

DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC), A. O. (2005). *Official Methods of Analysis AOAC Internasional*. Washington: AOAC Internasional.
- Adriani, M. d. (2013). *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Agustini, N. N., & Arsani, N. L. (2013). Remaja Sehat Melalui Pelayanan Kesehatan Peduli Remaja DI Tingkat Puskesmas. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 66-73.
- Almatsir, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. d. (2013). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, Kusnandar, & Herawati. (2013). *Analisis Kimia Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aryanditama, M. P. (2014). Karakteristik Fisik, Organoleptik Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Fungsional Gel Cincau Hijau Manis (*Premna oblongifolia* L. Merr) Terpasteurisasi. *Disertasi, Food Science and Technology*.
- Astawan, M., & Leomitra, K. A. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo
- Aswarta, B. P., Mudjiono, G., & Astuti, L. P. (2014). Pola Fluktuasi Populasi (*Plutella xylostella* L.) (Lepidoptera:Plutellidae) Dan Musuh Alaminya Pda Budidaya Brokoli Dengan Penerapan PHT dan Organik. *Jurnal Hama Dan Penyakit Tumbuhan*, 2(2), 23.
- [BPOM] *Badan Pengawasan Acuan Label Gizi Produk Pangan*. (2007).
- [BPOM] *Badan Pengawasan Klaim dan Label Dalam Iklan Pangan Olahan* . (2011). HK. 03.1.23.11.11.09909.
- Balitbangkes. (2007). Riset Kesehatan Dasar. *Departemen Kesehatan, Republik Indonesia*.
- Bastanta, D., Karo-Karo, T., & Rusmarilin, H. (2017). Pengaruh Perbandingan Sari Sirsak Dengan Sari Bit Dan Konsentrasi Gula Terhadap Sirup Sabit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol.5 No.1.

- Dahlia, R. (2014). Organoleptik dan Kadar Vitamin C Cincau Dengan **Penambahan** Gula Pasir. *Disertasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Devi, N. (2010). *Nutrition and Food*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Dewantari, N. M., Mataram, I. k., & Ambartana, I. W. (2017). Konsumsi Zat Gizi Remaja Putri Yang Mengikuti Ekstra Kulikuler Menari Di Kota Denpasar. *Jurnal Skala Husada: The Journal Of Health*, 13(1).
- Dhaneswara, D. P. (2017). Faktor Yang Mempengaruhi Niat Makan Sayur Dan Buah Pada Mahasiswa Asrama Universitas Airlangga. *Jurnal PROMKES*, 4(1), 34-47.
- Dyah P, I., Muwakhidah, & Indriyani, L. (2011). Pengembangan Model Pendidikan Gizi Dengan Media Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Tentang Serat Makanan (Dietary Fiber) pada remaja di SMK DWIJA DHARMA Boyolali. *Jurnal Kesehatan Vol.4*, 32.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Jurnal Majority*, 4(8), 121-126.
- Febrianto, A., Ir., M. B., & Ir., M. C. (2014). Kajian Karakteristik Fisiokimia Dan Sensori Tortilla Corn Chip Dengan Varisi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, vol 3 No. 3.
- Hedges, L. J. (2007). *Crop and Food Research Confidential Report*. New Zealand: Nutritional attributes of herbs.
- Hermina, H. (2016). Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 44(3), 205-218.
- Isamu, K. T., Purnomo, H., & Yuwono, S. S. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap Dikendari. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 105-110.
- Ismanto, S. D., Novelina, & Fauziah, A. (2016). Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L Merr) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Crackers Dihasilkan. (*Skripsi*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian- Fakultas Teknologi Pertanian-Universitas Andalas*.

- Jalasena, R. A., & Anjani, G. (2016). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli. *Disertasi, Diponegoro University*.
- Kartikasari, D. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 239-248.
- Khoiriyah, Nur ; Amalia, Leily ;. (2014). Formulasi Cincou Jelly Drink (*Premna Oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 73—80.
- Krisnawati, R. (2004). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Rendemen Sifat Serat Pangan dari Daun Cincou Pohon (*Premna oblongifolia L Merr*) (Skripsi). *Program Studi Teknologi Pangan*. Universitas Lampung.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan perannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Lee, C., Jin, K., Ju, L. S., Wonbang, K., Woojoon, P., & Chang, H. K. (2002). Enhancing β -carotene content in asian noodles by addong pumpkin powder. *Cereal Chem*: 79(4);593-5.
- Lestario, L. N., Gunawan, N., & Martono, Y. (2013). pengaruh Intensitas Cahay Terhadap Degradasi Warna Agar-Agar Yang Diwarnai Sari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.var. ruba L.*). *Jurnal Ilmu Pertanian*, Vol. 25, No. 1. p 42-50.
- Melati Putri, A. (2016). kadar Vitamin C dan Es Krim Tradisional Dengan Pengaruh Buah Sirsak dan Kulit Buah Naga Merah . *Disertasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Moharib, S. A.-B. (2008). Hipoglycemic Effect of Dietary Fibre in Diabetic Rats. *Research Journal of Agriculture and Biological Sciences*, 4(5), 455-461.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. (2012). Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosela (*Hibiscus Sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan Gizi*, 1(1).
- Mulyadi, C. K., Fransisca, Pramudya, K. M., Kevin, Lenardi, M., & Sukmaniah, S. (2013). Hubungan Antropometri, Aktivitas Fisik, dan Pengetahuan Gizi

- dengan Asupan Energi dan Komposisi Makronutrien pada Remaja. *eJournal Kedokteran Indonesia*, 90-99.
- Ningtyas, P. Z., Prihastanti, E., & Saptiningsih, E. (2014). Pengaruh Kombinasi Urutan Daun *Stephania hernandifolia* Walp. dan Penambahan Volume Air terhadap Kualitas dan Sineresis Cincau selama Penyimpanan. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi, Universitas Diponegoro, Semarang* 19(2), 20-31.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh Penambahan Madu terhadap Mutu Yoghurt Jagung. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 2(2).
- Nugraha, H. (2010). Analisis efisiensi produksi dan pendapatan usaha tani brokoli di Desa Cibodas, Kecamatan Lembang, Kabupaten Jawa Barat (*Skripsi*). *Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.
- Nurdin, K. A. (2008). Pengaruh Pemberian Bubuk Ekstrak Cu-Turunan Klorofil daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) Terhadap Profil Lipid Darah Kelinci. *Jurnal Media Gizi & Keluarga*, 104-114.
- Nurlaela, E., Rosnah, & Irma, R. (2017). Daya Terima Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopendan Beta Karoten) Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Untuk Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 342-352 Vol 2(1).
- Palupi, H. T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cycle barbata* L. Miers) Dan Suhu Esktraksi Terhadap Karakteristik Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., & Roosita, K. (2014). Pengembangan produk minuman jeli ekstrak daun hantap (*Sterculia oblongata r Brown*) sebagai alternative pangan fungsional. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Vol 9, No. 3.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pitojo, S. (2008). *Khasiat Cincau Perdu*. Kanisius, Yogyakarta
- Pitojo, Zumiyati, & Setio. (2005). *Cara Pembuatan Cincau dan Variasi Olahannya*. Tangerang: PT. Agro Media Pustaka.

- Purnamasari, I., & Amalia, L. (2016). Minuman Jelly Cincau Dapat Menurunkan Kadar Malondialdehid Plasma Pada Pria Dewasa Perokok. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(1):59-66.
- Prasetyorini, P., M. W., & Rusli, Z. (2014). Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annona muricata L.*). *Penelitian Gizi dan Makanan (the Journal and Food Research)*, 137-244.
- Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*. 2(15):39-45.
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Magistra*, 23(75), 35.
- Sekarindah. (2006). *Jus Buah & Sayur*. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
- Sempati, G. P. (2017). Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. (*Skripsi*) Program Studi Pendidikan Boga Jurusan Pendidikan Boga Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Septiawan, Y. (2016). Kajiann Perbandingan Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata L. Miers*) dengan Air dan Konsentrasi Serbuk Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik Cincau Hija. (*Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan*).
- Setyaningsih, D. A. (2010). *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Setyoadi, U, Y. W., & Lowita, S. F. (2014). Jus Brokoli Menurunkan Kadar Low Density Lipoprotein Darah pada Tikus Model Diabetes Melitus. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 28(1), 26-29.
- Shinta. (2014). Uji Organoleptik Antioksidan Cincau Hariang Beureum (*Skripsi*). Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Esa Unggul, 13-15.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, Vol. 13(2):33-44.
- Sitorus, A., Ali, A., & Hamzah, F. (2013). Kajian Pembuatan Minuman Jelly Dari Sayuran Wortel Dan Brokoli. (*Skripsi*). Program Studi Agroteknologi. Universitas Riau.

- SNI 01-3719-1995. (1995). *Minuman Sari Buah*. Jakarta: Dewan Standar Nasional.
- Soekatri, S. A. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Steenis. (2005). *Bit (Beta Vulgaris L)*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sulistijani, D. (2001). *Sehat dengan Menu Berserat*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Sunarjono, H. (2005). *Cetakan Pertama Sirsak dan Srikaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sundari, F., Amalia, L., & Ekawidyani, K. R. (2014). Minuman Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L. Merr) dapat menurunkan tekanan darah pada wanita dewasa penderita hipertensi ringan dan sedang. *Jurnal Gizi Pangan*, 9(3):203-210.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Astuti, L. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Jurnal Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235-242.
- Suryandari, A. E., & Happinasari, O. (2015). Perbandingan Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil Yang Diberi Fe Dengan Fe Dan Buah Bit Di Wilayah Kerja Puskesmas Purwokerto Selatan. *Jurnal Kebidanan*, 7(01).
- Sutopo, M. (2010). Pengaruh penambahan variasi konsentrasi susu skim dan lama penyimpanan terhadap karakteristik fisikokimia yogurt bit merah (*Beta Vulgaris L*). *Disertasi, Widya Mandala Catholic University Surabaya*.
- Tiara. (2016). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Cincau Hijau Rambat terhadap Kadar Serat, Viskositas, Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) Dan Nilai Organoleptik Susu Fermentasi. (*Skripsi*) *Fakultas Peternakan. Universitas Andalas Padang*.
- USDA. (2013). Nutrien Values ad Weights are for Edible Portion of Chayote. *National Database for Standare Reference Declase*.
- Virlita, V., Destriatania, S., & Febry, F. (2015). Perception Dietary Fiber Consumption Habits in Youth Junior and Senior High School City of Palembang in 2013. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, Vol 6(2), No 02.

- Waluya, A. (2007). Perubahan Konsumsi Pangan Pada Mahasiswa Peserta Program Pemberian Makanan Tambahan Di IPB . *Program Studi Gizi (Skripsi) Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.*
- WHO. (2003). The Pro Children Cross- Sectional Survey. *Ann Nutr Metab. Fruits And Vegetables Intake In A Sample Of 11-Year-Old Children In 9 European Countries*, 49, 236- 245.
- Widyatmoko, R. B., & Estiasih, T. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 3 No.4.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Winata, S. A. (2006). Penanganan Pasca Panen Komoditi Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Botrytis* L. Subvar. *Cymosa* Lamm) dan Selada Daun (*Lactuca sativa* L.) untuk Tujuan Pasar Swalayan. *(Skripsi). Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.*
- Wirakusumah, E. S. (2007). *Kandungan Gizi Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wirakusumah, S., & Emma. (2013). *Jus sehat Buah & Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zega, Y. (2010). Pengembangan Produk Jelly Drink erbasis Teh (*Camelia sinensis*) Dan Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai Pangan Fungsional. *(Skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.*