

DAFTAR PUSTAKA

- AFRC Institute of Fruit Research. 1989. *Home Preservation of Fruit and Vegetable*. HMSO Publications Center. London.
- Anonim a, 1985, *Sirup Buah Markisa*, Penebar Swadaya, Jakarta, 30-31.
- Anonim b, 1991, *Standar Nasional Indonesia 01-3140-1992, Gula Pasir*, Direktorat Jenderal Pertanian Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Pertanian, Jakarta.
- Anonim c, 1993, *Standar Nasional Indonesia 01-3544-1994, Sirup*, Direktorat Jenderal Pangan Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Pangan, Jakarta.
- Anonim.2008. Tanaman Herbal. [Http://tanamanherbal.info/wp-content/uploads/2012/020/wuluh-guna1.jpg](http://tanamanherbal.info/wp-content/uploads/2012/020/wuluh-guna1.jpg). Diakses tanggal 19 Juli 2016, pukul 09.00
- Ansel, H. C., 1989, *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*, diterjemahkan oleh Farida I., Asmanizar, dan Iis A., Edisi IV, 146, 607-608, UI Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-3544-1994: Sirup*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Fardiaz, D., Apriyanto, A., S.Y., dan Puspitasari, N.L., 1986, *Penuntun Praktikum Analisa Pangan*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Fitriyono, 2010. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Alfabeta. Bandung
- Goutara dan Wijandi, 1975, *Dasar Pengolahan Gula*, Fatemeta IPB Bogor.
- Handayani, R.D. 2011. *formulasi sediaan hard molded lozenges ekstrak kelopak bunga rosella (hibiscus sabdariffa l.) dengan basis sukrosa-sirup jagung*. Skripsi. Fakultas Farmasi.
- Helrich, 1990. *Official methods of analysis of association of official chemist volume two*. USA. Association of official analytical
- Ihsan. F. dan A. Wahyudi. 2010. “ *Teknik Analisis Kadar Sukrosa Pada Buah Pepaya*”. Dalam *Buletin Peternakan*, Vol. 15, No. 1. Hlm. 10-12.

- Inyu, 2006, Belimbing Wuluh, [http://Inyu.multiply.com/journal/item/3/Belimbing_Wuluh_Averrhoa bilimbi](http://Inyu.multiply.com/journal/item/3/Belimbing_Wuluh_Averrhoa_bilimbi)., 23 juni 2016.
- Iptek, 2007, Belimbing asam, (Online), (http://www.iptek.net.id/id/ind/pd_tanobat/view.php?id=69, diakses 2 Agustus 2016).
- Jene, M. Manullang, dan A.A Nuri. Oktober 2003. "Optimasi formula sirup alami belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L*)". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 1, No.1*.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. Tekno Pangan. *Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana 2005 : Surabaya.
- Kusumawati, A.F. 2010. *Kualitas Sirup yang Dibuak dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (averrhoa bilimbi l.)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta Fakultas Teknobiologi. Program Studi Biologi Yogyakarta.
- Lingga, P. 1990. Bertanam Belimbing. Penebar Swadaya, Jakarta
- Margono, Tri., Suryanti, Detty., Hartinah, Sri., 1993, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, Jakarta.
- Murti I., D. Jupriono, dan I. Yuwono. Desember 2014. "IbM kelompok usaha sirup belimbing wuluh cap "kendi" di kecamatan genteng kota surabaya". *Jurnal Pengabdian LPPM Untag Surabaya*, Vol. 01, No. 01. Hlm. 52 – 57.
- Nicol, W.M. 1982. *Sucrose, The Optimum Sweetener*. Edited by G.G Birch and K.J Parker. Applied Sciene Publishers Ltd. London.
- Rahayu, E.R., Indrati, R., Utami, T., Harmayani, E., dan Cahyanto, N.N., 1993, *Food and Nutrition Collection*, PAU Pangan & Gizi Yogyakarta.
- Rosita. I.I. 05 April 2014. "Jurnal Praktikum Kimia Fisika II Viskositas".
- Satuhu, H.B., 1994, *Proses Pembuatan Sirup*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Soetanto, N.E., 1998, *Manisan Buah-buahan 3 Ceremai, Belimbing, Jambu Biji*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Tamaroh S. 2004. Usaha peningkatan stabilitas nektar buah jambu biji (*Psidium guajava L*) dengan penambahan Gum Arab dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). *LOGIKA*, Vol.1, No.1, Januari 2004.

- Thomas, A.N.S., 2007, *Tanaman Obat Tradisional 2*, Kanisius, Yogyakarta, hal 17-18.
- Triswandari. N. 2006. *Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*averrhoa bilimbi*) – jahe (*zingiber officinale*) dan Pengujian Stabilitasnya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Tuan Kang, et.el. 2007. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Kandungan Vitamin C pada Proses Pembuatan Pasta Tomat*. Widya Teknik. Vol 6. No. 2.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, Cetakan Kesembilan, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold. New York
- Wulanriky. (2011). *Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengering*. <http://wulanriky.wordpress.com/2011/01/19/Penetapan-Kadar-Air-Metode-Oven-Peneringan-aa/>. Diakses 02 Agustus 2011.