

DAFTAR PUSTAKA

- Anonime. 2009. <http://liew267.wordpress.com/2009/03/22/secang-caesalpinia-sappan-1/> (online) diakses pada tanggal 11 Maret 2014.
- Anonime. 2011. www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-gula-aren-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html (online) diakses pada tanggal 07 Maret 2015
- Anonime. 2015. www.wedaran.com/4675/buah-semangka-manfaat-kandungan-nilai-gizi/ (online) diakses pada tanggal 07 Maret 2015
- Deman, John.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Bandung.
- Gaman, P.M dan Sherrington, K.B. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ismiyati *et al.* 2013. Online jurnal of Natural Science, Vol 2(3): 100-110.
- Kalsum, Umi. 2013. <http://www.makanansehat.web.id/2013/05/sehatnya-gula-jawa-gula-merah.html>. (online) diakses 12 september 2014.
- Riadi, Lieke. 2007. *Teknologi Fermentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Riandini, Nursanti. 2008. *Bahan kimia dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Rukmana, Rahmat. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sa'id, E.Gumbira. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1996. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Ratna.
- Silalahi, F.Y. 2009. “*Fermentasi Fruitghurt Dengan Variasi Kulit Buah Upaya Dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah*” (online), (http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah_penelitian_fitir_y.s_m.ikhsan_f_pdf.pdf), diakses pada tanggal 13 Desember 2013)
- Sintasari, dkk. 2014. “*Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah*” (online)
- Sumantri, Indro. 2004. “*Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt Dengan Mikroorganisme Lactobacillus bulgaricus*” (online),

(<http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:1sJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebookskimia/makalah/Pemanfaatan%2520Mangga%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id&gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJJcIcWFE4-Ev5bdA>, diakses pada tanggal 13 Desember 2013)

- Susilorini, T. E dan Sawitri, M. E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadana.
- Suroso, Dkk. 2003. *Ensiklopedi Sains dan Kehidupan*. Jakarta: CV. Tarity Samudra Berlian.
- Tranggono, Setiaji Bambang, Dkk. 1989. *Biokimia Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1993. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Triyono, Agus. 2010. “ *Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*” (online)
- Wibowo, hendra. 2013. <http://manfaat-aneka-buah.blogspot.com/2013/10/manfaat-serta-khasiat-kulit-semangka.html> (online) diakses 12 September 2014
- Wihardjo, F.A.Suwandi. 2002. *Bertanam Semangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wijaya, Adi. 2012. <http://www.cakrawaladunia.com/kandungan-nutrisi-dan-manfaat-semangka-untuk-kesehatan/> (online) diakses pada tanggal 03 April 2014
- Wijaya, C.Hanny dan Mulyono, Noryawati. 2009. *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.