

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. Depkes RI. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. 112, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Achyadi, N. S. 2009. *Kajian Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penggumpal Terhadap Karakteristik Gel cincau Hitam ( Mesona paluris)*. Jurnal Tekno Insentif Kopwil 4.3 (1) : 1-7.
- Ahmad, F, Ratna, I, dan Eko, N. D. 2014. *Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Klorofil, Beta Karoten, Dan Caulerpin Alga Hijau (Caulerpa Racemosa) Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 1, Tahun 2014, Halaman 1-10.
- Akhilender. 2003. *Vitamin C In Human Health And Disease Is Still A Mystery? An Overview*. Department of Biochemistry and Nutrition, Central Food Technological Research Institute, Mysore, India.
- Alipingdiah SG. 1979. *Usaha memahami proses penjendalan cincau*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Edisi keempat. Universitas Indonesia Press; Jakarta.
- Ananta, E. 2000. *Pengaruh Ekstrak Cincau Hijau (Cyclea barbata L. Miers) Terhadap Poliferasi Alur Sel Kanker K-562 dan Hela*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Angalet, S.A. 1986. *Evaluation of the voland-stevens lfra texture analyzer for measuring the strength of pectin sugar jellies*. J. Texture Studies17: 87-96.
- Artha, N. 2001. *Isolasi dan Karakterisasi SifatFungsional Komponen Pembentuk Gel Daun Cincau (Cyclea barbata L Miers)*. Disertasi: IPB. Bogor.
- AOAC. 1995. *Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Association of Official Method of Analysis*.AOAC, Washington DC.
- Apriantono, A. dan D. Fardiaz 1989. *Analisa Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Astuti Y. 2003. *Symplocos cochinchinensis (Lour.) S. Moore*. In: Lemmens, RHMJ, Bunyapraphatsara N. (Editors): Plant Resources of South-East Asia No. 12 (3) Medicinal and poisonous plants 3. Prosea foundation. Bogor, Indonesia. pp. 393-394.

- Aurand, L.W., dan Woods, A.E. 1973. *Food Chemistry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co. Inc.
- Bauernfeind, J.C, dan Klaul H. 1981. *Carotenes as Colorans and Vitamin A Precursore*. Florida : Academic Press.
- Beveridge T, Franz K. Y, & Harrison J. E. 1986. *Clarified Naturalapple Juice: Production and Storage Stability of Juice and Concentrate*. *Journal of Food Science*, 51, 411–414.
- Budyanto, A. dan Yulianingsih 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk (Citrus nobilis L)*. Pascapanen.
- Cahyadi,W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Camus A. 2000. *Karakteristik Pembentukan Gel Campuran Hidrokoloid incau hijau (Premna oblongifolia Merr.) alginat, dan Low Methoxyl Pectin (LMP) DE 36-44%* (skripsi). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Campbell Mary. 2006. *Extraction of Pectin from Watermelon Rind*. Bachelor of Sciences in Biosystems Engineering. Oklahoma State University. Stillwater, Oklahoma.
- Cornwell, C. J dan Wrolstad, R, E. 1981. *Causes of Browning in Pearjuice Concentrate During Storage*. *Journal of Food Science*, 46, 515–518.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB.
- De Padua, L., Bunyapratsara, dan Lemmens, R. 1999. *Plant Resources of South East Asia. Medicinal and Poisonous Plants*. PROSEA Foundation, Bogor. Halaman 21, 24, dan 30.
- Dwiragupti, M. 1999. *Aneka Markisa di Indonesia*. Bahan Philippe Rumandor. Dalam Kumpulan Kliping Markisa. Jakarta: Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Djam'an, Q. 2008. *Pengaruh air perasan daun cincau Cyclea barbata Miers (cincau hijau) terhadap konsentrasi HCl lambung dan gambaran histopatologik lambung tikus galur wistar yang diinduksi Acetylsalicylic acid*. (Tesis). Magister Ilmu Biomedik.
- Dorland, W., 2006. *Kamus Kedokteran Dorland*. Jakarta: EGC.
- Esti, S. 2001. *Tanaman Kacang-kacangan*. [http://www.ristek.go.id/fileupload/ttg/data/pengolahan20%pangan/dipti/tanaman/kacang kacang.pdf](http://www.ristek.go.id/fileupload/ttg/data/pengolahan20%pangan/dipti/tanaman/kacang%20kacangan.pdf). Diakses tanggal 25 Oktober 2019.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farida, Y dan Vanoria, I. 2008. *Uji aktivitas antioksidan dari ekstrak daun cincau hijau (Cyclea barbata Miers), Cincau hitam (Mesona palustris B) dan cincau perdu (Premna parastica Blume) dengan metode peredaman radikal bebas DPPH*. Farmasi 26 (2):211-219.
- Fessenden, R. J., dan Fessenden, J. S. 1992. *Kimia Organik*. Jilid 2. Edisi ketiga, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Fry, J.C., dan Hudson, J.B. 1983. *Development of a penetrometer test of the gel of Jam* (laporan penelitian). The British Food Manufacturing Industries Research Association.
- Gacula, M.C. dan Singh, J. 1984. *Statistical Methods in Food and Consumer Research*. Academic Press, Inc., Orlando, San Diego, New York, London.
- Gaman, P. M. dan Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi edisi 2*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ginanjari BMR. 2013. *Evaluasi mutu fisik, mikrobiologi, dan sifat fungsional gel cincau hijau (Premna oblogifolia Merr), dalam kemasan dengan perlakuan pasteurisasi*. (Skripsi). Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Ginting, E. 2013. *Carotenoid extraction of orange-fleshed sweet potato and its application as natural food colorant*, J. Teknol. dan Industri Pangan, 24.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Edisi kedua, Hal 5, 69-76, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Soedira, ITB Press, Bandung.
- Harborne, J.B. 1993. *Phytochemistry*. London: Academic Press.
- Haryati, M. N. 2006. *Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah proses pengolahan jeruk pontianak*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasbullah R, Fardiaz D. 1998. *Pengembangan proses instanisasi bubuk cincau hitam*. In: Seminar Nasional Makanan Tradisional, Bogor, 21 Februari 1998. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hattenschwiler, S dan Vitousek, P. M. 2000. *The Role of Polyphenols Interrestrial Ecosystem Nutrient Cycling*. Review PII: S0169-5347(00)01861-9 TREE vol. 15. 6 Juni 2000.

- Hertanto, B. S., A. M. P. Nuhriawangsa, L. R. Kartikasari, W. Swastike, M. Cahyadi, A. dan A. Huda. 2015. *Pengaruh Jenis Tanaman dan Aras pemberian Daun Cincau Hijau (Cyclea barbata L. Miers) Terhadap Kualitas Fisik Curd Susu Sapi*. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Berkelanjutan 7. Universitas Padjajaran. Bandung 1-4.
- Hoffman, M.R., Martin, S.T., Choi, W., dan Bahneman, D.W. 1997. *Environmental Application of Semiconductor Photocatalysis*. J. Chem. 1 Rev., 69 96.
- Imeson, A. P. 2009. *Carrageenan and Furcellaran, (dalam Handbook of Hydrocolloids, G.O. Phillips and P.A. Williams, Eds.)*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC. 169.
- Ibrahim, A.M, Yunianta, dan Sriherfyna, F.H. 2015. *Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe (Zingiber officinale var. Rubrum) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 530-541.
- Karni, R. N. 2011. *Penentuan Waktu Akhir Sineresis pada Beberapa Bahan Cetak Alginat*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Karsinah, R. C. Hutabarat. dan A. Manshur. 2010. *Markisa Asam (Passiflora edulis) Buah Eksotik Kaya Manfaat*. Balai Penelitian Tanaman Buah.
- Kartika H, Li QX, Wall MM, Nakamoto ST, Iwaoka WT. 2007. *Major phenolic acids and total antioxidant in mamaki leaves (Pipturus albidus)*. Journal of Food Science. 72(9) : 696-701 Tropika Sumatera Barat. Iptek Hortikultura. 6: 31-33.
- Kartika B. P. Hastuti dan W. Suparsono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kratchanova M., Panchev I., Pavlova E., dan Shtereva L. 1994. *Extraction of Pectin from Fruits Materials Pretreated in an Electromagnetic Field of Super High Frequency*. Carbohydrate Polymers. 25. 141 - 144.
- Kohg Z., Lin Z. D., dan Lin Chen S. T. 2000. *Study on The Extraction of Pectin from Apple Pomace with Microwave*. Journal Zhengzhon Grain Colloids.
- Kumar, S dan Pandey, A. K. 2013. *Chemistry and biological activities of flavonoids: an overview*. The Scientific World Journal 2013:1-16
- Kusumaningsih, D.R. 2003. *Mempelajari Pembuatan Minuman Instan Dari Ekstrak Daun Cincau Hijau Cyclea Barbata Miers. Dan Premna Oblongifolia Merr*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Lachman, L., Lieberman, H.A., dan Kanig, J.L. 1994. *Teori dan Praktik Industri Farmasi*, 643-705, diterjemahkan oleh Suyatmi, S., Jakarta, UI Press.
- Lachman, L., Lieberman, A. H., dan Kanig L. J. 1996. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*, diterjemahkan oleh Suyatmi S., Edisi ketiga, 399-401, 405-412, UI Press, Jakarta.
- Lancashire, R. J. 2004. *The Chemistry of Passion Fruit*. www.chem.uwimona.edu. Diakses 10 september 2019.
- Leniger, H.H. dan W.A. Beverloo. 1975. *Food Process Engineering*. D. Reidel Publ. Co, Boston.
- Laren, Mc. 1986. *The Colour Science of Dyes and Pigments 2nd ed*. Adam Hilger Ltd, Bristol, : 186
- Malaka dan Sulmiyati. 2010. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik keju Markisa Dengan Pemberian Level Starter (Lactococcus lactis subsp. Lactis 527) Dengan Lama Pemeraman Yang Berbeda*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, Makassar.
- Mardiah, Fransiska. R. Z. dan Lia. A. A. 2007. *Makanan Anti Kanker*. Kawan pustaka. Jakarta Selatan.
- Mercadante, A.Z., Britton, G. dan Rodriguez-Amaya, D.B. 1998. *Carotenoids from Yellow Passion Fruit (Passiflora edulis)*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46, 4102–4106.
- Miftahendarwati. 2014. *Efek Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus Hystrix) Terhadap Bakteri Streptococcus Mutans*. Skripsi. Fakultas Kedokteran gigi Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Muafi, K. 2004. *“Produksi asam asetat kasar dari jerami nangka”*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Morton, I. D., dan A. J. Macleod. 1982. *Food Flavour Part A. Introduction*. Elsevier, Amsterdam. Overbosch, P., W.G.M
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Nakasone, H. Y. dan R. E. Paull. 1999. *Tropical Fruits*. Cab. International. London.
- Nair, C.I, dan Jayachandran K, Shashidar S. 2008. *Biodegradation of phenol*. African Journal of Biotechnology 7:4951- 4958.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Nakasone, H. Y. dan R. E. Paull. 1998. *Tropical Fruits*. CABI Publishing. New York. 445 p.
- Ningtyas, P. Z., E. Prihastanti, E. Saptiningsih. 2011. *Pengaruh Kombinasi Urutan Daun Stephania hernandfolia Walp. Dan Penambahan Volume Air Terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau Selama Penyimpanan*. Jurnal Mutu Pangan, 1(2): 20-31.
- Nurlela, J. 2015. *The Effect of Leaf Green Grass Jelly Extract (Cyclea Barbata L Miers) To Motility In Mice Balb/C Male That Exposed Smoke*. J Majority 4(4):58-64.
- Noverina, A. 2009. *Paprika Cabai Manis Kaya Antioksidan*. Nirmala Megazine. Januari 2009 : 1. hal 2.
- Nurdin, S. U; A. S Zuidar dan Suharyono A.S. 2007. *Dried Extract from Green Cincau Leaves as Potential Fibre Sources for Food Enrichment*. African Crop Science Conference Proceedings. Vol. 7. pp. 655-658
- Nurdin, S. U., Suharyono, A. S dan Rizal, S. 2009. *Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr)*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 13(1):4-9.
- Nurdin, S. U., Suharyono, A. S. 2008. *Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau*. J. Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 13(1), 16-22.
- Peleg, M. and E.B. Bagley, 1983. *Physical Properties of Food*. Institute of Food Technologist. St Chicago. Illinois.
- Pitojo, S., dan Zumiaty. 2005. *Cincau :Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka. Indonesia.
- Pitojo, Setio. 2008. *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poerwono, M.S. dan R. Hartono. 2012. *Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prakoso, A.B. 2013. *Perbaikan Proses Pembuatan Cincau hitam (Prema Oblongifolia Merr) serta Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Fungsionalnya* (Skripsi).Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Prangdimurti, E., D. Herawati, A. S. Firlieyanti dan Briantoro R. D. 2014. *Perubahan Mutu Fisik dan Mikrobiologi Gel Cincau Hijau Kemasan Selama Penyimpanan*. Jurnal Mutu Pangan. 1(2): 118-123.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. (2010). *The effects of blanching treatment on the radical scavenging activity of white saffron (Curcuma mangga Val.)*. International Food Research Journal 17: 615-621.

- Rajnarayana, K., Ajitha M., Gopireddy G., dan Giriprasad, V. 2011. *Comperative Antioxidant Potential of some Fruit and Vegetables using DPPH method*. International Journal of Pharmacy & Technology.
- Redha, A. 2010. *Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif Dan Peranannya Dalam Sistem Biologis*. Jurnal Belian 9(2):196-202.
- Rambe, F.Z. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Daun Cincau (Cyclea Barbata L. Miers) dengan Sari Daun Suji (Dracaena Angustifolia) dan Jumlah Karagenan Terhadap Mutu Minuman Jeli*. Universitas Sumatera Utara. Skripsi.
- Rizal, M.D., Pandiangan, D.M., Saleh A. 2013. *Pengaruh dan Waktu Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Corn*. Jurnal Teknik Kimia No. 1, vol 19.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. ITB, Bandung. Halaman 71 dan 72.
- Rodriguez, A. B. D., dan Kimura, M. 2009. *Harvest Plus Handbook of Carotenoid Analysis*. Campinas: Harvest Plus.
- Rohman, *et al.*, 2007. *Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik Total dan Flavonoid Total Daun Mengkudu (Morinda citrifolia L)*. Agritech. Vol. 27. No. 4.
- Rukmana, R. 2003. *Usaha Tani Markisa*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius. 56 hal.
- Saha, D. dan Suvendu Bhattacharya. 2010. *Hydrocolloids as Thickening and Gelling Agents in Food: a Critical Review*. J Food Sci Technol. 47(6):587-597.
- Sakanaka S, Tachibana Y, Okada, Yuki. 2005. *Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimo leaf tea (kakinocha-cha)*. Food chemistry 89. 569-575.
- Samsul, R. Fibra, N dan Melza, F. 2013. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) Dan Glukosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat Dan Karakteristik Organoleptik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (Premna Oblongifolia Merr)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung
- Selviana, S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Senditya, M., M. S. Hadi., T. Estiasih, dan E. Saparianti. 2014. *Efek Prebiotik dan Sinbiotik Simplisia Daun Cincau Hitam (Mesona Palustris BL) Secara In Vivo: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (3): 141-151
- Septiana, A. T, dan Asnani, A. 2012. *Kajian Sifat Fisikokimia Ekstrak Rumpuk Laut Coklat Sargassum Duplicatum Menggunakan Berbagai Pelarut Dan Metode Ekstraksi*. Agrotek 6(1):22.

- Septian, B.A, dan Widyaningsih, T.D. 2014. *Peranan senyawa bioaktif minuman cincau hitam (Mesona polutris Bl.) terhadap penurunan tekanan darah tinggi:kajian pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3):198-202.
- Setyaningtyas, W. 2000. *Karakteristik Pembentukan Gel Campuran Hidrokoloid Cincau Hijau Premna oblongifolia Merr dan Alginat*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Septiawan, Y. 2016. *Kajian Perbandingan Daun Cincau Hijau (Cyclea barbata L Miers) dengan Air dan Konsentrasi Serbuk Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) Terhadap Karakteristik Gel Cincau Hijau*. Universitas Pasundan Bandung. Skripsi.
- Simaremare, E. S. 2014. *Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Gatal (Laportea Decumana (Roxb.) Wedd)*. Pharmacy 11(1):98-107.
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi*. Penerbit ITB, Bandung. Halaman 25-34.
- Sheila Margareta *et al.* (2011). *Ekstraksi Senyawa Phenolic Pandanus amaryllifolius Roxb. Sebagai Antioksidan Alami*. Jurnal Widya Teknik. 10(I). Hlm. 21 – 30.
- Siro I, Kapolna E, Kapolna B, Lugasi A. 2008. *Functional food*. Product development, marketing and consumer acceptance-A review. Appetite 51: 456-467.
- Smewing, J. 1999. *Hydrocolloids in Food Texture : Measurement and Perception*. A. J. Rosenthal (ed.). Aspen Publisher, Gaithersbrug, Maryland.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Steinmetz KA., dan Potter, JD.. 1996.*Vegetable, Fruit, and Cancer Prevention : A review*. J am diet assoc; 96;1027-1039.
- Sunarjono, H., 1997. *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan Penting di Indonesia*. Sinar Baru, Bandung.
- Sunanto, H. 1995. *Budidaya Cincau*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Hariyadi. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcon. Jakarta.
- Talcott, S. T., Percival, S. S., Pittet-Moore, J. dan Celoria, C. 2003. *Phytochemical Composition And Antioxidant Stability of Fortified Yellow PassionFruit (Passiflora Edulis)*. J Agric Food Chem . 51(4):935- 41.
- Tasia, W.R.N., dan Widyaningsih, T.D. 2013. *Potensi cincau hitam sebagai minuman herbal fungsional*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.



- Thurnham D.I, Bender D. A, Scott J dan Halsted C. H. 2000. *Water Soluble Vitamin, dalam Human Nutritions and Dietatic* (Garow J. S, James W. P. T and Ralph A) hal 249 - 257, Harcourt Publishers Limited, United Kingdom.
- Tomasik, Piotr. 2004. *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*. Florida: CRC Press.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- United States Department of Agriculture-Nutrition Coordinating Center Carotenoid Database for U.S Foods. 1998. *Department of Agriculture/Agriculture Research Service*. /www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/. Diakses tanggal 10 September 2019.
- Untoro, A. 1985. *Mempelajari beberapa sifat dasar dalam pembentukan gel dari cincau hijau (Premna oblongifolia Merr)*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Edisi ke-5*. Diterjemahkan oleh: Dr. Soendani Noerono. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Walter, R. H. 1991. *The Chemistry and Technology of Pectin*. Academic Press Inc. New York.
- Wang, M. Y., West, B. J., Jensen, C. J., Nowicki, D., Su, C., Palu, A. K. dan Anderson, G., 2002, *Morinda citrifolia (Noni): A Literature Review and Recent Advances in Noni Research*, Acta Pharmacol Sin, 23 (12), 1127-1141.
- Widiyanti R. 2009. *Analisis kandungan total fenolik jahe*. Skripsi. Depok (ID): Universitas Indonesia
- Winarno, F.G dan Aman M. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F.G, Fardiaz D dan Fardiaz S. 1973. *Ekstraksi, Kromatografi Dan Elektrophoresis*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta-Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wirakusumah ES. 2007. *Kandungan Gizi Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zakaria, F. R., dan Prangdimurti, E. 2000. *Skrining aktivitas biologis tanaman cincau untuk pengayaan khasiat gel cincau hijau*. Considated report. Bogor: Institut Pertanian Bogor.