

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1990. *Official Methods of Analysis. (13thRd.)*. Wanshington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Anonim. 2015. *Kersen Muntingia calabura*. Diakses 7 Maret 2020 <https://deslisumatran.wordpress.com/2015/03/26/kersen-muntingiacalabura-1/>.
- Alista, M., 2011, *Isolasi, Identifikasi, dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Fenolik dari Kulit Batang Kersen (Muntingia calabura)*, Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Airlangga
- Ameliya, R., Nazarudin., dan Handito, D., 2018, *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen*, Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), Vol 4 No. 1.
- Anonim. 2014. *Khasiat Buah Kersen*. Diakses pada tanggal 18 Februari 2020 <http://www.kesehatanpedia.com/2014/09/khasiat-buah-kersen.html>
- 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).
- Laswati, D.T., Sundari, N,R,I., dan Anggraini, O. 2017. *Pemanfaatan Kersen (Muntingia Calabura L.) Sebahagai Alternatif Produj Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris*. Jurnal THP. Universitas Widya Mataram Yogyakarta.
- 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.
- Esty, Riza dan Hariyatmi, 2013. *Pengaruh jus buah kersen terhadap kadar asam urat darah mencit putih (Mus musculus)*. Skripsi Prodi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- 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 [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.
- Indrayani, E. 2012. *Mudah dan Praktis Membuat Aneka Sirop Buah-Buahan*. PT Wahyu Media, Jakarta.
- Kamal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. *Jurnal Teknologi*. 1(2) : 123 – 129
- Laswati, D. T., Natalia R. I. S., dan Anggraini, Oktavia. 2017. *Pemanfaatan Kersen (Muntingia calabura) sebagai Permen Jelly terhadap Daya Terima Konsumen*. *Teknologi Pangan* Vol. 6 No. 1
- 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.
- Ningsih, dan Agustia, L. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Buah Kersen (Muntingia Calabura L)*. Artikel Ilmiah. Mataram: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Nisa, N. 2020. *Pengaruh Perbandingan Bahan Pengencer dan Kosentrasi Carboxymethyl Cellulose Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Sari Buah Tomat*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana.
- Novelina, S. Siswardjono dan Efrina. 2007. Studi Pembuatan Minuman dari Daun Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Penambahan Penstabil terhadap Mutu Produk. *Jurnal Teknologi Pertanian 2 (7): 1-9*
- Novita, D. 2016. *Aktivitas Antioksidan Flavonoid dan Vitamin C Ekstrak Buah Kersen (Muntingia calabura)*. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Nugraha. 2001 .Skripsi *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulasi Campedak*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik.
- Nugroho, E. S., S. Tamaroh, dan A. Setyowati. 2006. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) madu instan. *Logika 3 (2). 1-7*
- Nurkhasanah. (2013). *Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosella*. SKRIPSI: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Nurul, I. 2009. *Perubahan pada Bahan Pangan saat Blanching*. (On-line).
<http://duniamikro.blogspot.com/.../perubahan-pada-bahan-pangan-saat.html>.
Diakses tanggal 18 April 2020
- Oberoi, D.P.S., etc. 2015. *Prediction Of lycopene degradation during dehydration of watermelon pomance*, Jour nal of the Saudi Society of Agricultural Sciences. 16(1) : 97 103.
- Octavia, 2014. *Organoleptik Vitamin C Selai Buah Kersen (Muntingia Calbura) Dengan Penambahan Gula Pasir Dari Kulit Jeruk Siam*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Padayatty S.J., Katz A, Wang Y, Eck P, Kwon O, Lee JH, Chen S, Corpe C, Dutta A, Dutta SK, Levine M. 2003. Vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention. *J. Am Coll Nutr*
- Pasaribu, N, Sofia, D & Indira, S. 2004, *'Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap karakteristik minuman dari bekatul selama penyimpanan'*, J. Ilmu dan Teknologi Pangan, vol. 2, no.1, hlm. 89-100.
- Prakash, A. 2001 . *Antioxidant activity medallion laboratories: analytical progress* 19(2): 1 – 4.
- Pramono, V,J. dan Santoso, R. 2014. *Pengaruh ekstrak buah kersen (Muntingia calabura) terhadap kadar gula darah tikus putih (Rattus novergicus) yang diinduksi Streptozotocin (STZ)*. J Sains Veteriner. 32(2):218-223.
- Prayitno, S. 2002. *Aneka Olahan Terung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Priharjanti, D. 2007. *Muntingia calbura*. <http://florabase.calm.wa.gov.au/browse/>
Flora [Diakses 7 April 2020]
- Pujimulyani, D. 2003. *Optimasi Suhu Dan Waktu Blanching Dalam Berbagai Larutan Terhadap Kadar Tanin Sirup Kunir Putih*. Penerapan Teknologi Tepat Guna, Proseding Seminar Nasional, INSTIPER: Yogyakarta.

- Puspasari, D.P.W., I.K. Suter, dan K.A. Nocianitri. 2009. Pengaruh penutupan dan suhu pada proses perebusan terhadap karakteristik sirup wortel (*Daucus carota* L). *Agrotekno* 15: 25-29.
- Rahman, A., Fardiaz, S., Suliantari, W,P,R., dan Nurwitri, C,C. 1992. *Teknologi Pengolahan Susu*. Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rajalakshmi, D dan Narasimhan, S., 1996. ***Food Antioxidant: Source and Methods Of Evaluation. Dalam Food Antioxidant, Technological, Taxilological and Health Perspectives***. Marcel Dekker Inc., Hongkong: 76-77.
- Rakhmawati, R. dan Yunianta. 2015. ***Pengaruh Proporsi buah : Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong***. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1682-1693.
- Rohmah, N. dan Anto T.S. 2008. Peurunan TS (*Total Solid*) Pada Limah Cair Industri Perminyakan Dengan Teknologi AOP. Pusat Penelitian Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Bandung.
- Rosandari, T., Thayib, M. H., Krisdiawati, N. 2011. Variasi penambahan gula dan lama inkubasi pada proses fermentasi Cider Kersen (*Muntingia calabura* L) . Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
- Satuhu, S., 1994. ***Penangana dan Pengolahan Buah***. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningsih, A., Yuniarti, E., & Anwar, N. (2010). ***Dodol Kersen (Muntingia calabura) Dengan Kandungan Vitamin C Tinggi Sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh***.
- Sayuti, K. dan Rina, Y., 2015, *Antioksidan Alami dan Sintetik*, Andalas University Press, Padang.
- Sherwood, L., 2001, *Fisiologi Manusia dari Sel ke Sistem*, Edisi 2, EGC, Jakarta.

- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Stainby, G. 1977. *The Physical Chemistry of Gelatin in Solution*. Di dalam Ward, A. G. dan A. Courts (ed.). *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3719-2014. Minuman Sari Buah
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta
- Supriyadi, S. 2005. Karakterisasi Fisik Dan Kimia Larutan Susu Bubuk yang Diberi Bahan Tambahan Sebagai Pengawet {Skripsi}. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Surono, I., Suryani. 2008. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Suyuti, A., Su 'I, Moh., Sudiyono. 2018. *Pengaruh Kosentrasi CMC dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang. Vol 12.
- Tamaroh, S.C.M. 2004. Usaha Peningkatan Stabilitas Nektar Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Penambahan Gum Arab dan Carboxymethyl cellulose (CMC). *J. Logika*, 1 (1): 56-64.
- Tejasari. 2005. *Nilai-Nilai Gizi Pangan*. Graha ilmu. Jakarta
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (food additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yoyakarta.
- Ukieyanna, E. 2012. *Aktivitas Antioksidan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Tumbuhan Suruhan*. Bogor: Departemen Biokimia Institut Pertanian Bogor.

- Verheij EWM dan Coronel RE. 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2 Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan*. PT Gedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 253.
- Yunahara, F., Setyorini, S., dan Witha, L.S., 2009, *Uji Aktivitas Antioksidan pada Buah Talok dengan Metode DPPH dan Rancimat dalam Seminar PATPI*, Fakultas Farmasi Universitas Pancasila, Jakarta, 9-16
- Zakaria ZA., Mohamed AM, Jamil NSM., 2011. *In vitro antiproliferative and antioxidatif activities of the Extracts of Muntingia calabura leaves*. The America Journal of Chinese medicine. 39 (1). P 183-200.