

## DAFTAR PUTAKA

- Alamsyah, A.N. 2005. Perpaduan Sang Penakluk Penyakit VCO + Minyak Buah Merah. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Ariani, A.P. 2017. Ilmu Gizi. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Arini, M M. 2016. Asupan Dan Pola Makan Berdasarkan Indeks Glikemik Dengan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Mellitus Di Puskesmas Bareng Kota Malang. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Ariyani Meyta Dwi. 2014. Proses Pengolahan Asinan Salak Pondoh. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azizah, Syarifah. 2016. Pengaruh Waktu Oksidasi Enzimatis Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Mutu Organoleptik Teh Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Cahyaningrum, dkk. 2017. Lama waktu Tunggu Konsumsi Menurunkan Kandungan Vitamin C pada Jus Campuran Pepino-Belimbing. Jurnal Online Universitas Brawijaya.
- Dachrianus, 2004, Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi, Jurnal Online Universitas Andalas, Padang.
- Damayanti dan Kurniawati. 2017. Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. Jurnal Online Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta
- Dewi, D.L. 2018. Pengaruh konsentrasi cuka apel terhadap Mutu piket mentimun (*Cucumis sativus*. L.). Jurnal online Universitas Mataram, Mataram.
- Hasanah, dkk. 2017. Daya Antioksidan Ekstrak dan Fraksi Daun Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) Terhadap Pereaksi Dpph (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). Jurnal Online Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Bhakti Pertiwi, Sumatera Selatan.
- Hidayati, Puji R. 2017. Perbedaan aktivitas antioksidan pada perendaman 1 jam dan 2 jam ekstrak air jamur tiram (*pleorarius ostreatus*). Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Diploma III Analisis Kesehatan. Sekolah Tinggi Kesehatan Insan Cendekia Medika, Jombang.
- Imamuddin, dkk. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi Penambahan Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Lempok Belimbing. Jurnal online Universitas Brawijaya, Malang.

- Januarestik dkk. 2016. Pengaruh Konsentrasi Inokulum *Acetobacter aceti* dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Vinegar Murbei (*Morus alba*). Jurnal Online Universitas Pasundan, Bandung.
- Kartika dan Nisa. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. Jurnal Online Universitas Brawijaya, Malang.
- Kebijakankesehatanindonesia.Net. 2018. 97-90 Persen Penduduk Indonesia Kurang Makan Sayur dan Buah. <https://Kebijakankesehatanindonesia.Net/25-Berita/Berita/97-90-Persen-Penduduk-Indonesia-Kurang-Makan-Sayur-Dan-Buah>. Diakses Pada 5 Desember 2018.
- Kustiyah. 2007. Miskonsepsi Difusi dan Osmosis pada Siswa MAN Model Palangkaraya. Jurnal Online Kanderang Tingang.
- Larasati, Dyah A. 2012. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Sebagai Pelapis Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw.*) Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maflahah dan rahman. 2016. Analisis Sensori Terasi Udang yang di tambahi Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Jurnal Online Universitas Trunojoyo, Madura.
- Mayer, A.M. 2009. Polyphenol oxidases in plants-recent progress. Phytochemistry. Diterjemahkan oleh: Dwijayanti, L., Penerbit EGC, Jakarta
- Mayer, B.H., Tucker, L. dan Williams, S. 2011. *Ilmu Gizi Menjadi Sangat Mudah*. Diterjemahkan oleh: Dwijayanti, L., Penerbit EGC, Jakarta
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267
- Momout dan suryanto. 2016. Pengaruh lama perendaman terhadap aktivitas antioksidan dari empelur sagu baruk (*Arenga microcharpha*). jurnal online universitas Sam Ratulangi Manado.
- Muchtadi, Deddy. 2014. Pengantar Ilmu Gizi . Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung
- Nathalina, S. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh KombuchaJurnal Online Universitas HKBP Nomensen. Medan.
- Novi Dkk. 2016. Kandungan Antioksidan Asam Askorbat Pada Buah-Buahan Tropis. Jurnal Online Universitas Ahmad Dahlan
- Palupi Sri. 2003. Perbedaan Kadar Vitamin C Pada Asinan Buah Mangga. Yogyakarta: Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta.
- RISKESDAS 2013. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

- RISKESDAS 2018. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia Tahun 2013. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Suhaidi, I. 2003. Pengaruh lama Perendaman Kedelai dan Jenis zat penggumpal terhadap mutu tahu. Jurnal online Universitas Sumatera utara, medan.
- Sukandar dan Muawwanah. 2015. Aktivitas Antioksidan Komponen Bioaktif Sari buah Namnam. Jurnal Online Uin Syarif Hidayatulloh, Jakarta.
- Sunardi, K.I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazyl (DPPH), *Seminar Nasional Terknologi*.
- Techinamuti dan Pratiwi. 2018. Metode Analisis Kadar Vitamin C. Jurnal Online Universitas Padjajaran, Bandung.
- Trisanti Dewi, dkk. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Jurnal Universitas Indonesia.
- Wijaya, I. N. 2013. Kinetika Perubahan Konsentrasi Asam Askorbat (Vitamin C) pada Buah Mangga Podang Selama Penyimpanan..Jurnal Online Universitas Kadiri
- Wikipedia.Org. 2018. Asinan. <https://id.wikipedia.org/wiki/Asinan>. Diakses Pada 15 Agustus 2018.
- Winarno , F.G. Dan Kartawidjajaputra, Felicia. 2007, Pangan Fungsional Dan Minuman Energy. Bogor: M-BRIO PRESS.