiokoagulan Dari Biji Kelor (*Moringa Oleifera*) Untuk

Proses Penjernihan Air. Penerbit ITB : Bandung

- Hertiani, T., Pramono.S., Supardjan., 2000, Uji Daya Antioksidan Senyawa Flavonoid Daun *Plantago Major L*, *Majalah Farmasi Indonesia*, 11, (4): 234
- Hok, KT, Wiwit S., Wenny E., dan Felicya ES. 2007. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Teknik Vol 6 No.2* (111– 120).
- Hostettmann, K., Hostettmann, M., Marston, A. 1985. Cara Kromatografi Preparatif: Penggunaan pada Isolasi Senyawa Alam. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Hudori dan Yulianto, A. 2011. Penurunan Fenol Melalui Proses. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol 3, no 1, Hlm 066-072.
- Imeson, A. (2010). *Food, stabilisers, thickeners and gelling agents*. Blackwell Publishing.
- Indrayani, E. 2012. *Mudah dan Praktis Membuat Aneka Sirop Buah-Buahan*. PT Wahyu Media, Jakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Graha ilmu. Jakarta
- Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, I(17), 78–85.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(2) : 123 – 129
- Lawalata, V. N., dan Tetelepta, G. 2019. Daya Terima Minuman Sari Buah Pisang Tongka Langit dengan Perlakuan Lama Blansing. *Teknologi Pangan Vol. 8, No. 1*: 24-28
- Lee, S,E., Hwang, H,J., Ha, J,S., Jeong, H,S., and Kim, J,H. 2003. Screening of medicinal plant extracts for antioxidant activity. *Life Sci*. 73: 167-179.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor
- Mudjisuhono, R, Suhardi, & Handayani, T 1999, ‘Pengaruh penambahan CMC terhadap kestabilan suspensi sari buah salak selama penyimpanan’, *J. Ilmu Pertanian Indonesia*, vol. 8, no. 3, hlm. 33-9.
- Nasar, M. 2004. Pengaruh penambahan Na-CMC dan Gula Terhadap Kualitas Sirup Nanas. *Skripsi Sarjana Universitas Muhammadiyah Semarang*.

- Puteri, F., Nainggolan, R. J., & Limbong, L. N. (2015). Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. *Rekayasa Pangan Dan Pert*, 3(4), 9–25.
- Wati, R., & Sutiadiningsih, A. (2016a). Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*). *E-Journal Boga*, 5(3), 54–62.
- Wati, R., & Sutiadiningsih, A. (2016b). Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Asam Sitrat terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola*). *E-Journal Boga*, 5(3), 54–62. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/16441>