

DAFTAR PUSTAKA

- Achlana Fajrie, 2013. Deskripsi Tumbuhan Asam Jawa (*Tamarindus Indica*), <http://fajrieachlana94.blogspot.com/2013/10/deskripsi-tumbuhan-asamjawa-tamarindus.html?m=1>. Diakses 11 November 2022
- Adawiyah, Rahbiyatul 2017 Analisis Kadar Saponin Ekstrak Metanol Kulit Batang kemiri (*Aleurites moluccana* (L.) Willd) Dengan Metode Gravimetri. Undergraduate (S1) thesis, universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Almatsier, S. 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama
- Anonim, 2006, Departemen Pertanian. Pusat Data dan Informasi Pertanian. <http://www.deptan.go.id> Diakses 19 November 2022
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Candra Rini Hasanah Putri. 2014 POTENSI DAN PEMANFAATAN *Tamarindus indica* DALAM BERBAGAI TERAPI
- Chandraashekar, J., Mark, A.H., Nicholas, J.P., Ryba., Charles, S.Z. 2006. The Receptors and Cells for Mammalian Taste. Insight Review. Nature Publishing Group, Vol. 444.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta
- Dewi, I. K., & Lestari, T. 2016. Formulasi Dan Uji Hedonik Serbuk Jamu Instan Antioksidan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dengan Pemanis Alami Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). Interest: Jurnal Ilmu Kesehatan, 5(2), 149-156.
- Gabriela, Michella C , Rawung, Dekie, Ludong, M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica*

- papaya L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). *Journal Universitas Unsrat*, 1–8
- Hartati, S. Y dan Balitro. 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Volume 19 (2): 5-9.
- Harvard medical schoold. 2019. The sweet danger of sugar. Diambil kembali dari <https://www.health.harvard.edu/>: <https://www.health.harvard.edu/heart-health/the-sweet-dangerof-sugar>
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan metode kristalisasi.
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons, Inc. USA
- Iskandar, D. 2017. Perbandingan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Iodimetri Dalam Penentuan Asam Askorbat Sebagai Bahan Ajar Kimia Analitik Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Berbasis Open-Ended Experiment dan Problem Solving. 10(1), 66–70.
- Junaidi, Lukman, Enny Hawani Loebis, and Rizal Alamsyah. "Pemanfaatan teknik ko-kristalisasi untuk produksi serbuk ekstrak sirsak." *Jurnal Litbang Industri* 3, no. 2 2013: 67-76.
- Kamaluddin, M.J.N., Handayani, M.N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap karakteristik Fruit Leather Pepaya. 3 1: 24 – 32.
- Koswara, S, 2006, 'Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan', Ebook Pangan.
- Lee, K.I., Kim, Y.J., and Lee, C.H., 2003, Cocoa Has Mora Phenolic Phytochemical and Higher Antioksidant Capacity than Teas and Red Wine, *J.Agric. Food Chem.*, 51, 7292-7295.

- Oktiwilianti, Winda, 2016. Uji Aktivitas Anti Inflamasi Dari Ekstrak Etanol Daun Dan Buah Asam Jawa (*Tamarindus Indica* Linn.) Serta Kombinasinya Terhadap Tikus Wistar Jantan. Repository Universitas Islam Bandung.
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. <http://www.google.com/amp/s/rifky>
- Rolls, E.T., Justus., V.V., Mikiko, K. 2003. Representation of the Texture of Food in the Primate Orbitofrontal Cortex: Neurons Responding to Viscosity, Grittines, and Capsaicin. *J Neurophysiol* 90: 3711-3724.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. Kimia Dasar. Yogyakarta : UNY Press.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press: Bogor.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press: Bogor
- Sharma, R.A., Gescher, A.J. dan Steward, W.P. 2005. Curcumin: The story so far. *European Journal of Cancer* 41: 1955-1968.
- Sukmawati, W., & Merina, M. 2019. Pelatihan Pembuatan Mipelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warganuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25 4, 210.
- Abdul Rohman dan Sumantri. 2017. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.
- Wibowo, R.S., Ali, M. 2019. Alat Pengukur Warna Dari Tabel Indikator UniversalpH Yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. 3 2: 99 – 109
- Wijanarko, S. B. 2002. Analisis Hasil Pertanian
- Wijaya, H. 2009. Sensasi Rasa. *Foodreview Indonesia* 4(10)