

DAFTAR PUSTAKA

- Aklima, J., Mojumder, S., dan Sikdar, D. Total phenolic content, reducing power, antioxidative and anti-amylase activities of five Bangladeshi fruits. 2014. *International Food Research Journal* 21(1): 119-124.
- Al-Farsi, M., dan Lee, C. 2008. Nutritional and functional properties of dates; a review. *Crit Rev. Food sci Nutr*, 48(10):877-87
- Alhassan, M dan Qamar, U. 2016. *Averrhoa bilimbi* Linn.: A review of its ethnomedicinal uses, phytochemistry, and pharmacology. *J Pharm Bioallied Sci* 8 (4).
- Al-Jasass, Fahad M., Siddiq, Muhammad dan Dalbir S. 2015. Antioxidants Activity and Color Evaluation of Dae Fruit of Selected Cultivars Commercially Available in the United States. *Advances in Chemistry* (2015):1-5.
- Amelia, D. 2015. Formulasi Minuman Serbuk Herbal Effervescent dari Ekstrak Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis L.*) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anesakirani, A., Pramono, Y dan Nurwantoro. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet Effervescent Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1)59–63.
- Ansel, H. C. 2005. "Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi". Jakarta: UI Press.
- Anshory H., Syukri, Y., dan Malasari, Y. 2007. Formulasi Tablet Effervescent dari Ekstrak Ginseng Jawa (*Tlinum paniculatum*) dengan Variasi Kadar Pemanis Aspartam. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 4: 1.
- Association of Official Analytical Chemistry. 1995. "Official Methods of Analysis of AOAC International Madison". USA: AOAC International.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2005. "Official Methods of Analysis of AOAC International Madison". USA: AOAC International.
- Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. "Natrium Karbonat". Jakarta: Sentra Informasi Keracunan Nasional (SIKerNas) Pusat Informasi Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. "SNI 01-2593-1992 Dekstrin untuk Industri Pangan". Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badriyah, L dan Manggara, A. 2015. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata* 2 (1): 25-28.

- Bhaskar B, dan Shantaram, M. 2013. Morphological dan Biochemical Characteristics of Avernhoa Fruits. *International Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences* 3(3): 924-928.
- Burdock, G.A. 1997. "Encyclopedia of Food and Color Additives". New York: CRC Press.
- Caliskan, Gulsah., Kadrite, Ergun., dan Dirim, Nur. 2015. Freeze Drying of Kiwi (*actinidia deliciosa*) Puree and The Powder Properties. *Ital. J. Food Sci* 27: 285-296.
- Deasy, W. 2003. Proses Produksi dan Karakterisasi Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis (*Mangifera indica* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dewi, R., Iskandarsyah., dan Devi, O. 2014. Tablet *Effervescent* Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avernhoa bilimbi* L.) dengan variasi Kadar Pemanis Aspartam. *Pharm Sci Res* 1 (2): 116-133.
- El-Sohaimy, S.A. dan Hafez, E.E. 2010. Biochemical Chemical composition and characteristics of the and Nutritional Characterizations of Date Palm Fruits (*Phoenix dactylifera* L.) dietary fibre. *Journal of Applied Sciences Food Chemistry* (111): 676-682.
- Endang, SS dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh Pemberian Juice Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) terhadap Kadar Lipid Peroksida (MDA) pada Tikus Putih Jantan Hiperlipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran* 3(1):353-362.
- FAO JECFA. 2014. FAO JECFA Monograph 16 Citric Acid. USA: FAO JECFA .
- Food and Agriculture Organization. 2004. "Date Palm Products". Rome: Food and Agriculture Organization.
- Fung, K.Y., and King, K.M. 2003. Product Centered Processing: Pharmaceutical and Capsules. *J AICHE*. 49: 5, 1193-1218.
- Halliwell, B. dan Whiteman, M. 2004. Measuring reactive species and oxidative damage in vivo and in cell culture: how should you do it and what do the results mean?. *Br. J. Pharmacol* 142: 231-255.
- Hayati, H., Anisa, K., Ratri, A dan Loekman, S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan KelapaBubuk (*Coconut Milk Powder*) dalam Air. *Jurnal Teknologi* 7 (1): 55-60.
- Karadeniz, F., Burdurlu, H.S., Koca, N., dan Soyer Y. 2005. Antioxidant Activity of Selected Fruits and Vegetable Gron in Turkey. *Turk. J. Agric For* 29:297-303.
- Kumalaningsih, S. 2006. "Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas." Surabaya: Trubus Agrisarana.

- Kumullah, I. 2016. Optimalisasi Formulasi Bahan Pengikat dan Bahan Penghancur Terhadap Karakteristik *Effervescent* Ampas Stoberi (*Fragaria chiloensis* L.). Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nielsen, S. 2017. "Food Analysis". 5rd ed. Springer.
- Nielsen, Suzanne S. *Food Analysis Fourth Edition*. USA: Springer, 2009.
- Onuh, S. N., Ukaejiofo E. O., Achukwu P. U., Ufelle S. A., Okwuosa C. N. dan Chukwuka C. J. 2012. Haemopoietic Activity and Effect of Crude Fruit Extract of *Phoenix dactylifera* on Peripheral Blood Parameters. *Bio Med Sci Dierect Publication* 3 (2): 1720-1723.
- Oriakhi, K., Oikeh, E.I., Ezeugwu, N., Anoliefo, O., Aguebor, O., dan Omoregie, E.S. 2014. Comparative Antioxidant Activities of Extracts of *Vernonia amygdalina* and *Ocimum gratissimum* Leaves. *Journal of Agricultural Science* 6(1):13-20.
- Ou, B., Huang, D. J., Woodill, H. M., Flanagan, J. A., dan Deemer, E. K. 2002. Analysis of Antioxidant Activities of Common Vegetables Employing Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Feric Reducing Antioxidant Power (FRAP) Assay: A Comparative Study. *J. Agric. Food Chem* 50: 3122-3128.
- Parvin, S., Easmin, D., Sheikh, A., dan Biswas, M. 2015. Nutritional analysis of date fruits (*Phoenix dactylifera* L.) in perspective of Bangladesh. *American Journal of Life Sciences* 3 (4): 276-278.
- PhamHuy, L.A., Hua, H., dan Huy, C. P. 2008. Free Radicals, Antioxidants in Diseases and Health. *Int J Biomed Sci* 4 (2): 89-96.
- Rachmaniar, R., Haruman K., dan Merry. 2016. Pemanfaatan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 5 (1): 1-14.
- Rahmadani, R., Siti, B dan Budiman, M. 2017. Potensi Budidaya Kurma di Indonesia Ditinjau Dari Perspektif Ekonomis dan Ekologis. *Prosiding Seminar Nasinal ASBIS Politeknik Negeri Banjarmasin*: 427-437.
- Ratu, A., Himawa, H., dan Rio M, 2017. Uji Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daging dan Kulit Buah Blewah. *Jurnal Farmamedika* 2 (1): 1-6.
- Redha. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat, Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian* 9 (2): 196-202.
- Rekha, C., Poornima, G., Manasa, M., Abhipsa, V., Devi, J.P., Kumar, H. T. V., dan Kekuda T. R. P. 2012. Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juice of four ripe and unripe citrus fruits. *Research Article Chemical Science Transactions* 1(2): 303- 310.

- Retnowati, P. A. dan J. Kusnadi. 2014. Pembuatan minuman probiotik sari buah kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya*. 2 (2) : 1-6.
- Rosida, D., Sudaryati dan Siska, N. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Effervescent Lamtoro Gung (Leucaena leucocephala)*. *J. Rekapangan* 11 (1):43-49.
- Rostita. 2009. *Khasiat dan Keajaiban Kurma*. Bandung: Qanita Mizan Pustaka.
- Roweet, C. 2006. "Handbook of Pharmaceutical Excipients" 5th Edition. UK: Pharmaceutical Press.
- Roy, A., Geetha, RV dan Lakshmi. 2011. *Averrhoa bilimbi Linn–Nature's Drug Store- A Pharmacological Review* 3: 101-106.
- Satuhu, S. 2010. "Kurma Khasiat dan Olahannya". Depok: Penebar Swadaya.
- Sayuti, Kesuma dan Yenrina, Rina. 2015. "Antioksidan, Alami dan Sintetik." Andalas University Press, Padang.
- Sebaugh, J.L. Guideline for Accurate EC50/IC50 Estimation. *Pharmaceutical Statistics* 10: 128-134.
- Siregar, C. J. P. 2007. "Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis". Bandung: Penerbit EGC.
- Soderberg, Timotny. *Organic Chemistry with a Biological Emphasis Volume II*. US: University of Minnesota, Morris.
- Sulaiman, T. N. S. 2007. "Teknologi & Formulasi Sediaan Tablet". Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tampubolon, Tr dan Yunianta. 2017. Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik *Effervescent Jambu Biji Merah (Psidium guajava var. pomifera)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (3):27-37..
- Vyawahare, N., Pujari, R., Khsirsagar, A., Ingawale, D., Patil, M. dan Kagathara, V., 2009, *Phoenix dactylifera: An Update of its Indegenous Uses, Phytochemistry and Pharmacology*, *The Internet Journal of Pharmacology* 7 (1): 1-9.
- Wade, A dan Weller, P. 1994. "Handbook of Pharmaceutical Excipients" 2nd Edition. London : The Pharmaceutical Press.
- Wang Z.L., Finlay W.H., Pepler M.S. dan Sweeney L.G. 2006. Powder formation by atmospheric spray-freezedrying. *Powder Technology* (170): 45-52.
- Winarsi, H. 2007. "Antioksidan Alami dan Radikal Bebas". Yogyakarta: Kanisius.
- Winarti, S. 2010. "Makanan Fungsional". Surabaya: Graha Ilmu.

Zea L.P., Yusof Y.A., Aziz M.G., Ling C.N. dan Amin N.A.M. 2013. Compressibility and dissolution characteristics of mixed fruit tablets made from guava and pitaya fruit powders. *Powder Technology* (247): 112-119.

