

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Washington
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2006. Official Method 980.17 Preservatives in Ground Beef Spectrophotometric Method. USA : AOAC INTERNATIONAL.
- Agustin, F dan Putri, D.R.W. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No. 3. p1-9.
- Aji, A., Meriata., dan A. S. Ferani. 2013. Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. Universitas Malikussaleh. 2(2) : 1-5
- Akao, Y. And Nakagawa, Y. 2008. Anti Cancer Effect of Xanthones from Pericarp of Mangosteen. International Journal of Molecular Sciences. 9(3): 355-370.
- Akbar, S, Kurnia, B, dan Istiqomah. 2001. Kandungan dan kegunaan rumput laut di dalam Teknologi Budidaya Rumput Laut (*Kappaphicus alvarezii*) .Budidaya Laut. Bandar Lampung. Jurnal Harpo.don Borneo Vol. 10. No. 1.
- Akhlaghi, M dan Bandy, B. 2009. Review article mechanisms of flavonoid protection against myocardial ischemia–reperfusion injury. Journal Moleccular and Cellular Cardiology 46: 309–317.
- Anggadiredja JT, Zatznika A, Purwoto H, Istini S. 2006. Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Antonius, O. Salim, L. Sandjaja, B. 2013. Sindrom Metabolik Di Kota Jayapura. Buletin Penelitian Kesehatan, 41 (4): 200 – 206.
- Apriyantono, A.D., Fardiaz, N. L.,Puspitasari, Sedarnawati, dan Budiyantono, S.. 1989. Petunjuk Laboratorum. Analisis Pangan. IPB Press, Bandung.
- Atmosoedarjo, S., J. Kartasubrata., W. Kaomini., Saleh dan W. Moerdoko. 2000. Sutra Alam Indonesia. Jakarta : Yayasan Sarana Jaya.
- Bachtiar, A., A. Ali., dan E. Rossi. 2017. Pembuatan Permen *Jelly* Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagena. Jom Faperta Ur. 4(1):1-13.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Laporan Tahunan Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian 2011. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pascapanen Pertanian.
- Campo, V.L., Kawano, D.F., Silva Júnior, D.B., Carvalho, I., 2009, “Carrageenans: biological properties, chemical modifications and structural analysis”, Carbohydrate Polymers, 77, 167-180.

- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. Mc. Millan Publishing Company. New York.
- Dian, I. R. F., I Gusti A. E dan Putu T. I. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Permen Jelly Kulit Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *Jurnal ITEPA*. Vol 7. No. 2.
- Doublier, J-L dan G. Cuvelier. 1996. Gums and Hydrocolloids : Functional Aspects. In Eliasson, A-C (Ed). 1996. *Carbohydrates in Food*. Marcel Dekker, Inc. New York. pp : 283 – 318.
- Eliya, M.S, Sri, S dan Lusya, P.A. 2018. Gambaran Kadar Vitamin C pada Kulit Manggis dan Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*). Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. *Jurnal Teknik Pomits*. ISSN : 2356-3751 (2407-9284).
- Ernawati, D dan Triastuti, R. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Sebagai Kertas Indikator Asam Basa. Jurusan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. ISSN : 2527-533X.
- Fathmawati, D., Renardo, A.R.M., Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan Dari Rumput Laut. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. *Jurnal Teknik Pomits*. ISSN : 2337-3539 (2301-9271).
- Febriyanti, S dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. Jurusan Teknologi Pangan FTP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fitriiningrum, R., Sugiarto., Susilowati, A. 2013. Analisa Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Kartika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Program Biosains, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fransisca Y. G, Thomas I. P. S, Sutarjo S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 13 (2) : 87-93.
- Fu C , Loo A E , Chia F P and Huang D. 2007. Oligomeric proanthocyanidins from mangosteen pericarps. *J Agric Food Chem*. 7689 – 7694.
- Fuadi A, Dimas A. P, Rendy R. 2011. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok Dengan Pelarut Asam Klorida dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 17. N0. 5.
- Glicksman, M. 1983. Seaweed extracts. Dalam Glicksman M (ed). *Food Hydrocolloids*. Boca Raton Florida: Vol I. CRC Press Inc.
- Goycoolea, F.M. and Adriana Cardenas. 2003. *Pectins from Opuntia Spp.: A Short Review*. *J. PACD* 17-29.

- Hery Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90.
- Hidayat dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Iglauer, S., Y. Wu, P. Shuler, Y. Tang, and W.A. Ill. 2011. Dilute Iota-and Kappa-Carrageenan Solutions with High Viscosities in High Salinity Brines. *Journal of Petroleum Science and Engineering*. 75:304-311.
- Imeson, A. 2000. Carrageenan in : Philips, G.O., William P,A., *Handbook of Hydrocolloids*. Wood Head Publishing. Cambridge England. 87-102.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd, Singapore.
- Indra R., Y. Nofita dan A. Wahyu. 2007. *Identifikasi ekosistem mangrove disurabaya*. Penelitian Universitas Airlangga. Surabaya.
- Isnanda, D., M. Novita., dan S. Rohaya. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Karagenan terhadap Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 1(1):912-923.
- Iswari K, Artati F, Afdi E. *Formulasi Juice Manggis dan Proses Pembuatannya*. 2006. Nomer register patent P00200600767.
- Jordheim, M. 2007. *Isolation, Identification and Properties of Pyranoanthocyanins and Anthocyanin Form*. Disertasi. Norway : Departement of Chemistry University of Bergen.
- Jusuf, M., S. A. Rahayuningsih, dan E. Ginting. 2008. Ubijalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30(4):13-14.
- Koswara,S. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan*.eBookpangan.com
- Kusumaningrum I, N Novidahlia dan D. A Soraya. 2018. Minuman Jelly Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). *jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 (2550-0244)*. Vol. 9 No. 1.
- Lestari, P., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2017. Pengaruh Perbandingan Bubur Kulit Semangka, Sari Nanas, dengan Cempedak dan Konsentrasi Pektin terhadap Mutu Marmalade Buah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(3):485-495.
- Liandhajani, Maria I.I, Sukrasno, Andreanus A. S, I Ketut A. 2011. Aktivitas Ekstrak Etanol Daun, Ranting dan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Tabir Surya secara In Vitro. *Acta Pharmaceutics Indonesia*. Vol. XXXVI, No. 1 & 2.
- Lie Jin. 2012. Phenolic Compound and Antioxidan Activity of Bulb Extract of Six Liliium Species Native to China, *Molecules* hlm. 9362.

- Lotito, S.B dan Fraga, C.G. 2000. Catechins delay lipid oxidation and alpha-tocopherol and beta-carotene depletion following ascorbate depletion in human plasma. *Proceeding of The Society for Experimental Biology and Medicine* 225: 32–38.
- Malin, S. S. 2016. Karakteristik Sifat Fisik-Kimia Buah Manggis Pada Beberapa Umur Panen. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 19. ISSN : 1410-1920.
- Manurakchinakorn S, Chainarong Y dan Sawatpadungkit C. 2016. Quality of Mangosteen Juice Colored with Mangosteen Pericarp. *Journal International Food Research* 23(3) : 1033-1039.
- Mansur, A. 2017. Pengaruh Perbedaan Massa Kulit Buah Manggis Terhadap Kualitas Permen Jelly Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L). *Jurnal Gemawisata. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata*. Semarang. 13(1):14-16
- Muchtadi, T. R. Dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta. Hal 320.
- Nada U, Ni L. A. Y dan Putu T. I. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Karakteristik Jelly Drink. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. ISSN : 257-8010 Vol. 8 No. 3 (285-292).
- Nasruddin, A. N., Asikin, dan I. Kusumaningrum. 2016. Pengaruh Konsentrasi KOH Terhadap Karakteristik Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii*. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. 21 (2) : 55–63. Poke, A.M., Gerung, G.S., Montolalu,
- Noer,H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Food Review Indonesia*. Jakarta.Vol 1 Edisi 2. [PILIH SLAH SATU]
- Noichinda S, Kitti B, Sasiluk S dan Saichol K. 2007. Changes in Pectin Substances and Cell Wall Hydrolase Enzymes of Mangosteen (*Garcinia mangostana*) Fruit During Storage. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*. Vol. 35: 229-233.
- Norma. C.G dan Arintina R. 2012. Pengaruh Berbagai PH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis. *Journal of Nutrition College*. Vol. 1. No. 1.
- Nur F, Andarwulan N dan Koswara S. 2020. Pengembangan Produk Minuman dari Daging Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Beku. *Jurnal Mutu Pangan*. ISSN 2355-5017 Vol 7(1).
- Nuramalia, D.P dan E. Damayanthi. 2018. Effect of Green Okra and Strawberry Ratio on Antioxidant Activity, Total Phenolic, and Organoleptic Properties of Jelly Drink. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 196. Doi: 10.1008/1755-1315/196/1/012005.

- Parlina, I. 2009. Karagenan Produk Olahan Rumput Laut Merah Indonesia yang Sangat Bermanfaat. <https://iinparlina.wordpress.com/2009/06/12/karagenan-produk-olahan-rumput-laut-merah-indonesia-yang-sangat-bermanfaat/> (19 Oktober 2020).
- Pedraza-Chaverri, J., Cárdenas-Rodríguez, N., Orozco-Ibarra, M., & Pérez-Rojas, J. M. 2008. Medicinal properties of mangosteen (*Garcinia mangostana*). *Food and Chemical Toxicology*, 46(10), 3227–3239. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2008.07.024>
- Perina, I, Soetaredjo, F.E dan Hindarso, H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. Widya Teknik. Vol. 6. No.1.Hal 1-10.
- Permana AW, Widayanti SM, Setyabudi DA. Proses Pembuatan untuk Memproduksi Bubuk Kulit Buah Manggis Instan, Produk yang Dihasilkan dan Penggunaannya. 2010. Nomer register patent P00201000386.
- Porto, S. 2003. Carrageenan: Properties and Specifications. <http://aqargel.com.br/en/carrageenan/#especificacoes> (21 Oktober 2020).
- Putra, S. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Pranata, I. R., S. Surjoseputro., dn E. Setijawati. 2017. Pengaruh Proporsi Tomat dan Pulp Pisang Kepok terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Leather Tomat-Pulp Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Teknolog Pangan dan Gizi*. 16(2): 75-80.
- Qosim, W.A. 2007. Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan . Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Padjajaran. Bandung.
- Qosim WA. Pengembangan buah manggis sebagai komoditas ekspor Indonesia. *Jurnal Kultivasi*. 2013; 12(1):40–5.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rakhmawati R dan Yunianta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah : Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3. No. 4. p. 1682-1693.
- Rohdiana, D. 2001. Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh. *Majalah Jurnal Indonesia* : 53-58.
- Sadar, L. N. 2004. Rheological and Textural Characteristics of Copolymerized Hydrocolloidal Solutions Containing Curdlan Gum, Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park.

- Santoso U. 2006. Antioksidan. Yogyakarta. Yogyakarta: Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada.
- Satria, H.B dan Ahda, Y. 2010. Pengolahan Limbah Kulit Pisang menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sato, A., Fujiwara, H., Oku, H., Ishiguro, K. And Ohizumi, Y. 2004. A - Mangostin Induces Ca²⁺ -Atpase-Dependent Apoptosis via Mitochondrial Pathway In PC12 Cells. Journal Pharmacology Science. 95 : 33– 40.
- Shabrina Aulia K., Nirmala N., Tri D, W. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella Terhadap Stress Oksidatif. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No.2 p. 407-4016.
- Shan, T, Ma, Q, Guo, K, Liu, J, Li, W, Wang, F. 2011. Xanthenes from Mangosteen Extracts as Natural Chemopreventive Agent: Potential Anticancer Drugs. National Institut of Health. 1-2.
- Simamora D dan Evy R. 2017. Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). JOM Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Vol. 4. No. 2.
- Sinaga, D., dan Risma, H., 2013, "Studi Kelayakan Investasi Pada Proyek & Bisnis Dalam Perspektif Iklim Perekonomian Global". Mitra Wacana Media, Jakarta.
- SNI 01-3552-1994. Jelly. Pusat Standarisasi Industri Departement Perindustrian.
- Souza, M. C. R., Marques, C. T., Dore, C. M. G., Silva, F. R. F., Rocha, H. A. O dan Leite, E. L. 2007. Antioxidant activities of sulfated polysaccharides from brownand red seaweeds. Journal of Applied Phycology, 19,153-60
- Subagio, A., dan Morita, N. 2001. No Effect of Esterification with Their Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. Food Res. Int, No 34: Hal 315– 320.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y. dan Furuta, S. (2003). Review: Physiological functionality of purple-fleshed seet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. Japan Agricultural Research Quarterly 37: 167-173
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1992. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarso, A. dan F.C. Nisa. 2015. Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba L.*) dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A. Muelleri Blume*) sebagai Pensubtitusi Karagenan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2):443-452.

- Sunarni, T. 2005. Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 2(2). 53-61.
- Supiyanti W., Endang D. W dan Lia K. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L). *Majalah Obat Tradisional*. 15(2). 64-70.
- Suyani M, Mardiah dan Mira, S. 2017. Penambahan Daun Sirsak (*Annona muricata*) pada Jelly Drink Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Agroindustri Halal*. ISSN : 2442-3548. Vol. 3. No. 1.
- Sutisna, N.A, Yusman, T dan Shinta. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (*Morus nigra* L.). 2016. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasunddan Bandung. ISSN : 243-8107.
- Suvarnakuta, P., Chaweerungrat dan Devahastin, S., 2011, Effects of Drying Methods on Assay and Antioxidant Activity of Xanthones in Mangosteen Rind, *Food Chemistry*, Elsevier, 125: p. 240-7.
- Syakir, D. 2014. Khasiat buah manggis untuk kehidupan. *Jurnal Al-Hikmah*, 15(1), 60–68.
- Tampubolon, R.T dan Yuniarta. 2017. Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Effervescent Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* var.*pomifera*). *Jurnal Pangan dan Agroundustri*. Vol 5. No. 3:27-37.
- Taufik Y, Tantan W dan Syarifah U. 2017. Optimalisasi Formulasi Minuman Jelly Lidah Buaha (*Aloe vera* L.) dan Daun Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*. Vol. 4 No. 3.
- Tenri, A. 2011. Pembuatan Jelly. Yogyakarta. Kansanius.
- Thomas, W. R. 1999. Carrageenan. In Imeson A. P. (ed). *Thickening and Gelling Agents for Food*. Second Edition. Aspen Publisher Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Waji, R.A. dan A. Sugrani. 2009. Kimia Organik Bahan Alam, Flavonoid (Quercetin). Thesis. Program Studi Kimia, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Weecharangsan W, Opanasopit P, Sukma M, Ngawhirunpat T, Sotanaphun U, Siripong P. 2006. Antioxidative And Neuroprotective Activities of Extracts from the Fruit Hull of Mangosteen (*Garciniamangostana* Linn), *Medical Principle Practice*; 15:281-87.
- Widawati, L dan Hardiyanto, H. 2016. Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus* L.

Merr). AGRITEPA. Vol. II. No. 2. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Dehasen Bengkulu.

Widjarnako, S. B. 2008. Prosedur Pengolahan Jelly Drink. <http://simonbwidjarnakowordpress.com/2008/06/11/efek-cara-pengolahanterhadap-tepung-ubi-jalar/>. Diakses 20 Januari 2020.

Wijaya, L.A., Marcel P.S., Fenny S. 2009. "Mikroenkapsulasi Antosianin Sebagai Pewarna Makanan Alami Sumber Antioksidan Berbasis Limbah Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*)". Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Williams, A.P. 2005. An overview of the structure function and relationship of hydrocolloids dalam Gums and Stabilizer in Food Industry. Williams AP dan Philips GO (Eds). Cambridge: RSC Publishing.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno F.G dan Kartawidjajaputra F. 2007. Pangan Fungsional dan Minuman Berenergi. M-brio press. Bogor.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Bogor.

Winarti, Sri. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wulan, A. J. 2015. Buah manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai alternatif pelindung memori. In *Prosiding Seminar Presentasi Artikel Ilmiah Dies Natalis FK Unila ke 13* (pp. 58–63). Bandar Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.

Yuliani, H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia, ISSN:1693-4393.

Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*) sebagai Sumber Vitamin C dan Beta Karoten. IPB, Bogor.

Yunitasari, L. S. P. 2011. Gempur 41 Penyakit Dengan Buah Manggis: Khasiat dan Cara Pengolahannya untuk Kesehatan, 1st ed. Yogyakarta. Penerbit Pustaka Baru Press, p. 11-2.