**DAFTAR PUSTAKA**

Afrianti, L. H., Elin Y.S., Slamet I, I Ketut A, (2008), **3β-Hidroksi-Stigman-5(6)-En dan 2-Metilester-1-H-Pirrol-4-Asam Karboksilat Buah Salak (Salacca Edulis Reinw) Varietas Bongkok dan Penghambat Aktivitas Xantin Oksidase.**

Afrianti, L.H., Sukandar, EY., Ibrahim, S., Adnyana, IK., (2011), **Jurnal Penelitian Aktivitas Antihiperurikemia Ekstrak Etil Asetat dan Etanol Buah Salak Varietas Bongkok (*Salacca edulis Reinw*.) Pada tikus Galur Wistar**, Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXII, No. 1, Institur Teknologi Bandung, Bandung.

Ahira, A., (2010). **Manfaat Buah Salak.** <http://www.anneahira.com>. Diakses tanggal 24 Agustus 2016.

Aisah, N., 2004, **Efek Antiinflamasi Infusa Daun Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.) (*Psidium Guajava* L.) pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Jantan**, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Aji, S.,P., (2011). **Kajian Penambahan Berbagai Jenis Madu sebagai Alternatif Pemanis Minuman Sari Buah Naga Putih**. Skripsi pada Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Ani. (2014). **Tugas Akhir Kajian Perbandingan Ekstrak Kulit Manggis dengan Ekstrak Rosela dan Konsentrasi Madu Terhadap Karakteristik Minuman Sari Kulit Manggis**. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.

Anonymus. (2006). Sirup belimbing wuluh.http://[www.warientek.progressio.or.id](http://www.warientek.progressio.or.id). Diakses 26 agustus 2016.

Anugrah. (2015). **Tugas Akhir korelasi Konsentrasi Sari dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombu Buah Salak Bongkok**. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.

Atmaja, N. D., 2007, **Aktivitas Antioksidan Fraksi Eter dan Air Ekstrak Metanolik Daun Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.) terhadap Radikal Bebas 1,1-difenil 2-pikrilhidrazil (DPPH)**, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, USB, Surakarta.

Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P., (2009). **Food Chemistry. 4th Revised and Extended Edition**. Springer-Verlag. Berlin

[BPOM]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2004). **Ekstrak Kental Daun**

**Jambu Biji dalam Monografi Ekstrak Tumbuhan Obat Indonesia.** Vol 1, Jakarta:BPOM.

Broek, A. 1993. **Fanctional food: The Japanese approach**. International Food Ingerdien

Dahliyanti, R., 2007, **Penentuan Antioksidan Buah Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.)**, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, UGM, Yogyakarta.

Dalimarta, S., 2000, ***Atlas Tumbuhan Obat Indonesia***, Jilid I, 71, Trubus Agrowijaya, Indonesia.

Desmiaty, Puji Lestari, Susinggih Wijana. (2008). **Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea american Mill.*)**. Jurnal Mipa Online. Manado.

Elin. (2006). **Efek Ekstrak Daun Jambu Biji Daging Putih dan Jambu Biji Daging Merah Sebagai Antidiare**. Ilmu Farmakologis-Toksikologis. Institut Teknologi Bandung, Bandung.

Falahuddin, D. 2008. **Penghambatan Peroksidasi Lipid Sel Khamir *Candida* sp. Oleh Ekstrak Daging Buah SalakBongkok (*Salacca edulis*)**. *Skripsi*.FMIPA IPB, Bogor.

Fardiaz, D. 1997. **Makanan Fungsional dan Pengembangannnya melalui Makanan Tradisional**. Trosiding pada Seminar Nasional Peknologi Pangan, Denpasar.

Goldberg, I., 1994. **Functional Food, Designer Food**. Pharma Food neutraceuticals. New Yrok. Champman & Hall.

Gugule, S., Fatimah, F., Rorong, J., (2012). **Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi *Virgin Coconut Oil*-Madu**. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XXIII No 1.

Gumilang, E. 2005. **Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah Merah *Pandanus conoideus.***Tugas Akhir, Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.

Harbone, J. B., 1987, ***Metode Fitokimia; Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan****,* diterjemahkan oleh Padmawinata, K., 70, ITB, Bandung.

Hariyadi, P, (2006), **Pangan Fungsional Indonesia**, Majalah Food Review Vol I. No. 4 Edisi Mei, PT. Media Pangan Indonesia, Bogor.

Haytun, (2015), **Penyebab Diare ,** cetakan Ketiga, Penerbit Pertama, Makasar.

Herold, (2007), **Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing yang Didasarkan pada Optimasi Aktivitas antioksidan, Mutu, Cita Rasa, dan Warna,** Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Inayatia. 2007. **Validasi metode analisis polifenol pada ekstrak daun jambu biji secara spektrofotometri**. Departemen Kimia. InstitutPertanian Bogor.

Muchtadi, P.R. dan Sugiyono., (1992). **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. IPB. Bogor.

Ningrum, (2012). **Pembuatan Minuman Fungsional Dari Madu Dan Ekstrak Rosela**. Skripsi pada Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Retno, MSi, (2015)., **Tugas Akhir Pemanfaatan Tumbuhan Jambu Biji Sebagai Obat Tradisional**. FMIPA. Universitas Negri Yogyakarta.

Sakri. (2012). **Madu dan Khasiatnya:Suplemen Sehat Tanpa Efek Samping**. Penerbit :Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.

Sudarsono, D., Wahyono, S., Donatus, I.A., dan Purnomo, 2002, **Tumbuhan Obat II (Hasil Penelitian, Sifat-sifat dan Penggunaan),** 157-158, Pusat Studi Obat Tradisional-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sumanti, R., 2003, **Uji Aktivitas Antifungi Infusa Daun Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.) terhadap *Candida albicans* serta Profil KLT,** *Skripsi,* Fakultas Farmasi, UAD, Yogyakarta.

Tim Badan Standardisasi Nasional, (2004). **Madu**. SNI 01-3545-2004

Tim Karya Tani Mandiri. 2010. **Pedoman Budidaya Buah Salak**. CV. Nuansa Aulia, Bandung. 184 Halaman

Tjahjadi, N., (1995), **Bertanam Salak**, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Vaclavik, V.A., and Cristian, E.W., (2008). **Essensials of Food Science, Third Edition**. Springer. New York

Van Steenis, C. G. G. J., 1947, ***Flora untuk sekolah***, diterjemahkan oleh Surjowinoto, M., Jurusan Botani Universitas Gadjah Mada, 34-69, 315-316, Pradnya Paramita, Jakarta.

Widyaningsih T.D. 2006. **Pangan Fungsional**: Makanan Untuk Kesehatan. Universitas Brawijaya. Malang

Widyastuti, Y.E. 1996. **Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya**,

Jakarta. 258 Halaman

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

Winarno MW. 1998. Jambu biji menyetop diare. [Http://www.indomedia.com/intisari/1998/November/alternatif.htm](http://www.indomedia.com/intisari/1998/November/alternatif.htm). diakses 26 Agustus 2016.

Winarti, S., (2006), **Minuman Kesehatan,** cetakan pertama, Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya.

WHO, (2013). diambil dari:http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs330/en/, Diakses tanggal 24 Agustus 2016.

Wulan, 2016, **Tugas Akhir pengaruh petikan pucuk dan suhu pengeringan terhadap karakteristikserbuk ekstrakdaun jambu biji *(psidiifolium)* dengan metode *foam mat drying***, Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.

Yuniarti, P., 1991, **Pengaruh Antibakteri Dekok Daun Jambu biji (*Psidium guajava* Linn.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli***, *Skripsi*, Fakultas rmasi, UGM, Yogyakarta

Yulia, A., Suparmo, Harmayani, E., (2011).**Studi Pembuatan Minuman Ringan Berkarbonasi dari Ekstrak Kulit Kayu Manis-Madu**. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains Volume 13, Nomor 2

Yulia, R., 2006. **Tugas Akhir Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Perbandingan Air dengan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Sirup Cermai *Phyllantus acidus Skeels***. Teknologi Pangan. Universitas Pasundan, Bandung.