

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. Kategori Pangan.Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 24 Maret 2021 pukul 15.26 <https://docplayer.info/47802754-Ii-tinjauan-pustaka-bab-ini-menguraikan-mengenai-1-margarin-2-mentega-3-keju-edam.html>.
- [BSN] Badan Standar Nasional.2009.Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan SNI 3751:2009,Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional.1995. Syarat Mutu Minyak Goreng (SNI 01 – 3741 – 1995),Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium SNI 3556:2010,Jakarta.
- Chaturvedi, M. K. Bassain. 2010. “Assessing The Water Quality Index of Water Treatment Plant, and Bore Wells, in Delhi, India.” *Environmental Monitoring and Assessment* 163:Environ. Monit. Assess.
- Cowan MM.1999. Plant product as antimicrobial agents. *Clinical Microbial. Riviews* 12 (4): 564 – 582.
- Dyahnugra, AA. 2015. Pemberian Ekstrak Bubuk Simplisia Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Strain Wistar Jantan Kondisi Hiperglikemik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3:1, 113-123.
- Husein, Umar. (2000). Riset Pemasaran Dan Penilaian Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kemp S E., Hollowood T and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom
- Meilgard, M., Civille, GV and Carr, B. T. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. United State of America.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut MutuTekstur Tahu Untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasioal Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2:(4):259-267.
- Nitisuari,N dan P Wardono. 2010. Sejarah Tradisional Kuliner Indonesia. *Jurnal Tingkat Bidang sarjana Seni Rupa dan Desain*. Bandung: Institut Teknologi

Bandung V (1): 2.

- Pedraza, CJ, Cardenas RN, Orozco IM, dan Perez. 2008. Medicinal Properties of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.). *Journal of Food and Chemical Toxicology* 46:1, 3227.
- Poelangan, M., dan P. Prapiwi. 2010. Uji aktivitas antibakteri ekstrak kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* Linn). *Media penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 20(20): 65-69.
- Salimoz. 2020. Resep Roti Maryam / Roti Canai Super Enak dan Buttery. Youtube Chef Salimoz. 24 Maret 2021 pukul 15. 26 <https://youtu.be/b6Fvv5LU7GE>.
- Safitri. M. F dan Swarastuti. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2):87-92.
- Shabella, Rifdah, (2011), “*Terapi Kulit Manggis*”, Galmas Publishers, Klaten.
- Subhan. 2014. Analisis Kandungan Iodium dalam Garam Butiran Konsumsi yang Beredar di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*, 6(2), pp. 290-303.
- Sudaryani (2003), Kandungan gizi telur. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.
- Utami, P dan Puspaningtyas, D. E., 2013 *The miracle of herbs*. Agro Media Pustaka : Jakarta.
- Walker, E B. 2007. HPLC Analysis of Selected Xanthenes in Mangosteen Fruit. Weber State University. Ogden, USA.
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedi Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, T V. 2015. Pembuatan Suplemen dari Kulit Manggis dan Perbandingan Aktivitas Antioksidannya dengan Suplemen Herbal Komersial Terhadap Tikus Wistar Jantan dengan Kondisi Stres Oksidatif. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

Yatman, E., Kulit Buah Manggis Mengandung Xanton yang Berkhasiat Tinggi,
Widya, 29 (324), 2-8

