

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *"Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist"*. Benyamin Franklin Station, Washington D.C.
- Ansel, H.C. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Edisi IV, Penerjemah Farida Ibrahim. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Buku Teknologi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik Kota Batu. 2020. *Produksi Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Kota Batu (Ton), 2018-2019*. <https://batukota.bps.go.id/statictable/2022/01/25/929/produksi-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman-di-kota-batu-ton-2018-2020.html>. Diakses pada 10 Maret 2022.
- Baskara. 2010. *Pohon Apel itu Masih Bisa Berbuah Lebat*. Majalah Ilmiah Populer Bakosurtanal 78-82.
- Brebbtag. 2020. *Acidulants*. Brenntag Holding GmbH
- Cahyadi Wisnu, 2008, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Jakarta* : Bumi Aksara.
- David, Herwinaldo Cahyo. 2010. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Sukrosa Terhadap Pertumbuhan dan Induksi Embrigenesis Somatik*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ervina, Aan Tri. 2010. *Formulasi Tablet Effervescent Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc.) Dengan Kombinasi Asam Sitrat dan Asam Malat Sebagai Sumber Asam Serta Natrium Karbonat Sebagai Sumber Basa*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hakim, Arief Rachman. 2019. *Formulasi Tablet Effervescent Dari Ekstrak Daun Tin Dengan Kombinasi Asam Sitrat-Asam Tartat dan Natrium Bikarbonat*. Skripsi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Hapsari, Marina Dohitra Yanuparinda., dan Estiasih, Teti. 2015. *Variasi Proses dan Grade Apel (Malus Sylvestris mill) pada Pengolahan Minuman dan Sari Buah Apel*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3 No 3 p.939- 949.
- Hermanto, Steffi Elizabeth. 2022. *Pengaruh Proporsi Asam Sitrat dan Asam Malat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Nanas*. Skripsi. Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Kemenkes RI. 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Direktorat Jenderal Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan, Jakarta.

- Majid, Febrind C.N. 2009. Formulasi Pactch Mukoadhesif Propranololhidroksida : Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Natrium Karboksimetilselulosa dan Polivinil Pirolidon Terhadap Sifat Fisik Patch dan Pelepasan Obat. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 38-48. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Malikussaleh. Aceh Utara.
- Oktaviananta, Y. S. 2018. Ekstraksi Pigmen Kulit Apel Anna (*Mallus domestica*) Sebagai Pigmen Alami pada Jelly Drink Apel dengan Penambahan Konsentrasi Pigmen dan Karagenan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Permana, RA. 2008. Karakteristik Serbuk Minuman Sari Jeruk Lemon (*Citrus medica var lemon*) dengan Penambahan Natrium Alginat yang Diekstraksi dari Rumput Laut Sargasum Filipendula. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pertiwi, R. D., Yari, C. E., Putra, N. F., J. K., Unggul, U. E., Anafarma, J., Tuah, H. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Limbah Kulit Buah Apel Terhadap Radikal Bebas DPPH. Ilmiah Manuntung, 2(1), 81–92.
- Pramono, Shara Indriati. 2018. Evaluasi Serbuk *Effervescent* Daging Buah Pala Menggunakan Konsentrasi Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Praponco, H. 2019. Formulasi dan Uji Sifat Fisik Sediaan Tablet *Effervescent* Kombinasi Ekstrak Kopi dan Kayu Manis Dengan Variasi Asam Sitrat Sebagai Sumber Asam. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Farmasi. Politeknik Harapan Bersama Tegal. Tegal.
- Regiarti Ulfah dan Wahono Hadi Susanto. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Malat Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Effervescent* Ekstrak Daun Mengkudu. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 3 No 2 p.638-649. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Rengga dan Handayani. 2009. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Serai. Jurnal Pangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rowe, RC, Sheskey, PJ, Quinn, ME. 2009. *Handbook of pharmaceutical excipients*, 7th ed., Pharmaceutical Press, USA.
- SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.1-6.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty.

- Susiwi. 2009. "Uji Organoleptik. Diklat Mata Kuliah Regulasi Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia". Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wahyuningtias, TC, Wahono, HS, Indria, P. 2017. Pengaruh Varietas Apel Di Kota Batu dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Lempok Apel. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No 2: 1-11. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. M-Brio Press. Jakarta
- Winarno, F. G. 2010. Enzim Pangan (edisi revisi). M-Brio Press. Jakarta.
- Yasin, Syukron Fauzi Ibnu. 2014. Informasi Desember Harga Terbaru Apel Anna Batu Malang. <http://pusatapel.blogspot.com>. Diakses pada 10 Agustus 2022.