

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, M.R.et al. 2014. Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet (AOAC 2005). Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB. Bogor
- Aprilianti, P: Putri, W.U. 2009. Study Sifat Fisik Biji Kecapi (*Sandoricum Koetjape* Burm.f.Merr) dan Penyimpanannya dalam Suhu Kamar. Buletin Kebun Raya Indonesia 12 (2), Juli 2009
- Astawan Made. 2008. *Sehat dengan Sayuran*. Penerbit Dian Rakyat: Bogor
- Benjawan, C: Chutichudet, P. 2009. Control of Skin Colour and Polyphenol Oxidase Activity in Santol Fruit by Dipping in Organic Acid Solution.Pakistan Journal of Biological Sciences 12 (11): 852-858
- Broto W. 2010. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar. ISBN : 978-979-1116-19-0.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. wootton, 2005. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press: Jakarta
- Christine, Y. 2014. Analisis Kandungan Vitamin C dan Natrium Benzoat pada Minuman Sari Buah secara Simultan dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. [Skripsi] Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Cornelia M, dkk. 2004. Studi tentang Kondisi Proses dan Formulasi Pembuatan Sirup Jeruk Katsuri (*Citrus mitis*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 2 (1), April 2004
- Farikha I, Dkk. 2012. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan 2 (1), Januari 2013. ISSN: 2302-0733
- Herawati H.2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian 27 (24), 2008
- Kumalaningsih. 2006. Pembuatan Bubuk Instan Campuran Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra betacea* Cav. *Sendtner*) dan Markisa (*Fassflora edulis* var *falvicarva*) Dengan Metode *Foam-Mat Drying*. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi pertanian Vol 7 (1), 2006
- Kumalasari, dkk. 2014. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas (*Effect of Stabilizer Type*

and Ratio of Fruit Puree on the Quality of Papaya-Pineapple Mixed Juice).
Jurnal J. Hort 25 (3), September 2015: 266-276

- Kusumawati, R.P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor
- Martha H, dkk. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula DAN Konsentrasi Sari buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus Nobilis* Lour. Laporan Penelitian Dasar (LITSAR) Universitas Padjadjaran. Bandung
- Paelongan, R. Tampubolon, P. 2012. Informasi Singkat Benih *Sandoricum Koetjape* Merr. Balai Perbenihan Tanaman Hutan Sulawesi No.132, 2012
- Peng Hua, dkk. 1997. Meliaceae. In: Chen Shukun, ed., Fl. Reipubl. Popularis Sin. 43(3): 34–104
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Kompas Media Nusantara: Jakarta
- Pratama a, et al.2007. Aplikasi LABVIEW sebagai Pengukur Kadar Vitamin C dalam Larutan Menggunakan Metode Titrasi Iodimetri. [Skripsi] Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Purwaningsih, S. 2012. Aktivitas Antioksidan Dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (*Cerithidea Obtusa*). [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor Press: Bogor
- Retnowati P.A, joni kusnadi. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus Casei* dan *Lactobacillus Plantarum*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Sabil S. 2015. Pasteurisasi *High Temperature Short Time* (Htst) Susu terhadap *Listeria Monocytogenes* pada Penyimpanan *Refrigerator*. [Skripsi] fakultas Peternakan Universitas Hasannudin. Makassar
- Santoso dkk. 2012. Modul Pembelajaran Analisis Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Samosir.2010. Pengaruh Penggunaan Berbagai Massa Lengkuas (*Alpiniagalanga*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Simpan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Segar. [Skripsi] Jurusan Kimia UNM. Malang.
- Septiana, A.T. Dwiyantri, H. 2009. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional dari Irisan Buah Kering Mahkota Dewa. Jurnal AGRITECH, 29 (1), 2009
- Silaban, L.W. 2009. Skinning Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri dari Kulit Buah Sentul (*Sandoricum Koetjape (Burn. F.)Merr*) Terhadap Beberapa Bakteri Secara *In Vitro*. [Skripsi] Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sinaga, S.B. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Simplisia Daun Tumbuhan Kecapi (*Sandoricum Koetjape Merr.*) dalam Sediaan Gel. [Skripsi] Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Soekarto, T.S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara: Jakarta
- Sudarmadji. 1989. Pengaruh Konsentrasi Cmc (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. [Skripsi] Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan
- Suryani, E. 2011. Isolasi Dan Elusidasi Struktur Senyawa Triterpenoid dari Ekstrak Etil Asetat Kulit Batang Tumbuhan Kecapi (*Sandoricum Koetjape Merr.*). Artikel Penelitian Program Studi Kimia Pascasarjana Universitas Andalas. Padang
- Tridianti A. 2012. Efektifitas Berbagai Metode Sterilisasi Molar Band yang Terkontaminasi Pasca Proses Fitting Band. [Tesis] Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Indonesia. Jakarta
- Swantara, D.IM. Ciawi, Y. 2009. Identifikasi Senyawa Antibakteri pada Daun Kecapi (*Sandoricum Koetjape (Burm.F.)*). Jurnal Kimia 3 (2), Juli 2009: 61-68
- Wagiono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Widyaswari, S.G. 2013. Formulasi Minuman Fungsional Kerang Pisau (*Solen Spp*). [Tesis] Fakultas Teknologi Hasil Perairan IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winarti, C. 2005. Peluang Pengembangan Minuman Fungsional dari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.). Jurnal Litbang Pertanian, 24 (4), 2005