

DAFTAR PUSTAKA

- Ameliya Rizki., Nazarudin., dan Dody Handito. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia Calabura L.*) [The Effect Of Boiling Time On Vitamin C, Antioxidant Activity And Sensory Properties Of Singapore Cherry (*Muntingia Calabura L.*) Sy. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol.4 No.1.
<https://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood/article/view/77/55>
- Gusnadi Dendi., Riza Taufik., dan Edwin Baharata. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
<https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/606/501>
- Istanto., & Rossi Prabowo. (2019). Analisis Nilai Tambah Daun Kersen Sebagai Bahan Baku Sirup Pada CV Haryo Industri Kabupaten Kendal. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 4(2).
<https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/CE/article/download/3053/2957>
- Khalisa., Lubis Yanti Meldasari., & Agustina Raida. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi . L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi . L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol.6 Hal.4, Hal.594–601.
www.jim.unsyiah.ac.id
<https://jim.usk.ac.id/JFP/article/view/18689/8733>
- Ningsih, Lina Agustia., Basuki Eko., & Sulastri Yeni (2018). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Buah Kersen (*Muntingia Calabura L.*). *Diss, Universitas Mataram*, Hal.1–10.
<https://eprints.unram.ac.id/4778/1/Artikel%20Lina.pdf>
- Nur, Syamsu., Aswad Muhamad., & Yulianty Rifah., dkk (2022). Profil Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dengan Metode TAC dan CUPRAC. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Researc*, Vol.7, No.1, Hal.79-88.
<https://jurnal.uns.ac.id/jpscr/article/view/56653/pdf>
- Riskesdas. (2018). Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, 1–100.
https://drive.google.com/file/d/1pNjuveyRftRHDKbA7Y0xDuVEWgKE1Ydj/view?usp=drive_link
- Selvianti, Isye., Nopriyanti Marisa., & Arahman, Emy. (2023). Pembuatan Selai Buah Pedada (Substitusi Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Pepaya Hawaii (*Carica Papaya L.*). *Jurnal Pengembangan Agroindustri Terapan*, Vol.2, Hal.1, Hal. 9–19.
<https://jurnal.polinela.ac.id/jupiter/article/view/2850/1711>
- Silviani, Deya., Marliyati Sri Anna., & Kustiyah Lilik. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Substitusi Gula terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia*, Vol.17, No.1, Hal.33-42.
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/28293/16891>

- Hasnelly., Nuriminabari Ina Siti., & Meliawati Audina. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L. Schott) Dengan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomea Batatas* L) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Crackers Sayuran Hasnelly, Ina Siti Nurminabari, Audina Meiliawati. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol.7, No.2, Hal.44-56.
<https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/2979/1368>
- Syarfaini, Satrianegara, Muhamad Faris., & Alam, Syamsul. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L . Poir) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Public Health Science Journal*, Vol. 9, No.2, Hal.138–152.
<https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/Al-Sihah/article/view/3763/3437>
- Togatorop, Linawati., Tanjung Dudut., & Lubis, Wika Hanida. (2020). Efektifitas Akupresur Terhadap Tingkat Kelelahan Pada Pasien Kanker Yang Menjalani Kemoterapi. *Journal of Telenursing (JOTING)*, Vol.5, No.2, Hal.2411–2420.
<https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/JOTING/article/view/7140/4438>
- Rijal, Muhamad., Natsir Nur Alim., & Sere Idrus. (2019). Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. Vol.7, No.1, Hal.48–57.
<https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/article/view/7130/pdf>