

6. DAFTAR PUSTAKA

- Fevilia, S.W. (2011). Potensi Meniran (*Phyllanthus niruri* L.) Sebagai Tanaman Obat. http://jamu.biologi.ub.ac.id/?page_id=593. Diakses 26 April 2012
- Gaman, P.M & K.B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hardman (1989). Water and Food Quality. Elsevier Applied Science. New York.
- Hartiati, A; Sri Mulyani & Ni Made Dwi Pusparini. (2009). Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.). Agrotekno Vol 15, Nomor 1, Pebruari 2009 – 21.
- Haryati, A. (1999). Pengaruh Penambahan Sulfit terhadap Kerusakan Vitamin C Permen Jelly Gelatin Jambu Biji. <http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/18596/1/A99AHA.pdf>. Diakses 10 November 2011.
- Haryoto. (1998). Sirup Jambu Biji. Kanisius. Yogyakarta.
- Husna, R. (2007). Pengaruh Pemberian Filtrat Tumbuhan Meniran (*phyllanthus niruri* l.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Pseudomonas Aeruginosa*. <http://lib.uin-malang.ac.id/thesis/fullchapter/02520021-roudlotul-husna.ps>
- Isa, EP et al. (2010). Filtratsi dan Identifikasi Senyawa *Flavonoid* pada Tumbuhan Meniran (*Phyllanthus Niruri* Linn) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. <http://www.dokterkimia.com/2010/05/Filtratsi-dan-identifikasi-senyawa.html>. Diakses 10 November 2010.
- Junieva, P.N. (2006). Pengaruh Pemberian Filtrat Meniran terhadap Gambaran Mikroskopik Paru Tikus Wistar yang Diinduksi Karbon Tetraklorida. <http://eprints.undip.ac.id/21001/1/Pramavita.pdf>. Diakses 9 Desember 2010
- Kemp, S.E., Tracey Hollowood, Joanne Hort. Sensory Evaluation A practical Handbook. Wiley-Blackwell. United Kingdom.
- Lees, R. & E.B. Jackson. (1973). Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture. Leonard Hill. Glasgow.
- Lestario, L.N; Anggelia E.C & Yohanes Martono. (2009). Aktivitas Antioksidan Daun Ginseng Jawa. AGRITECH, Vol. 29, No. 2, Juli 2009.

Meiners, A; Kreiten, K & Joike, H. (1984). Silesia Confiserie Manual No 3 Silesia-Essenzenfabrik Gerhard Hanke. Abt. West Germany.

Minifie, B.W. & C. Chem. (1982). Chocolate, Cocoa and Confectionery : Science and Technology 2nd ed. AVI Publishing Company, Inc. USA.

Prasetyo, R.J. 2010. Prinsip Kerja dan Tujuan Filtratsi.
<http://www.inforedia.com/2010/10/prinsip-kerja-dan-tujuan-Filtratsi.html>. Diakses 13 Juni 2012.

Pribadi, I. (2009). Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah *Psidium Guajava* L. Dengan Metode Dpph (1,1- Difenil-2-Pikril Hidrazil) Serta Penetapan Kadar Fenolik Dan Flavonoid Totalnya.
<http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=penentuan+aktivitas+antioksidan+buah+jambu+biji&source=web&cd=4&ved=0CFQOFjAD&url=http%3A%2F%2Fetd.eprints.u ms.ac.id%2F5893%2F1%2FK100050061.pdf&ei=MoizT-TYJ4urrAe6x43>. Diakses 16 Mei 2012.

Rosenthal, A.J, BTech, MSc, PhD, MIFST. (1999). Food Texture Measurement and Perception. An Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.

Soetanto, N.E. (1998). Manisan Buah – Buah 3 : Ceremai, Belimbing & Jambu Biji. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Standar Nasional Indonesia 3547-2.2008

Sudarmadji, S. et al. (1996). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty

Sunarni, T ; Suwidjiyo Pramono; dan Ratna Asmah. (2007). *Flavonoid* Antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol*). Majalah Farmasi Indonesia, 18(3), 111 – 116, 2007. http://mfi.farmasi.ugm.ac.id/files/news/1_18-3-2007-titik.pdf. Diakses 26 April 2012.

Suprpto. 2006. Tubuh Kebal dengan Herba. <http://www.depkes.go.id>.

Waji, R.A. dan Andis Sugrani. (2009). *Flavonoid* (Quercetin).
http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fpasche08.files.wordpress.com%2F2009%2F05%2Fcopy-of-copy-of-makalahquercetin2003.pdf&rct=j&q=flavonoid%20sebagai%20antioksidan&ei=EEeSTqfbMtHjrAehsNyLAQ&usg=AFQjCNFAKwJagREZGqQO46Ufli1T_2Ic9Q&cad=rja. Diakses 10 Oktober 2011.

Williams, B. (1995). Use of Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensm Wiss Technology* 28 : 25-30

Winarno, F. G (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

