

DAFTAR PUSTAKA

- AFRC. Institute of Fruit Research. (1989). *Home Preservation of Fruit and Vegetables*. London : HMSO Publications Centre.
- Apak, R. *et al.*(2007). *Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to Phenolic Compounds with the CUPRAC Assay*. *Molecules* 12:1496-1547.
- Biranti, Fransisca. dkk. (2009). “*Analisis Kuantitatif Betakaroten dan Uji Aktivitas Karotenoid dalam Alga Coklat Turbinaria decurrens*”. *Jurnal Sains dan Matematika* 17(2) : 90-96.
- Bruce, R D’Arcy. (2005). *Antioxidants in Australian Floral Honeys – Identification of Health - enhancing Nutrient Components*. RIRDC Publication.
- Cahoon C.J., Setter S.M., Campabell R.K. (2008). *The Best Solvent for Anthocyanin Between Water, Ethanol, and Methanol*. *Ann Pharmacoter* ; 37:1858-1866.
- Chang C. *et al.*(2002). *Estimation of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods*. *J.Food Drug Analysis*, 10: 178-182.
- Cruess, W.V. (1958). *Commercial Fruit and Vegetable Products*. New York : Mc.Graw-Hill Co.
- Dewan Standarisasi Nasional. (1994). *SNI 01-3544-1994: Sirup*. Jakarta : Departemen Perindustrian.
- Dewick, P. M. (2009). *Medicinal Natural Products: A Biosynthetic Approach*, 3rd Edition, John Wiley & Sons Ltd, British.
- Endro, A N. (2011). *Manggis (Garcinia mangostana L.) : Dari Kulit Buah yang Terbuang Hingga Menjadi Kandidat Suatu Obat*. Jogjakarta : Laboratorium Farmakologi dan Toksikologi, Bagian Farmakologi dan Farmasi Klinik, Fakultas Farmasi : Universitas Gadjah Mada.
- Goel, R.K. (1975). *Technology of Food Products*. New Delhi : Small Business Publications.
- Greenwald, A. G and Banaji, M. R. (1995). *Implicit Social Cognition : Attitudes, Self-esteem, and Stereotypes*. *Journal of Personality and Social Psychology*, 102, 4-27.
- Hanson, J. R. (2011). *Natural Products: The Secondary Metabolites*. University of Sussex.

- Harborne, J.B. (2006). *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Moderen Menaganalisis Tumbuhan, Terbitan Kedua*, Bandung : ITB.
- Haryadi, (2010). *Pengembangan Media Pembelajaran Kimia Berbantuan Komputer Tentang Kimia Unsur Untuk Siswa SMA Kelas XII*. S1 Thesis, UNY.
- Hasyim A, dan K Iswan (2008). *Manggis Kaya Antioksidan*. Bogor : Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman.
- Iqmal, T, dkk. (2003). *Terapan Analisis Hansch untuk Aktivitas Antioksidan Senyawa Turunan Flavon*. Yogyakarta : Makalah Seminar Khemometri UGM.
- Iswari, K, dkk. (2007). *4 Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbang*. Sukarami : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat.
- Iswari, K, dkk. (2011). *Kajian Formulasi Dan Pendugaan Umur Simpan Sirup Manggis*. Sukarami : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat.
- Jordheim, M. (2007). *Isolation, Identifikation and Poperties of Pyranoanthocyanins and Anthocyanin Form*. Disertasi. Norway : Department of Chemistry University of Bergen.
- Kumalaningsih. (2007). *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- 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.
- Markakis, P. (1982). *Stability of Anthocyanins in Foods and Anthocyanins as Food Colors*. New York : Academic Press inc.
- Qanytah. (2004). *Kajian Perubahan Mutu Manggis dengan Perlakuan Pre-Cooling dan Penggunaan Giberelin Selama Penyimpanan*. [tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Pokorny J, N. Yanishlieva, M. Gordon. (2001). *Antioxidants in Food*. New York : CRC Press.
- Pusat Kajian Buah-Buahan LP2M. (2010). *Program Peningkatan Produksi dan Kualitas Kebun Manggis Rakyat Cengal Leuwiliang*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Raharjo, M. (2005). *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahayu, W.P. (2010). *Pembuatan Sirup Jahe*. Buletin Puslitbangtepa, 3 (11) :53-58.

- Rahmat, R. (1995). *Budidaya Manggis*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rismunandar.(1986). *Mengenal Tanaman Buah-buahan*. Bandung : Sinar Baru.
- Satuhu, S. (1994). *Penanganandan Pengolahan Buah*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Satyatama, D. I. (2008). *Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Tesis.Bogor : Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- SNI 01-3544-1994. *Sirup*. [Online]. Tersedia : [http :www.BSN.go.id](http://www.BSN.go.id). [26 Maret 2013].
- Subeki.(1998). *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Macam Sayuran serta Daya Serap dan Retensinya pada Tikus Percobaan*, Bogor : IPB.
- Supiyanti, W, dkk. (2010). *Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L)*. Semarang : Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang.
- Turker, N., danErdogdu, F. (2006).*Effects of pH and Temperature of Extraction Medium on Effective Diffusion Coefficient of Anthocyanin Pigments of Black Carrot (Daucuscarota var. L.)*.Journal of Food Engineering 76, 579–583.
- Utami, N. W. (2008). *Strategi Pengembangan Manggis (Garcinia mangostana L) di Kabupaten Sawahlunto / Sijunjung Provinsi Sumatera Barat*. [tesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana Institut Petanian Bogor.
- Widyastuti, N. (2010). *Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode CUPRAC, DPPH, dan FRAP Serta Korelasinya dengan Fenol dan Flavonoid pada Enam Tanaman*. Bogor : IPB.