

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Allen, L.V., Popovich, N.G. and Ansel, H.C. 2011. *Ansel's Pharmaceutical Dosage Forms and Drug Delivery System. Ninth edition*. Lippincott Williams & Wilkins. New York.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anam C, Kawiji, Setiawan RD. 2013. *Kajian Karakteristik Fisik dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan dari Granul Effervescent Buah Beet (Beta Vulgaris) Dengan Perbedaan Metode Granulasi dan Kombinasi Sumber Asam*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2):21–8.
- Ansel, H. C. 2008. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi, Edisi IV, Alih bahasa Ibrahim, F*. UI Press. Jakarta. halm. 204.
- Anshory, H., Syukri, Y., dan Malasari, Y. 2007. *Formulasi Tablet Effervescent Dari Ekstrak Ginseng Jawa (Tlinum paniculatum) Dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 4 No.I.
- Anshory, H., Syukri, Y., dan Malasari, Y. 2007. *Formulasi Tablet Effervescent Dari Ekstrak Ginseng Jawa (Tlinum paniculatum) Dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam*. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol 4 No.I.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists, The Scientific Association Dedicated to Analytical Excellence, 17th edition*. Dr. William Horwitz (Ed), Vol 1-2. Washington, D.C.
- AOAC. 2005. *"Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist"*. Benyamin Franklin Station, Washington D.C.
- Astuti, R. D., Wahyu A. W. 2016. *Formulasi Dan Uji Kestabilan Fisik Granul Effervescent Infusa Kulit Putih Semangka (Citrullus Vulgaris S.) Dengan Kombinasi Sumber Asam*. Jurnal Kesehatan Volume XI No. 1.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Produksi Jambu biji*. Kementerian Pertanian
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Damayanti, N. T. 2016. *Potensi pengembangan tanaman jambu kristal (psidium guajava L) berdasarkan aspek agroklimat di Jawa Barat*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pertanian Bogor. (Skripsi Sains).
- Ditjen POM., DPOT. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Cetakan Pertama. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Halaman 5, 10, 11.
- Duryatmo, S., R.N. Apriyanti., S. Angkasa dan A. Arie Raharjo. 2014. *Jambu Kristal*. Jakarta: Trubus.
- Fellows. 2000. *Food Processing Technology*. 2nd Edition. CRC Press, USA.
- H. Tamam, B., Ashadi, RW., dan Ramdani. 2015. *Optimasi Suhu Dan Waktu Pada Proses Pengeringan Manisan Cabai Merah Menggunakan Tunnel Dehydrator*.
- Hapsoh, H. Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Medan: USU Press. Halaman 17-19.
- Hasyim. 2008. *Studi Formulasi Tablet Hisap Sari Kencur (Kaempferia galanga L.) dengan Membandingkan Gelatin dan Polivinilpirolidin sebagai Bahan Pengikat*. Majalah Farmasi dan Farmakologi Vol 12 No 3 ISSN: 1410-7031.
- Hidayat, N dan W, Agustin. 2005. *Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kailaku, S. I., Sumangat, J. and Hernani. 2012. *Formulasi Granul Efervesen Kaya Antioksidan Dari Ekstrak Daun Gambir, J. Pascapanen*, 9(1), pp. 27–34.
- Kemenkes RI. 2014. *Farmakope Indonesia Edisi V*. Direktorat Jenderal Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan, Jakarta.
- Kharisma, D. C. 2002. *Potensi Aktivitas Anti Agregasi Platelet Lalapan dan Pemanfaatan pada Jelly Agar Poh-Pohan (Pilea trinervia) Kemangi (Ocimum americanum) dan Daun Kemangi (Mangifera kemanga)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Khoerul, A. 2010. *Formulasi Sediaan Tablet Effervescent dari Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val) dengan Variasi Jumlah Asam Sitrat- Asam Tartrat sebagai Sumber Asam*. Sains dan Terapan Kimia. 2(4): 168-178.
- Kumalaningsih, S. dan N. Hidayat. 2006. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Penerbit IKIP. Malang.

- Kumar R, Patil M. B. Dan Paschapur M. S. 2009. *Formulation and Evaluation of Effervescent Floating Tablet of Famotidine*. International Journal Pharmnt. 1(3): 745-763.
- Kumullah, I. R. 2016. *Optimalisasi formulasi bahan pengikat dan bahan penghancur terhadap karakteristik effervescent ampas stroberi (Fragaria chiloensis L.)*. Universitas Pasundan. Bandung, pp. 9–10.
- Mc. William. 2001. *Food Experimental Perspective*. 4th edition. Prentice Hall, Inc. New Jersey.
- Nanizar. 2000. *Saturasi dan Netralisasi*. Yogyakarta.
- Pakpahan, T. E. 2015. *Kajian teknik mencangkok perbanyakan jambu Kristal (Psidium guava)*. J. Agrica Ekstensia. 2 (9): 27-30.
- Patridina, R., Syamsun, M., dan Nur, H. 2015. *Analisis Pengendalian Mutu Jambu Kristal dengan Metode Six Sigma di ADC IPB-ICDF Taiwan Bogor*. Jurnal Managemen dan Organisasi. Vol VI. No 1.
- Putri, D.A. 2014. *Pengaruh metode ekstraksi dan konsentrasi terhadap aktivitas jahe merah (Zingiber officinale var rubrum) sebagai antibakteri Escherichia coli*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kimia. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta Timur: Penebar Plus. Halaman 30-33.
- Reynolds, J. E. F. 1982. *Matindale The Extra Pharmacopoeia, TwentyEight Edition*. London: The Pharmaceutical Press.
- Ribut, S dan S. Kumalaningsih. 2004. *Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode foam-mat drying*. Kajian Suhu Pengeringan, Konsentrasi Dekstrin dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta. <http://www.pustaka-deptan.go.id> (21 Maret 2022).
- Romantika, R. C., Wijana, S. dan Perdani, C. G. 2017. *Formulasi dan Karakteristik Tablet Effervescent Jeruk Baby Java (Citrus sinensis L. Osbeck)* Kajian Proporsi Asam Sitrat. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 6(1): 15-21.
- Rowe, R. C., Paul J. Sheskey, Paul J. Weller. 2003. *Handbook of Pharmaceutical Excipient*. Pharmaceutical Express and American Pharmaceutical Association. Washington.

- Rowe, RC, Sheskey, PJ, Quinn, ME,. 2009. *Handbook of pharmaceutical excipients, 7th ed.*, Pharmaceutical Press, USA.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan – Bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta.
- Supriyanto, M. A., dan Aprila, F. 2013. *Kajian Pembuatan Effervescent Cokelat pada Berbagai Variasi Jumlah Asam dan Basa yang Digunaka terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensorisnya*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Susiwi. 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bogor.
- Verhoff, F. H. 2005. *Citric acid*. Ullmann's encyclopedia of industrial chemistry. Wiley-VCH, Weinheim.
- Wehling dan Fred,. 2004. *Effervescent Composition Including Stevia*, (<http://www.patentstorm.us/patent/6811793.html>, diakses tanggal 21 Maret 2022).
- Widyaningrum, A., Lutfi, M., dan Argo, B. D. 2015. *Karakterisasi Serbuk Effervescent Dari Daun Pandan (Pandanusamarllifolius Roxb) Dengan Variasi Komposisi Jenis Asam*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yohana, R. 2016. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino dan Sari Buah Terung Pirus*. Skripsi.