

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti LH, Taufik Y, dan Gutianova H. 2014. Karakteristik fisiko-kimia dan sensorik jus ekstrak buah salah varietas Bangkok. *Chimica et Natura Acta*, 2(2): 126-130.
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2013). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L.(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh, Air dan Konsentersasi Karagenan)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Ahmed, S.A., Ansari, A.Q., Waheed, M..A., and Juned, S.A. 2013. *Extraction and Determination of Antioxidant Activity of Withania Somnifera*. *Euro.J.Exp.Bio.*, 3(5): 502- 507.
- Anonim. BSN-SNI NO 4320-BPOM RI. (2005). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.41.1384 tentang Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka. Jakarta
- Anggraini, Y. (2019). Pembuatan Sari Daun Sirsak (*Annona muricata*, L.) dengan Tingkat Penambahan Sari Belimbing Wuluh sebagai MINUMAN Fungsional. (Doctoral dissertation, universitas andalas).
- Ariska, D. (2019). Perbandingan Konsentersasi Ekstrak Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) dan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) terhadap Karakteristik Minuman Kesehatan (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan).
- Bastanta D, Karo-Karo T, dan Rusmarilin H. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan saribit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1): 102-108.

- Dalimartha, S dan Soediby, M. 1999. *Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Darwis, D., Wahyuni, Y. S., & Damayanti, Y. (2018). Perbandingan Aktivitas Antioksidan pada Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam Berbagai Kondisi Penyimpanan dengan Metode DPPH 1, 1-Diphenil-2-Picrylhidrazil. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 3(1).
- Etty, H. (2019). Karya Tulis" Minuman Kesehatan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*)-Kunyit (*Curcuma domestica* Val.).
- Fardiaz, D., Apriyantono, A., Budiyanto, S., & Puspitasari, N. L. (1986). Penuntun praktikum analisa pangan. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*, 51-53.
- Fitriani S dan Sribudiani E. 2009. Pengembangan formulasi sirup berbahan baku kulit dan buah nenas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 8(1): 34- 39.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). *Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi l.)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Gendrowati, F.2015.TOGA Tanaman Obat Keluarga. Edited by Geulis. Jakarta Timur: Padi.
- Hayati, E. K., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2009). Aktifitas Antibakteri Komponen Tanin Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Sebagai Pengawet Alami, Penelitian Kompetitif Depag. *Malang, UIN, Malang*.
- Intan, A. N. T. 2007. *Pembuatan Minuman Instan Secang, Tinjauan Proporsi Putih Telur dan Maltodekstrin terhadap Sifat Fisiko- Organoleptik. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol 5 (2): 61-71.

- Kumalaningsih, Sri., 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kusumawati, A. F. (2010). Kualitas Sirup yang dibuat dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Khasanah, M. (2018). *Uji kandungan polifenol, vitamin C dan organoleptik pada belsasikuntas (belimbing wuluh, salam, sirih, kunyit, beluntas) sebagai produk minuman kesehatan* (Doctoral dissertation, Wijaya Kusuma Surabaya University).
- Manoi, F. (2006). Pengaruh konsentrasi karboksil metil selulosa (CMC) terhadap mutu sirup jambu mete (*Anacardium occidentale L.*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 17(2), 72-78.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Merta, C. R., Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Kadar Gula terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Parikesit, M. (2011). Khasiat dan manfaat belimbing wuluh. *Stomata, Surabaya. Hal*, 1-13.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., and Santoso, U. 2010. *The Effects of Blanching Treatment on The Radical Scavenging Activity of White Saffron (Curcuma manga Val.)*. *International Food Research Journal* 17: 615-621.
- Pujimulyani, D. (2007). Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Tablet Effervescent Kunyit (*Curcuma domestika Val.*). *agriTECH*, 27(2).
- Putri, D. W. (2021). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxymethyl cellulose*) dan Uwi Ungu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat kesukaan Mi Kering (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).

- Qurrotu, A. (2008). Uji Efektivitas Ekstrak Kasar Senyawa Anti Bakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan Variasi Pelarut (Skripsi). *Jurusan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Malang*.
- Sembiring, A. 2008. *Teknologi Pengolahan Tanaman Obat*. <http://balitro.litbang.pertanian.go.id/>. Diakses pada 20 Agustus 2018.
- Simanjuntak, H. 1997. Peranan CMC Terhadap Stabilitas Minuman Bubuk Buah Belimbing, Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Sunarjono, H. H., 1998. Prospek Berkebun Buah. Cetakan ke-2. Penebar Swadaya. 127 hal.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Jakarta. Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Bahan Tambahan Makanan (food Additives). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarto, I. W., & Lentera, T. (2004). *Khasiat & manfaat kunyit*. AgroMedia.
- Yudayani, N. P. M., Damiati, D., & Masdarini, L. (2019). Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 34-43.