

DAFTAR PUSTAKA

- Adamsari, D.F. 2011. *Pengaruh Oksidasi Pada Waktu Tunggu (Holding Time) Terhadap Kadar Vitamin C, pH dan Mutu Organoleptik Jus Jambu Biji (Psidium guajava, Linn) Sebagai Sumber Antioksidan*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Program Studi Ilmu Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Ahdini N, Mirawati D, Sa'diyah C. 2011. *Buno (Buah Pepino) Sang "Superfruit" Alternatif Bagi Kesehatan Manusia*. Universitas PGRI Adi Buana, Surabaya. (Online), (<http://www.share-pdf.com/2014/1/20/d55cda7e65f644349c5d127076188501/PKM%20GT.pdf>, diakses 25 Juni 2014)
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Asrina, D. 2014. *Pengaruh Jus Campuran Buah Pepino Dan Belimbing Terhadap Tekanan Darah Subyek Hipertensi Di Posyandu Lansia UPT Puskesmas Gribig Kelurahan Madyopuro*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Program studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- BAPPENAS. 2000. *Budidaya Pertanian : Belimbing (Averrhoa carambola)*. Sistim informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan, BAPPENAS, Jakarta. (Online), (<http://farmasibahanalam.files.wordpress.com/2011/03/bidadaya-belimbing.pdf>, diakses 24 Juni 2014).
- Baharuddin, Peter K, Danny S. 2013. *Perbandingan Efektivitas dan Efek Samping Obat Anti Hipertensi Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi*. Puskesmas Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan.

Cakrawati, D. dan Mustika N.H. 2012. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.

Dahlan, M.S. 2013. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Salemba Medika, Jakarta.

Fitriani, N.L.C. *Penentuan Kadar Kalium (K) dan Kalsium (Ca) dalam Labu Siam (Sechium Edule) serta Pengaruh Tempat Tumbuhnya*. *Jurnal Akademika Kimia*, Vol 1, No. 4, 2012: 174-180.

Fitrianingsih, S. 2011. *Pengaruh Oksidasi Pada Waktu Tunggu (Holding Time) Di Suhu Ruang Terhadap Kadar β -Karoten, pH, dan Mutu Organoleptik Jus Wortel (Daucus carota L.) Sebagai Sumber Provitamin A*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Jurusan Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.

Foods Safety & Standards Authority of India (Ministry of Health & Family Welfare). 2010. *Training Manual For Food Safety Regulators, Vol I – Introduction to Food and Food Processing*. Ministry of Health & Family Welfare : New Delhi.

Hanafiah, K.A. 2008. *Rancangan Percobaan Aplikatif*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Idrus, A.B. 2011. *Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Kalium Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Program Studi Ilmu Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.

International Year of Chemistry. 2011. *Pottasium*. Royal Australian Chemical Institute, Australian.

IPGRI dan COMAV, 2004. *Description for Pepino (Solanum muricatum)*. Rome, Italy : International Plant Genetic Resources Institute and Velencia, Spain : Centro Conservation y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana.

Kandao F, Agustina S. 2012. *Siaran Pers Kementerian Perdagangan Republik Indonesia : Gelar Produk Holtikultura, Konsumen Cerdas Cinta Buah dan*

Sayur Lokal. Pusat Hubungan Masyarakat, Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta. (Online),

<http://ditjenspk.kemendag.go.id/files/pdf/2013/06/05/gelar-produk-hortikultura-konsumen-cerdas-cinta-buah-dan-sayur-lokal-id0-1370423398.pdf>, diakses 6 Desember 2013)

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-buahan (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com

Kristianto Y, Pudjirahaju A, Fajar I. 2008. *Diklat Penelitian Pangan dan Gizi*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Depkes Malang Jurusan Gizi, Malang.

Lestari, D. 2010. Artikel Penelitian. *Hubungan Asupan Kalium, Kalsium, Magnesium, Dan Natrium, Indeks Massa Tubuh, Serta Aktifitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Usia 30 – 40 Tahun*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.

Long, N. 2006. *Panduan Makanan Sehat. Cetakan Pertama*. PT. Prestasi Pustakaraya, Jakarta.

Muchtadi T.R, Sugiyono, Aguztaningwarno F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. CV. Alfabeta, Bogor.

Murdiati A, Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Kencana Pranamedia Group, Jakarta.

Muyazaroh, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Organoleptik Jus Buah Pepino (*Solanum muricatum* Aiton). Karya Tulis Ilmiah. Tidak diterbitkan, Politeknik Kesehatan Malang Jurusan Gizi, Malang.

Ningrum, K. 2012. *Dahsyatnya Khasiat Jus untuk Golongan Darah A*. Dunia Sehat, Jakarta.

NSW Food Authority. 2008. *Potentially Hazardous Foods, Foods That Require Temperature Control For Safety*. 6 Avenue of The Americas Newington NSW, Silverwater NSW.

Nugroho A, Wijana S, Rahmah N.L. 2012. *Perencanaan Produksi Sirup Buah Pepino (Solanum muricatum) pada Industri Skala Mikro*. Jurnal Industria Vol 1 No 2 Hal 115 – 124. Malang : Jurusan teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya (Online), (<http://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/download/109/118>, diakses 30 November 2013)

Nurchasanah. 2012. *Terapi Jus Untuk Kesehatan Tanpa Efek Samping*. Media Pressindo, Yogyakarta.

Puspaningtyas, D. E. 2013. *The Miracle of Fruits*. PT. AgroMedia Pustaka, Jakarta.

Riyadi, D. T. 2010. *Memperbaiki Kualitas Tubuh dengan Terapi Jus Buah Segar*. (Online). (<http://kesehatan.kompasiana.com/alternatif/2010/09/29/memperbaiki-kualitas-tubuh-dengan-terapi-jus-buah-segar/>, diakses 29 Juni 2014)

Rusilanti, D.R. 2007. *Sehat dengan Jus Buah*. AgroMedia Pustaka, Tangerang.

Salamah E, Purwaningsih S, Kurnia R. 2012. *Kandungan Mineral Remis (Corbicula javanica) Akibat Proses Pengolahan*. Jurnal Akuatika Vol. III No. 1/Maret 2012 (74-83).

Sampurna. 2013. *Pakan dan Nutrisi*. Universitas Udayana, Denpasar. (Online), (<http://staff.unud.ac.id/~sampurna/wp-content/uploads/2013/09/pakan-dan-nutrisi.pdf>, diakses 3 Juli 2014)

Sukadana, I. M. 2009. *Senyawa Antibakteri Golongan Flavonoid dari Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola Linn)*. Jurnal Kimia 3 (2), Juli 2009 : 109-116. Jimbaran : Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana.

Sutomo B, Ibrahim G. 2009. *Rahasia Sehat dengan Jus Buah & Sayuran*. PT AgroMedia Pustaka, Tangerang.

Thermo Scientific. 2008. *Atomic Absorption Spectrometry Methods Manual*. Thermo Fisher Corporation Registration, United Kingdom.

- Titania, A. 2011. *100% Jus Super Sehat*. One Books, Jakarta.
- Trianto, P. 2012. *Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)*. Analis Farmasi dan Makanan Universitas Malahayati, Bandar Lampung.
- U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. 2010. *Dietary Guidelines For Americans*. U.S. Government Printing Office, Washington DC.
- Venkatraman, V. 2009. *Starfruit – Carambola Guide*. (Online), (<http://www.drinkstarpower.com/Content/What%20is%20Starfruit%20v3.pdf>, diakses 24 Juni 2014)
- Widyani, D. 2014. *Hubungan Asupan Protein dan Kalium Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Rawat Jalan Di Puskesmas Bareng Kota Malang*. Tugas Akhir. Tidak Diterbitkan, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Graha ilmu, Yogyakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2007. *Jus Buah & Sayuran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Zelfahnur, Nurapriani R.R, Tegar T, Askanovi D. 2009. PKM Artikel Ilmiah. *Mempelajari Pengaruh Reaksi Pencoklatan Enzimatis Pada Buah dan Sayur*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zhangchong, X. 2005. *Diet Terapi : Panduan Pola Makan Untuk Mempertahankan Kesehatan Anda*. Cetakan Pertama. PT Prestasi Pustakaraya, Jakarta.