

## DAFTAR PUSTAKA

- Achayadi, N. S., Y. 2014. *Kajian pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengupas terhadap karakteristik gel cincau hitam (Mesona paluris)* jurnal.Tekno Insentif kopwil 4.3 (1) : 1-7.
- Agustin T,I, 2014, *Gel Cinncau Hijau (Premna oblongifolia Merr.) Manis Yang Diperkaya Dengan Antiksidan Dan Fflavor Ekstrak Pandan, Lemon Dan Suji*, Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ambarsari, Wiwin. 2013. *Penerapan Pembelajaran Inkuiri Terbimbing Terhadap Keterampilan Proses Sains Dasar pada Pelajaran Biologi Siswa Kelas VIII SMP Negeri 7 Surakarta*. Jurnal. Surakarta : FKIP-UNS.
- Artha, N. 2007. *Isolasi dan Karakteristik Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Cincau Hijau (Cyclea barbata L Miers)*. Disertasi IPB. Bogor.
- Astawa, Made. 2008. *Sari kesehatan keluarga : sehat dengan buah* : Jakarta:Dian Rakyat.
- Balafif, R. A. R. Andayani, Y. Gunawan, E. R. 2013. *Analisis Senyawa Triterpenoid Dari Hasil Fraksinasi Ekstrak Air Buah Buncis (Phaseolus vulgaris Linn, Chemical Program, 6(2), pp. 56-61.*
- Christianto, C.W., 2012, *Efek Antibakteri Ekstrak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans, Oral Biology Dent J, 4(2):40-44.*
- Esti , S. 2001. *Tanaman kelapa*. Diakses 5 Agustus 2019
- Eveline., Santoso, J., & Widjaja, I. (2011). *Kajian konsentrasi & rasio gelatin dari kulit ikan patin & kappa karagenan pada pembuatan jeli*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 14(2), 98–105. <https://doi.org/10.17844/JPHPI.V14I2.5318>
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fardiaz. 1998. *Panduan Pengolahan Pangan Yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Deput Bidang Pengawas Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta
- Felicia N., Winarta dan Yusasrini L. 2014. *Pengaruh ketuanan daun dan metode pengolahan terhadap antioksidan dan karaktristik sensori teh herbal*

- alpukat (Persea americana Mill.)*. Jurnal teknologi pangan. Universitas Udayana, Vol. 2 (2); 1-11
- Francis, F.J., 2003. *Color Analysis. Di Dalam : Nielsen, S.S. Food Analysis 3<sup>rd</sup> Ed. New York: Kluwer Academic.*
- Harborne, J.B., 1987, *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*, K. Padmawinata, (Ed.), ITB, Bandung.
- Haryadi & Supriyanto, 1991. *Bahan Ajaran Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pau Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Herbstreith dan Fox. 2005. The Specialists for Pectin. <http://www.herbstreith-fox.de> (17 April 2013).
- Herdiana, Y., 2007, *Formulasi Gel Udesilenil Fenilalanin Dalam Aktivitas Sebagai Pencerah Kulit*, Universitas Padjajaran.
- Kumar, K. A., S. K. Gousia, M. Anapama, dan J. N. L. Latha. 2013. *A review on phytochemical constituents and biological assays of Averrhoa bilimbi*.
- Kusmardiyani S, Insanua M, Asyhara MA. *Effect a glycosidic flavonol isolated from green grass jelly (cyclea barbata Miers) leaves*. Elsevier. 2012; 13(2):194-7.
- Larmond, E. 1987. *Laboratory Methods For Sensory Analysis of Food*. Canada: Department Agriculture.
- Lachman, L., & Lieberman, H. A., 1994, *Teori dan Praktek Farmasi Industri*, Edisi Kedua, 1091-1098, UI Press, Jakarta.
- Malangngi LP, Meiske SS, and Jessy JEP, 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpuka (*PerseaamericanaMill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT*. Vol 1(1): 5-10.
- Markham, K.R., 1988, *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, 15, Penerbit ITB, Bandung.
- Mario Parikesit. 2011. *Khasiat dan manfaat buah belimbing wuluh*. Surabaya : Stomata. h.1-8 ; 67-68.
- Miftahendrawati, 2014, Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* (in vitro), *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.
- Mursito, (2002). in Ardananurdin, A., Winarsih, S., & Widayat, M. (2004). *Uji Efektifitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri Salmonella Typhi Secara In Vitro*. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 20 (1), 30-34.

- Naidu K.A. 2003. *Vitamin C in human health and disease is still a mystery, an overview*. *Noutrition J*; 2 : 7.
- Nurlela, E (2007). *Jurnal Peneitian dan Pembelajaran IPA. Profil Penilaian Otentik Pada Konsep Biologi Di SMA Negeri Kota Tangerang Selatan*. Vol 1 (1) : 26- 41
- Pitojo, Setijo. 2008. *Benih Kentang*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta..
- Prasetyowati, Retno Pratiwi, Fera Tris O, “Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) dengan Metode Ekstraksi,” *Jurnal Teknik Kimia*, No. 2, Vol. 17, April 2010.
- Rahmawati, I. 2008. *Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Robinson, T., 1995, *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*, Edisi VI, Hal 191-216, Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata, ITB, Bandung.
- Septiani, S. dkk. 2012. *Formulasi Sediaan Masker Gel Antioksidan dari Ekstrak Etanol Biji Melinjo (*Gnetum gnemon linn.*)* Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Simaremare, dkk. 2014. *Formulasi dan evaluasi daun gatal (*Laportea decumana* (Roxb.) Wedd) sebagai kandidat antinyeri, Tanaman Obat Indonesia*.
- Sirait M. 2007. *Penuntun Fitokimia dalam Farmasi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung (Hlm. 55-69; 93-122; 131-133; 147-148)
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sundari, T., Soemartono, Tohari, dan W. Mangoendidjojo. 2014. *Anatomi daun kacang hijau genotipe toleran dan sensitive naungan*. *Bul. Agron.* 36(3):221-228.
- Wahab, E., 1983. *Pengaruh Jenis Serta Rasio Tepung dan Ekstrak Kering Tanaman Janggolan (*Mesona Palustris* BL) terhadap kekuatan gel yang dibentuknya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijayakusuma, H., Dalimartha, S., & Wirian, A., 2006, *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*, Jilid ke-4, Pustaka Kartini, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm. Yi Li, Schellhorn, H. E. 2007. *New development and novel therapeuticperspective for vitamin C*. *J. Nutrition.* 137: 2171-84.