

## DAFTAR PUSTAKA

- \_\_\_\_\_. 1982. *Sucrose, The Optimum Sweetener*. Edited by G.G. Birch and K.J. Parker. Applied Science Publishers Ltd. London.
- Afriani, Suryono dan Lukman Haris. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Jurnal Agrinak*. 1 (1).
- Almahbub, A.S., 2017., Pengaruh Proporsi Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* Bl) Terhadap Aktivitas Antioksidan “Wedang Semanis”., Skripsi., Fakultas Pertanian., universitas Yudharta., Pasuruan.<http://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/649> [diakses : 17 april 2018]
- Anggareni. 2012. Uji Kualitatif Kandungan Pektin Pada Buah. <http://www.Andianggarenianggi.blogspot.com/2012/09/uji-kualitatif-kandungan-pektinpada-buah>. Diakses pada tanggal 06 april 2018.
- Ardiansya, 2007. Antioksidan dan peranannya bagi kesehatan. <http://etheses.uin-malang.ac.id/4499/1/04520018.pdf> Diakses 12 April 2018.
- Codex, F. C. (1996). Committee on Food Chemicals Codex. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy of Sciences. Published: National Academy Press, Washington, DC.
- Committee on Chemicals Codex. 1996. Food Chemicals Codex. Nasional Academi Press: Washington, DC
- Dasuki, Undang Ahmad. 1991. *Sistematik Tumbuhan Tinggi*. Bandung: Pusat Antar Universitas Bidang ilmu Hayati Institut Teknologi Bandung.
- Davey, M. W, Kenis, K., & Keulemans, J. 2006. Genetic Control of Fruit Vitamin C Contents. *Plant Physiology* 142: 343–351.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Dwidjoseputro D. 1992. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan* . Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Eskin N.A.M, Henderson H.M, Townseed R.L. 1971. *Biokhemistry of Food*. Academic Press, New York.
- Fang, D. Y., & Cheng-Jun, L. (2002). *Terapi Buah*.

- Fatchurrozak, Suranto dan Sugiyarto. 2013. Pengaruh Ketinggian Tempat terhadap Kandungan Vitamin C dan Zat Antioksidan pada Buah *Carica pubescens* di Dataran Tinggi Dieng. *El-Vivo*, 1(1) : 15-22.
- Fitria, V. (2013). Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* ABB). Fakultas kedokteran UIN Syarif Hidayatullah., Jakarta
- Fitriani, Vina. 2003. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Jeruk medica var Lemon*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fitriiningrum, R., Sugiyarto., Susilowati, A., (2013). Analisis kandungan karbohidrat pada berbagai tingkat kematangan buah karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Bioteknologi* 10 (1): 6-14, Mei 2013, ISSN: 0216-6887, EISSN: 2301-8658, DOI: 10.13057/biotek/c100102. Pasca Sarjana, Universitas sebelas maret. Surakarta.
- Fitriiningrum, Rahayu Sugiyarto, dan Ari Susilowati. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica Pubescens*) Di Kejajar Dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Bioteknologi*, 10 (1): 6-14.
- Geleta, G.S & Bekele, D.A. (2015). Iodometric Determination of the Ascorbic Acid (Vitamin C) content of some Fruits consumed in Jimma Town Community in Ethiopia. *Research Journal of Chemical Sciences*. 5(1): 60-63
- Handbook Spectrofotometry. (2017). [www.gelifesciences.com](http://www.gelifesciences.com), 19 April 2017.
- Herbstreith, K dan G. Fox. 2005. *Pectin*. [http://www.herbstreith-fox.de/fileadmin/tmpl/pdf/broschueren/The\\_Specialists\\_for\\_Pectin\\_09.pdf](http://www.herbstreith-fox.de/fileadmin/tmpl/pdf/broschueren/The_Specialists_for_Pectin_09.pdf) [diakses : 17 Maret 2018].
- Ide, pangkalan. 2009. Health Secret of Dragon Fruit, Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotis dalam Penyembuhan Penyakit . Anggota IKAPI PT. Elex Media Komputindo: Jakarta. Hal. 59
- International Pectins Procedures Association. 2002. *What is Pectin*. [http://www.ippa.info/history\\_of\\_pectin.htm](http://www.ippa.info/history_of_pectin.htm) [Diakses 23 Maret 2018].
- Jacob, Robert A. 2005. Vitamin C. In : *Modern Nutrition in Health and Disease* 1. Ten edition. A. Waverly Company. Lea & Febiger. Philadelphia.
- Kartasapoetra, A. G. (1988). *Budidaya tanaman berkhasiat obat*. PT. Bina Aksara.
- Khopkar, S. M. (1990). *Konsep dasar kimia analitik*. Jakarta: UI Press.

- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Laily, Ainun Nikmati, Suranto, dan Sugiyarto. 2012. Characterization of *Carica Pubescens* in Dieng Plateau, Central Java based on Morphological Characters, Antioxidant Capacity, and Protein Banding Pattern. *Bioscience*, 4 (1): 16-21.
- Lattimer, J. M., & Prakash, M. (2001). Neutron star structure and the equation of state. *The Astrophysical Journal*, 550(1), 426.
- Lumbessy, Mirna. Dkk. 2013. Uji total Flavonoid pada beberapa tanaman obat tradisional diwaitina Kecamatan Mangoli Timur Kabupaten Kepulauan Sula, Maluku Timur. *Jurnal MIPA UNSRAT*. vol.02, No.01, Hal:50-55
- Lutony, Tony. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Malik, I., 2010. Permen Jelly. <https://iwanmalik.wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/> [diakses : 18 Maret 2018].
- Marta, Herlina., Asri Widyasanti., Tati Sukarti., 2007., pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi saribuah terhadap beberapa karakteristik sirup jeruk keprok garut (*citrus nobilis lour*)., Universitas Padjadjaran., Sumedang., Jawa Barat.
- Minarno, eko budi. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavanoid pada Buah *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch di Kawasan Bromo, Cagar, dan Dataran Tinggi Dieng. Fakultas Saintek, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Minarno, Eko Budi. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavanoid pada Buah *Carica pubescens* Lenne & K. Koch di Kawasan Bromo, Cagar, dan Dataran Tinggi Dieng. *El-Hayah* Vol. 5 (2) : 73-83.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stabil Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal of science technology*. 26: 211-219.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity *Songklanakarinn J. Sci. Technol*, 26 (2):211-219.
- Moya-Leon, Maria Alejandra, Mario Moya, dan Raul Herrera. 2004. Ripening of Mountain Papaya (*Vasconcellea pubescens*) and Ethylene Dependence of Some Ripening Events. *Postharvest Biology and Technology*, 34: 211–218.

- Nasoetion, A. H. & Karyadi, D. 1987. Vitamin. PT. Gramedia. Jakarta
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya L.*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Novalina, Dhiah, Sugiyarto, dan Ari Susilowati. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun *Carica pubescens* dari Dataran Tinggi Dieng terhadap Bakteri Penyebab Penyakit Diare. *El-Vivo*, 1 (1): 1 – 12.
- Padayatty, S.J., Katz, A., Wang, Y., Eck, P., Kwon, O., Lee, J.H., Chen, S., Corpe, C., Dutta, A., Dutta, S.K., FACN., & Levine, Mark. 2003. Vitamin C as an Antioxidant: Evaluation of Its Role in Disease Prevention. *Journal of the American College of Nutrition* 1 (22):18–35.
- Pancoast, H.M dan W. Ray. Junk. 1980. Hand Book of Sugars. Second edition. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Pancoast, H.M dan W. Ray. Junk. 1980. Hand Book of Sugars. Second edition. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova. 2005. In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Species (Lamiaceae). *Acta Pharm.*
- Park, E. J., & Pezzuto, J. M. (2013). Antioxidant marine products in cancer chemoprevention. *Antioxidants & redox signaling*, 19(2), 115-138.
- Parnanto, N., Edhi., Rohmah, L., (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensori permen jelly sari pepaya (*Carica Papaya L.*) dengan konsentrasi karagenan-konjak sebagai gelling agent. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Poerawinata, M. N. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan pada Daun Pandan (*Pandanus polycephalus*). Skripsi FMIPA Universitas Indonesia. Depok.
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febrianto, A. (2013). Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah Dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria*,1(3).
- Redaksi VitaHealth, T. (2004). *Seluk-Beluk Food Supplement*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Rochman, M., 2016, Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tomat Rasa Kurma (Torakur)., Skripsi, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta, Pasuruan.

- Rowe, Raymond C., Sheskey, Paul J., Owen, Sian C. 2006. Handbook of Pharmaceutical Excipients Fifth Edition . Pharmaceutical Press: London
- Salamah, E., Erungan, A. C., & Retnowati, Y. (2006). Pemanfaatan Gracilaria sp. dalam pembuatan permen jelly.
- Satuhu, S. 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensor Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Setyaningsih, D. Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensor Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- SNI 3547.2-2008. Kembang gula - Bagian 2: Lunak <http://sni.bsn.go.id/product/detail/7706> Diakses 24 Maret 2018.
- Srivastava, Pranati dan Malviya, Rishabha. 2011. Sources of Pectin and Its Applications in Pharmaceutical Industry-An overview . Indian journal of Natural Products and Resources Vol. 2(1), March, pp. 10-18.
- Suanto,T dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT Bina Ilmu. Surabaya.
- Sulihono, A., Tarihoran, B., & Agustina, T. E. (2012). Pengaruh waktu, temperatur, dan jenis pelarut terhadap ekstraksi pektin dari kulit jeruk bali (Citrus maxima). Jurnal Teknik Kimia, 18(4).
- Suwandi, U. (1991). Manfaat Beta-Karoten Bagi Kesehatan. Cermin Dunia Kedokteran, 93, 16-20.
- Tressler, D.K. dan J.G. Woodrof. 1976. Food Products Formulary Volume 3 : Fruit, Vegetable, And Nut Products. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F.G. dan S. Laksmi. 1984. Pigmen dalam Pengolahan Pangan, Dept. THP. Fatemeta IPB, Bogor.