

6. DAFTAR PUSTAKA

- Antara, Semadi, N. dan Wartini, M. 2014. *Senyawa Aroma Dan Citarasa (Aroma And Flavor Compounds)*. (diakses pada 25 Mei 2019).
<https://docplayer.info/30256944-Senyawa-aroma-dan-citarasa-aroma-and-flavor-compounds.html>
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.
<http://eprints.ums.ac.id/39806/>
- Aulia, Arini. 2012. *Pembuatan Edible Film dari Ekstrak Buah Pepaya (Carica Papaya L) dengan campuran Tepung Tapioka, Tepung Terigu dan Gliserin*. Universitas Sumatera Utara : Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). 2012. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Provinsi DIY. Diakses 5 Juli 2019.
https://www.academia.edu/24494485/Data_Kandungan_Gizi_Bahan_Pangan_dan_Olahan
- Badan Pusat Statistik. 2019. Badan Pusat Statistik Tabel Dinamis. Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik:
<https://semarangkab.bps.go.id/statictable/2015/12/17/88/produksi-tanaman-buah-buahan-di-kabupaten-semarang-menurut-kecamatan-tahun-2017.html>
- BPS. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2017*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
<https://www.bps.go.id/publication/2018/10/05/081665ec9eb65fdce8a69473/statistik-tanaman-buah---buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-indonesia-2017.html>
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7418-2009. Jambu Biji. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
<https://fdokumen.com/document/sni-7418-2009-jambu-biji-ok.html>
- Charles, a.L., chang, Y.H., Ko, W.c., Sriroth, K. dan Huang, T.c. 2005. Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. Vol 53: 2717-2725.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf048376%2B>
- Ginting, N.A., Rusmarilin, H., dan Nainggolan, R. 2014. Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin Terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 2(3) : 16-21.

<https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/viewFile/Nikita%20Anastasya%20Ginting/pdf>

Hapsoh, H. Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. USU Press. Medan.

<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/69045>

Hellosehat.com. Apakah Boba Tapioka Pada Bubble Drink Bermanfaat Bagi Kesehatan? (internet). Nutrisi Di Balik *Bubble* Tapioka. (diakses tanggal 7 Mei 2019)

<https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/manfaat-kesehatan-bubble-tapioka/>

Kiay, G. S. 2018. Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. Vol 1(1) : 1-8.

<http://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gatj/article/view/164>

Lisa M. Maharaja. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatra Utara. Margono, T. 2005. Pengawetan dan Bahan Kimia II. 4 September 5:31 pm

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/7527/09E00210.pdf;jsessionid=CEE2BBACD6A185918664F335C5AE04B4?sequence=1>

Maulida, D. A. 2015. *Darimana Asal "Bubble", si Mutiara Hitam yang Kenyal Enak?* *Detikfood*(online).Diakses pada 10 Mei 2020

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-2970286/darimana-asal-bubble-si-mutiara-hitam-yang-kenyal-enak>

Midayanto, D. dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(4) : 259-267.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98>

Moorthy, S. N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. Dalam: Eliasson, a.c. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. cRc Press. Baco Raton. Florida.

<https://pdfs.semanticscholar.org/b8b1/a16e0e2dbb59928bcb7477b935e54aa9768d.pdf>

Murillo, C. E. C., Wang, Y. J., dan Perez, L. A. B. 2008. *Morphological, Physicochemical and Structural Characteristics of Oxidized Barley and Corn Starches*. Vol. 60 : 634-645.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/star.200800016>

Netty, H. & Methatias, B. C. 2015. Kajian Variasi Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Nata Timun Suri (*Cucumis Sativus L.*). *Jurnal AGRITEPA*. Vol 2(1) : 89-104.

<https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/185>

Nilamaya, F. A. 2018. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Perisa Sari Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis dan Kandungan Vitamin C pada Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature)*. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta. [Skripsi]

http://repository.usd.ac.id/31573/2/141434026_full.pdf

SNI 01-3451-1994. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

https://kupdf.net/download/sni-3451-200-tapiokapdf_59b7de0508bbc56115ffdef4_pdf

Sunpride. *Kandungan Gizi Pada Guava Atau Jambu Biji*. Kandungan Gizi Jambu Biji. Diakses pada 10 Mei 2020.

<https://www.sunpride.co.id/kandungan-gizi-pada-guava-atau-jambu-biji/>

Yulinar Rochmasari, *Studi Isolasi Dan Penentuan Struktur Molekul Senyawa Kimia Dalam Fraksi Netral Daun Jambu Biji Australia (Psidium Guajava L.)*, Universitas Indonesia, Depok, 2011, hlm.3.

<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20289119-S877-Studi%20isolasi.pdf>

