

## DAFTAR PUSTAKA

- Agisemanto, D., C. Martasari, dan A. Supriyanto. 2006. “Perbedaan Primer RAPD dan ISSR dalam Identifikasi Hubungan Kekerbatan Genetik Jeruk Siam (*Citrus suhuniensis* L. Tan) Indonesia”. *J Hort*, 17(2):101-110
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Apriadji, Wied Harry. 2007. *Cake & Kue Manis Tanpa Gula Tanpa Pemanis Sintetis*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Ari, Johan. 2011. “Teknologi Penghilang Rasa Pahit Pada Jus Jeruk”, ([kabar-agro.blogspot.com/.../teknologi-penghilangan-rasa-pahit-jus.html](http://kabar-agro.blogspot.com/.../teknologi-penghilangan-rasa-pahit-jus.html), diakses pada tanggal 22 Mei 2014).
- Desrosier, M. 2008. *Pembuatan Aneka Cake*. Jogjakarta: UNJ.
- Gemilang, J. 2012. *1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit*. Yogyakarta: Araska.
- Haryadi, E. 2006. “Jus Jeruk Siam dan Kandungan Manfaatnya”, (<http://www.deherba.com/jus-jeruk-siam-dengan-kandungan-manfaatnya-bagi-tubuh.html>, diakses 18 November 2013).
- Ide, Pangkalan. 2009. *Healt Secret of Diagon Fruit Menguak Keajaiban Si Kaktus Eksotis dalam Penyakit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Khairunnisa, Anita dan Nindyas Primadini. 2011. *Meracik Selai Rumahan*. Bandung: Amalia Book.
- Marshall, Janette. 2005. *Makanan Sumber Tenaga*. Jakarta: Erlangga.
- Nugrahiniwijayanti. 2010. “Sirup Kersen (*Muntingia calabura* L.) sebagai Alternatif Minuman Kesehatan Keluarga”, (<http://nugrahiniwijayanti.wordpress.com/2010/05/06/sirup-kersen-muntingia-calabura-l-sebagai-alternatif-minuman-kesehatan-keluarga-2/>, diakses 18 November 2013).

- Nur'aini, Desyi. 2013. "Kandungan Vitamin C Dan Organoleptik Selai Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosa-sinensis*) Dengan Penambahan Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*), Gula Pasir, Dan Tepung Maizena". *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurkhasanah. 2013. "Uji Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh Dengan Penambahan Buah Kersen Dan Bunga". *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Poedjiadi, Anna. 2009. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Rahayu, Liswidyawati. 2011. *Selai Lidah Buaya ( Cara Pembuatan dan Prospek Bisnisnya)*. Bandung: Amalia Book.
- Rohman, Abdul. 2011. *Analisis Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rizky, Addina. 2012. "Penggulaan dan Selai", (<http://www.scribd.com/doc/100213391/Penggulaan-Dan-Selai>, diakses tanggal 20 Mei 2014).
- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Staf Pengajar Departemen Farmakologi FK UNSRI. 2008. *Kumpulan Kuliah Farmakologi edisi 2*. Jakarta: EGC.
- Soediatama. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health*. Jakarta: Agromedia.
- Suprpti, Lies. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tim Penulis PS. 1999. *Peluang Usaha dan Pembudidayaan Jeruk Siam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2010. *Taksonomi Tumbuhan ( Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press.

- Verdayanti, Tyas Eka. 2009. “Uji Efektifitas Jus Buah Kersen (*Muntingia Calabura* L.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*)”. *Skripsi*. Malang: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, UMM.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yayansaleho. 2011. “Buah Keres”,  
(<http://yayansaleho.wordpress.com/2011/12/14/buah-keres/>, diakses 9 Desember 2013).
- Yuyun, A dan Delli Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.