

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Nanik. (2013). *Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 2, No. 1: 35-42.
- Anwar. 1994. *Pengantar Praktikum Biokimia Umum*. Yogyakarta: UGM Press.
- Chaverri, J.P., Rodriguez, N.C., Ibarra, M.O., Rojas, J.M.P., 2008. *Medicinal Properties of Mangosteen (Garcinia Mangostana)*. Food and Chemical Toxicology 46: 3227-3239.
- Da'i, M dan Triharman F. 2010. *Uji Aktivitas Penangkap Radikal Bebas DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) Isolat Alfa Mangostin Kulit Buah Manggis(Garcinia mangostana L.)*. Pharmachon. Vol 11: 47-50.
- Dewick, P. M. 2009. *Medicinal Natural Products: A Biosynthetic Approach*, 3rd Edition, John Wiley & Sons Ltd, British.
- Ebi, Febitia. (2010). *Mikroba Dalam Bahan Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ebookpangan.com. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*.
- Garcia E. J. (2012). *Antioxidant Activity by DPPH Assay of Potential Solution to be Applied on Bleached Teeth*. Braz Dent J. 23 (1): 22-27.
- Hadriyono dan Kukuh R.P. (2011). *Karakter Kulit Manggis, Kadar Polifenol Dan Potensi Antioksidan Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Pada Berbagai Umur Buah Dan Setelah Buah Dipanen*. Bogor: IPB.
- Harborne, J.B. (2006). *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Moderen Menganalisis Tumbuhan, Terbitan Kedua*, Bandung : ITB.
- Haryadi. (2010). *Pengembangan Media Pembelajaran Kimia Berbantuan Komputer Tentang Kimia Unsur Untuk Siswa SMA Kelas XII*. S1 Thesis, UNY.
- Ho CK, Huang YL, Chen CC,. 2002. *Garcinone E, A Xanthone Derivative, Has potent Cytotoxic Effect Against Hepatocellular Carcinoma Cell Lines*, Planta Med., 68(11): 975-979.
- Husaini. (2000). *Optimasi Pendayagunaan Komoditas Pangan yang Kurang Termanfaatkan. Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif, KMRT, HKTI & BPPT*. Jakarta

Soraya Nur Fitria, 2014

**Fortifikasi ekstrak kulit manggis (garcinia mangostana l.)
pada minuman sari kacang merah**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Jordheim, M. (2007). *Isolation, Identifikation and Poperties of Pyranoanthocyanins and Anthocyanin Form.* Disertasi.Norway : Department of Chemistry University of Bergen.
- Jung, HA, Su BN, Keller WJ, Mehta RG, dan Kinghorn AD. (2006). *Antioxidants Xanthones From The Pericarp og Garcinia mangostana (Mangosteen) L.* J Agric Food Chem. 54(6): 2077-2082.
- Kohkonen, Marja *et al.* (1999). *Antioxidant Activity of Plant Extract Containing Phenolic Compounds.* J. Agric. Food Chem. 1999, 47, 3954-3962.
- Lee, *et al.* 2005. *Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study.* Journal Of AOAC International, 88 (5) : 1269.
- Linuma, M, Tosa H, Tanaka T, Asai F, Kobayashi Y, Shimano R, dan Miyauchi K, (1996). *Antibacterial Activity of Xanthones From Guttiferaeous Plants Agains Methicillins-Resistant Staphylococcus aureus.* J. Pharm. Pharmacol. 48 (8): 861-865.
- Nasren, IH. (2013). *Fortifikasi Yoghurt Menggunakan Sari Buah Mengkudu Morinda Citrifolia Bebas Bau Berkadar Antioksidan.* Bandung: UPI.
- Nugroho, A.E. (2007). *Manggis (Garcinia mangostana L.) : Dari Kulit Buah Yang Terbuang Hingga Menjadi Kandidat Suatu Obat.* Yogyakarta: UGM.
- Nurhidayah, Siti. (2009). *Perbandingan Aktivitas Ekstrak Pisang Raja.* Depok: Universitas Indonesia.
- Potter, N dan J.H. Hotkins. (1995). *Food Science 5th Edition.* New York: Chapman and Hall Co. Inc.
- Prakash, *et al.* (2001). *Antioxidant Activity.* Medallion Laboratory-Analytical Progress. 19, 2.
- Puslitbang Gizi Depkes RI. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Direktorat Gizi Depkes RI.
- Puslitbang Gizi Depkes RI. (2012). *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Direktorat Gizi Depkes RI.
- Putra, I Nengah Kencana. (2010). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) Serta Kandungan Senyawa Aktifnya.* J.Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XXI, No.1.
- Rismunandar. (1986). *Mengenal Tanaman Buah-buahan.* Bandung: Sinar Baru.

- Rukmana, Rahmat. 2009. *Buncis*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian. 2012. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2012*. Jakarta: Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian.
- SNI 01-2346-2006. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*: Dewan Standar Nasional.
- SNI 01-3830-1995. 1995. *Syarat Mutu Susu Kedelai*: Dewan Standar Nasional.
- Suksamram, S., Orapin, K., Piniti, R., Nititat, C., Nattapat, L., dan Apichart, S., (2006). *Cytotoxic Prenylated Xanthenes from the Young Fruit of Garcinia Mangostana*, Chem. Pharm. Bull. 54(3) 301-305.
- Tandijo, YP. (2011). *Efektifitas Angkak Dalam Memperpanjang Umur Simpan Minuman Sari Kacang Merah*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Wardana, Agung. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Windarini, L.G.E, Astuti, K.W, dan Warditiani, N.K. (2013). *Skiring Fitokimia Ekstrak Metanol Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. Universitas Udayana.