

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar ILMU GIZI*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., Feri, K., & Dian, H. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Apriani., R.R.N., Setyadjit., & M, A. (2011). *Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, Dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas*. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian Ilmu Pangan*. 1(1).
- Ardiana, D.W. (2009). *Teknik Pemberian Benzil Amino Purin Untuk Memacu Pertumbuhan Kalus Dan Tunas Pada Kotiledon Melon (Cucumis Melo L.)*. *Buletin Teknik Pertanian*. 14(2): 50 – 53.
- Arindah, D. (2010). *Fraksinasi Dan Identifikasi Golongan Senyawa Pada Daging Buah Pepino (Solanum Muricatum Aiton) Yang Berpotensi Sebagai Antioksidan*. Malang: Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim.
- Ariyadi, T., & H, A. (2010). *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal*. *Jurnal Unimus*. 1(1).

- Astawan, M., & Andreas, L.K. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M., Sutrisno, K., & Fanie, H. (2004). *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Selai Dan Dodol*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(1): 61-69.
- Br, L.N., RSK, J., A, P., MA, C., & AK, A. (2010). *Pemanfaatan Buah Markisa Ungu (Passiflora Edulis) Pada Usaha Kecil*. *PKMK*. 2(18).
- Burruezo, A.R., Hubert, K., Jaime, P., Siegfried, N., & Fernando, N. (2004). *Analysis of the Volatile Aroma Constituents of Parental and Hybrid Clones of Pepino (Solanum muricatum)*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52(18): 5663 – 5669.
- Endahwati, L. (2010). *Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa Dari Buah Kersen Dengan Proses Hidrolisis*. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*. 10(1): 1-5.
- Fathiyah., Ujang, S., & Ikeu, T. (2005). *Analisis Pengetahuan Gizi dan Produk Minuman Sari Buah Kemasan Dihubungkan dengan Merek yang Dikonsumsi pada mahasiswa IPB*. *Media Gizi dan Keluarga*. 29(2): 75-87.
- Hartati, N.S., & Titik, K.P. (2003). *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. *Jurnal Natur Indonesia*. 6(1): 29-33.

- Hartiati, A., Mulyani, S., & Pusparini, N.M.D. (2009). *Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella Dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (Hisbiscus Sabdariffa L.)*. AGROTEKNO 15(1): 20 – 24.
- Haryoto. (1998). *Sirup Jambu Biji*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan pada Produk Makan*. Jurnal Litbag Pertanian. 27(4).
- Hidayat, N., & Ikarisztiana, K. (2004). *Membuat Permen Jeli*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Ilmu Pengetahuan. (2011). *Kegunaan Buah Melon*. Kumpulan Artikel Indonesia. Diakses 5 September 2011. <http://indofolder.info/kegunaan-buah-melon.html>
- Islamic, A.R., Ai, S.R., Fian, T., & Ihda, M. (2011). *Laporan Resmi Prakarya Kimia Pengawetan Sirup*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Jairani, E.N. (2010). *Uji Daya Terima Nasi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Nabilar)*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Jariyah., Rosida., & Dewi, W. (2007). *Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah : Albedo) Dan Penambahan Sukrosa*. Jurnal Teknologi Pangan. 1(1): 1 – 6.
- Kranz, S., Diane, C.M., Anna, M.S.R., & Helen, S.W. (2005). *Dietary Fiber Intake by American Preschoolers Is Associated with More Nutrient-Dense Diets*. Journal of the American Dietetic Association. 105: 221 – 225.

- Kusharto, C.M. (2006). *Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan. 1(2): 45-54.
- M, E.T., & Yusrin. (2008). *Penggunaan Metode Kompleksometri Pada Penetapan Kadar Seng Sulfat Dalam Campuran Seng Sulfat dengan Vitamin C*. Jurnal Unimus. 1(1).
- Margono, T., Detty, S., & Sri, H. (2000). *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI
- Marza, A.E.P. (2010). *Pepino, Buah Pemberantas Penyakit*. Medan Bisnis Membangun Indonesia yang Lebih baik. Diakses 20 April 2012. [http://www.medanbisnisdaily.com/news/read/2010/10/17/4244/pepino\\_buah\\_pemberantas\\_penyakit/#.T5v\\_vFKkNpk](http://www.medanbisnisdaily.com/news/read/2010/10/17/4244/pepino_buah_pemberantas_penyakit/#.T5v_vFKkNpk)
- Maulida, D., & Naufal, Z. (2010). *Skripsi: Ekstraksi Antioksidan ( Likopen ) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran, n - Heksana, Aseton, Dan Etanol*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Muchtadi, D. (2001). *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 12(1): 61-71.
- Mukarommah, U., Sri, H.S., & Siti, A. (2010). *Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus Sabdariffa, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi*. Jurnal Pangan dan Gizi. 1(1).

- Nurdjannah, N. (2006). *Penjernihan Sirup Pala Dengan Chitosan Dan Hemisellulase*. J. Tek. Ind. Pert. 16(1): 1 – 8.
- Nurjanah., Pipih, S., & Lila, R. (2007). *Pembuatan Tepung Puding Instan Karaginan*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 10(1).
- Oh, S.H., Byung, S.L., Sae, J.H., & Seung K.L. (2011). *Aroma Volatile Changes of Netted Muskmelon (Cucumis melo L.) Fruit during Developmental Stages*. Horticulture, Environment, and Biotechnology. 52(6):590 – 595.
- Pangkalan Ide. (2010). *Health Secret Of Pepino*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- PERSAGI (2009). *Kamus Gizi*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara.
- Puspasari, D.P.W., I, K.S., & Komang, A.N. (2009). *Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (Daucus Carota L.)*. AGROTEKNO. 15(1): 25 – 29.
- Rahayu, E.S., R, S., & Putik, P. (2010). *Perbandingan Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (Carica pubescens Lenne & K.Koch)*. Biosaintifi ka. 2(2): 90 – 100.
- Rahmawati, T.R. (2011). *Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (Antidesma Bunius (L.) Spreng) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Redaksi Agromedia. (2007). *Budidaya Melon*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- S, I.C. (2003). *Bahan Tambahan Makanan, Manfaat dan Dampaknya Terhadap Kesehatan*. Info Kesehatan. 7(1): 38 - 45.
- Safaryani, N., Sri, H., & Endah, D.H. (2007). *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L*)*. Buletin Anatomi dan fisiologi. 15(2): 39 - 46.
- Saparinto, C., & Diana, H. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Saptarini, N.M., Dadan, S., & Atep, M.S. (2011). *Analisis Rasio Proteksi Antiulser Sari Buah Pepino (*Solanum Muricatum Aiton*) Menggunakan Mencit Sebagai Model Hewan Coba*. Majalah Obat Tradisional. 16(2): 75 – 80.
- Sari, M. (2010). *Karya Ilmiah: Penentuan Kadar Glukosa Pada Kentang Rebus Dan Talas Rebus Sebagai Pengganti Nasi Bagi Penderita Diabetes Dengan Metode Luff Schoorl*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Sarno, & Purnama, D.A. (2005). *Pepino Buah Mewah Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Satuhu, S. (2004). *Penanganan dan Pengolahan Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawati, T. (2009). *Pengaruh Penambahan Nanas Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik dan Daya Terima Selai Tempe*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.

- Setyowati, R., Dwi, S., & Sri, R. (2008). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat Kasar, Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Pada Pembuatan Tempe Kedelai (Glycine Max (L) Meril)*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi. 9(1): 52 – 61.
- Siaka, I.M. (2009). *Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Denpasar*. Jurnal Kimia. 3(2): 87-92.
- Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, BAPPENAS. (2000). *Melon ( Cucumis Melo L.)*. Jakarta: WARINTEK - Menteri Negara Riset dan Teknologi. Diakses 23 Agustus 2011.  
<http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=2&doc=2a15>
- Sudaryono. (2005). *Pengaruh Naungan dan Pemberian Mulsa Terhadap Produksi Buah Melon (Cucumis Melo L.) (Studi Kasus di Pantai Bugel, Kabupaten Kulon Progo)*. J. Tek. Ling. P3TL – BPPT. 6(3): 458 – 462.
- Sudha, G., M, S.P., R, I.S., & S, V. (2011). *Antioxidant Activity Of Ripe Pepino Fruit (Solanum Muricatum Aiton)*. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 3(3): 257 – 261.
- Sudjianto, U., & Veronica, K. (2009). *Studi Pemulsaan dan Dosis NPK pada Hasil Buah Melon (Cucumis Melo L)*. Jurnal Sains dan Teknologi. 2(2).
- Susanto, W. H., & Bagus, R.S. (2011). *Pengaruh Varietas Apel (Malus Sylvestris) Dan Lama Fermentasi Oleh Khamir Saccharomyces Cerivisiae Sebagai*

*Perlakuan Pra-Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup*. Jurnal Teknologi Pertanian. 12(3): 135-142.

Suyanti. (2010). *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Shop, T.O. (2010). *Khasiat Pepino*. Informasi Kesehatan Revolusi Medis Nabi Muhammad SAW. Diakses 25 Agustus 2011.  
<http://kesehatan.trolibelanja.com/?p=66>

Triyono, A. (2010). *Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah Dari Beberapa Varietas Pisang (Musa Paradisiaca L)*. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna - LIPI.

unlimited4sedoyo. (2011). *Produk Sirup Tidak Boleh Menggunakan Pemanis Buatan*. Diakses 24 Januari 2012.  
<http://unlimited4sedoyo.wordpress.com/2011/06/19/sirup/>

Wikipedia. (2011). *Sirup*. Diakses 25 Agustus 2011.  
<http://id.wikipedia.org/wiki/Sirup>

Winoko, N. (2007). Skripsi: *Perbedaan Daya Terima Dan Komposisi Zat Gizi Pada Biskuit Yang Terbuat Dari Campuran Tepung Tempe, Tepung Terigu, Dan Tepung Ubi Kuning Dengan Perbandingan Yang Bervariasi*. Jakarta: Universitas Esa Unggul