

DAFTAR PUSTAKA

- Alhassan, A. M., & Ahmed, Q. U. (2016). Averrhoa bilimbi Linn.: A review of its ethnomedicinal uses, phytochemistry, and pharmacology. *Journal of pharmacy & bioallied sciences*, 8(4), 265.
- Ana. (2015). *Zat asam sitrat: sifat-sifat, kegunaan dan bahayanya*. www.halosehat.com.
- Andayani, R., chismirina, S., & Kumalasari, I. (2014). Pengaruh ekstrak buah belimbing wuluh (averrhoa bilimbi) terhadap interaksi streptococcus sanguinis dan streptococcus mutans secara in vitro. *Cakradonya dent j* 2014;6(2):678-744.
- Anuar, N. A., & Salleh, R. M. (2019). Development of fruit jam from Averrhoa bilimbi L. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(4), e13904.
- Ardananurdin, A., Winarsih, S., & Widayat, M. (2013). Uji efektifitas dekok bunga belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai antimikroba terhadap bakteri Salmonella Typhi secara in vitro. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 20(1), 30-34.
- Azizah, F. (2017). Pengaruh perasan daun belimbing wuluh (averrhoa bilimbi. L) terhadap pertumbuhan bakteri eshcerhicia coli patogen. *The journal of muhammadiyah medical laboratory technologist*, 1 (2): 47-54.
- Buckle, K.A Hari P. A. (2007). *Ilmu pangan*. Jakarta: ui –press
- Chanukya, B. S., & Rastogi, N. K. (2017). Ultrasound assisted forward osmosis concentration of fruit juice and natural colorant. *Ultrasonics sonochemistry*, 34, 426-435. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ultsonch.2016.06.020>
- Dalimartha, S. (2008). *Atlas tumbuhan obat indonesia. Jilid v*. Jakarta: Permata bunda.
- Das, S. C., Sultana, S., Roy, S., & Hasan, S. S. (2011). Antibacterial and cytotoxic activities of methanolic extracts of leaf and fruit parts of the plant Averrhoa bilimbi (Oxalidaceae). *American Journal of Scientific and Industrial Research*, 2(4), 531-536.
- Direktorat gizi departemen kesehatan RI (1996).
- Elbe, J. H. V. & schwartz, T. J. C. (1996). *Food chemistry*. New york: marcell dekker.

- Ferdiaz, S. (1992). Mikrobiologi pangan 1. Penerbit PT. Gramedia pustaka utama, Jakarta.
- Hamidi, F., Efendi, R., & Hamzah, F. (2016). Penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap mutu sirup buah kundur (*Benincasahispida*). *Jom faperta ur* 3(2).
- Ikhsan, Ratam, M.A., Rosalina, Y. & Susanti, L. (2018). Pengaruh penambahan asam sitrat dan jenis kemasan terhadap perubahan mutu sari buah jeruk kalamansi selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal agroindustri* pISSN: 20885369. Doi: 10.31186/j.agroind.8.2.139-149.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (*averhoa blimbi l.*) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47-55 doi: 10.2403/80sr7.00
- Lingga, P. (1990). *Bertanam belimbing*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Mario, P. (2011). *Khasiat dan manfaat buah belimbing wuluh*. Surabaya: Stomata.
- Mei-yun, Z. H. U., Zheng, W. E. I., & Feng, G. A. O. (2010). Effects of different sugar osmosis processing technology by microwave on preservation of vitamin C in low sugar preserved fruit [J]. *Journal of Fruit Science*, 2.
- Mulyani, S., Satriawan., K. dan Iga, I. triani. (2006). *Potensi minuman kunyitasam (curcuma domestica val - tamarindus indica l.) Sebagai sumber antioksidan beserta analisis finansialnya*. Bali: Laporan research grant, tpsdp. Adb-loan.
- Mustafa, A., Sumangat, D., Haliza, W., & Suryani, A. (2018). Pengaruh Penambahan Asam dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Sari-Kristal Buah Rambutan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 8(2), 89-100.
- Permadi, a. (2006). *Tanaman obat*. Depok: Penebar swadaya. Hal. 24.
- Prahasta, a. (2009). *Agribisnis belimbing*. Bandung: Pustaka grafika.
- Puspita, Y.C., Vera M., Alfira N.H & Chindy D.P. (2013). *Asam Sitrat*. Teknik kimia politeknik negeri ujung pandang.
- Resi, S. N. Z. (2012). Formulasi, karakterisasi, dan diversifikasi rasa minuman fungsional berbasis kunyit asam serta kajian toksisitas dan stabilitasnya selama penyimpanan. *Department of food science and technology, faculty of agricultural technology, bogor agricultural university, ipb darmaga campus, po box 220, bogor, west java, indonesia. J*, f24070057.
- Robinson, T. (1995). *Kandungan organik tumbuhan tinggi*. Edisi ke-6. Penerjemah: kosasih padmawinata. Penerbit ITB.

- Rokhaenah, S., Dewi, Y. S. K., & Hartanti, L. (2019). Kajian belimbing wuluh (*averrhoa belimbi linn*) sebagai bahan penggumpal tahu. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 8(2).
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptic, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*borassus flabellifer*). *E-journal boga*, 3(1), hal 297-307.
- Rusdiaman. (2018). Uji daya hambat perasaan buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) terhadap pertumbuhan *propionibacterium acnes*. *Media farmasi*, xiv (1): 153- 157.
- Saputra, A., & ningrum, D. K. (2011). *Pengeringan kunyit menggunakan microwave dan oven*. [Http://eprints.undip.ac.id/13355/1/artikel-quw.pdf](http://eprints.undip.ac.id/13355/1/artikel-quw.pdf). Diakses 10 februari 2021.
- Shankaracharya, N. B. & Natarajan, C. P. (1977) role of spices in health. *Arogya*, 3. Pp. 99-120.
- SNI No. 07-3141:1992
- Sugiyono, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Sulistiyani, W. I., Sulwana, M., Rahmawati, E., Cahyaningtyas, N., & Mahardika, C. N. (2017). Pengaruh sari belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi l*) terhadap daya hambat bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Riset Kesehatan*, 6(2), 62-65.
- Suprapti, M.L. (2001). *Membuat aneka olahan*. Surabaya: Puspa swara.
- Tandon R, H.D. khanna, M. Dorababu, & R.K. goel. (2004). Oxidative stress and antioxidant status in peptic ulcer and gastric carcinoma. *Indian journal of physiol pharmacology*. 48. 115-118.
- Tensiska, E. S & Natalia. (2006). *Ekstraksi pewarna alami dari buah arben (rubus idaeus (linn.)) Dan aplikasinya pada sistem pangan*. [Http://digilib.umm.ac.id](http://digilib.umm.ac.id).
- Tranggono, Sutardji, Haryadi, & Murdiati, A. (1989). *Bahan Tambahan Makanan*. Yogyakarta: Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM.
- Widari, I. A. A., Mulyani, S., & Bambang Admadi, H. (2014). Kunyit asam and sinom *beverages inhibition with α -glucosidase enzyme activity*. *Jurnal rekayasa dan manajemen agroindustri issn*, 2(2), 26-35.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.

- Winarno, F. G. & Rahayu. (1994). *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminasi*. Bogor: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama,
- Winarno, S. F. (1980). *Pengantar teknologi pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarto, W. P. (2004). *Khasiat dan manfaat kunyit*. Jakarta: Agromedia pustaka, tim lentara. P23-32.
- Wiradnyani, N. K., Wartini, N. M., & Harsojuono, B. A. (2014). Komposisi Senyawa Antioksidan Minuman Sinom (*Curcuma domestica Val-Tamarindus Indica L.*). *Scientific Journal of Food Technology*, 1(1), 10-23.
- Wiyono, T. S., & Kartikawati D. (2018). Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas (*Ananas comosus L.*). *Serat Acitya* 6.2: 108.
- Yuniarti, T. (2008). *Ensiklopedia tanaman obat tradisional*. Yogyakarta: Medpress.
- Zakaria, Z. A., Zaiton, H., Henie, E. F. P., Jais, A. M., & Zainuddin, E. N. (2007). In vitro antibacterial activity of Averrhoa bilimbi L. leaves and fruits extracts. *International Journal of Tropical Medicine*, 2(3), 96-100.
- Zimmermann, B. F., & Gleichenhagen, M. (2011). The effect of ascorbic acid, citric acid and low pH on the extraction of green tea. *Food chemistry*, 124(4), 1543-1548. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.08.009>