**DAFTAR PUSTAKA**

Agarwal, H., & Pandey, G. N. (2013). Impact of E-Learning in Education. International Journal of Science and Research (IJSR). India: Indian Institute of Information Technology, Allahabad-211012. 2(12).

Andriani, Dian. (2008). Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (Citrus nobilis Var. microcarpa) Dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk.*Skripsi.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Hal 22.

Anggrawati Pratiwi, dan Zelika. (2018). Kandungan Senyawa Kimia dan Bioaktivitas Daun Jambu Air *(Syzygium aqueum* Burn F. Alston)*.Jurnal Farmaka*. Volume 14 Nomor 2. Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran. Hal 331-333.

Ansel, C.H. (2011). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Terjemahan Farida Ibrahim, UI-Press, Jakarta, Edisi ke IV.Hal 214-217.

Apak, R., Gucli, K., Ozyurek, G. & Celik, S.. 2008. Mechanism of antioxidant capacity assays and the CUPRAC ( Cupric Ion Reducing Antioxidant Capacity ) assay Original Paper Mechanism of antioxidant capacity assays and the CUPRAC ( cupric ion reducing antioxidant capacity ) assay. (January).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan.(2014). *Persyaratan Mutu Obat Tradisional.* No 12 , Jakarta.Hal 12.

Benzie, I.F.F. & Strain, J.J. 1996. The Ferric Reducing Ability of Plasma ( FRAP ) as a Measure of ‘“ Antioxidant Power ”’: The FRAP Assay. 76: 70–76.

Depkes RI. (1989). *Materia Medika Indonesia.*Jilid V. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat Dan MakananHal 536-540.

Depkes RI. (1995). *Materia Medika Indonesia.*Jilid VI. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengawasan Obat Dan Makanan. Hal 303-366.

Dwijayanti, Yanti. (2009). Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercitarasa Jeruk Lemon.*Skripsi*.Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Ilmu Kesehatan, Institut Pertanian Bogor. Hal 15.

Gholib, I. 2012. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Hadi, Edr P., Yayu dan Sukarsa., (2012). Keanekaragaman dan Kekerabatan Syzygium Aksesi Purwokerto.*Biosfera 29.*Volume 42 Nomor 50.Purwokerto: Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Hal 42-43.

Harahap, Rico A., Raswen dan Dewi. (2017). Konsentrasi *Effervescent* Mix dalam Pembuatan Serbuk Effervescent Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.)*Jurnal Farperta UR*.Volume 4 Nomor 1. Riau: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Hal 6.

Harborne, J.B. (1987). *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Edisi II. Bandung: ITB Press. Hal69, 147-149, 234-264.

Hayati, Rima., Amelia dan Nuralfina. (2019). Serbuk *Effervescent* Kombinasi Ekstrak Buah Pare (*Momordica Charantia* L*.)* Dan Buncis (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Nutraseutika.*Jurnal AcTion.*Volume 4 Nomor 1.Aceh: Jurusan Farmasi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Hal 43-47.

Herry, B dan Puspita sari. (2006). Minuman Kesehatan The Secang *Effervescent* : Kajian Formulasi, Pengujian Aktivitas Antioksidan dan Scavenging Radikal Bebas*. Jurnal AcTion.*Jawa Timur: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. Hal 1

Idris, Fahmi. (2019). Uji Efektivitas Warna dan Tinggi Trap Perekat Terhadap Lalat Buah (*Bactrocera spp*) pada Tanaman Jambu Madu (*Syzygium aqueum* Burm F. Alston) Di Desa Kolam Kecamatan Percut Sei Tuan.*Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Hal 4-5.

Kailaku, S.I,.Sumangat.J dan Hernani.(2012). Formulasi Granul Efervesen Kaya Antioksidan Dari Ekstrak Daun Gambir*. Jurnal Pascapanen.*  Volume 9 Nomor 1.Bogor: Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.

Lachman L., Herbert, A. L. & Joseph, L. K., 2008, Teori dan Praktek Industri Farmasi Edisi III, 1119-1120, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Manuel Halim, J., R. Pokatong, W.D. & Ignacia, J. 2013. Antioxidative Characteristics of Beverages Made From a Mixture of Lemongrass Extract and Green Tea. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(2): 215–221.Hal 28.

Molyneux, P. 2004 2004b. “The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity.” Songklanakarin Journal of Science and Technology 26 (December 2003): 211–19.

Nasution, Ahmad. (2016). Respon Pemberian Zat Pengatur Tumbuh Kimia dan Alami Terhadap Pertumbuhan Stek Pucuk Jambu Madu (*Syzygium aqueum).Skripsi*. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area. Hal11

Nisa, Kairun. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol, Fraksi N-Heksan dan Fraksi Etil Asetat dari Buah Jambu Madu (*Syzygium aqueum*) Dengan Metode DPPH.*Skripsi*.Medan: Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Muslim Nusantara. Hal 3.

Noerwahid, Azis. (2006). Formulasi Granul *Effervescent* Antioksidan Kombinasi Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.)*Dan Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*).*Skripsi*. Surakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Nurhayati, S, 2017. Produksi Tanaman (Lycopersicum Esculentum Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Didefinisi. *Fursarium Oxsporum F.Sp Lycopersici*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung. Bandar Barat

Ridho, E.., Sari, R. & Wahdaningsih, S. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Lakm (*Cayratia trifolia*) Dengan Metoe DPPH (2,2-DIFenil-1-Pikrilhidrazil). Fakultas kedokteran, Universitas Tanjungpura.

Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis.* Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Rowe R., Sheskey P., dan Quinn M. (2009).*Handbook of Pharmaceutical Excipients.*USA : Washington. Hal 48 - 49

Santosa, L., dkk (2017). Formulasi Granul *Effervescent* Sari Buah Jambu Mete.*Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*. Manado:Fakultas FMIPA, Prodi Farmasi FMIPA,UNSRAT. Volume 6 Nomor 3. Hal 57-62.

Sastrohamidjojo, H. 2007. *Kromatografi*. Yogyakarta: UGM Press.

Sastroharmidjojo, H. 1985. *Spektroskopi*. Yogyakarta: Liberty.

Septianingrum., Widarika., dan Muhammad. (2019). Formulasi Dan Uji Sediaan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Okra ( *Abelmoschus esculentus*) Sebagai Nutridrink Pada Penderita Diabetes.*Media Farmasi.*Volume 16 Nomor 1. Magelang: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Malang. Hal. 14.

Syamsul, E.S., dan Supromo. 2014. Formulasi Serbuk *Effervescent* Ekstrak Air Umbi Tiwai (*Eluterine palmifolia*) Sebagai Minuman Kesehatan.*Traditional Medicine Jurnal.*Volume 19 Nomor 3.Samarinda : Akademi Farmasi Samarinda. Hal113-114.

Syamsuni. H. A. (2006). *Ilmu Resep.* Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta. Hal 39-51.

Suwendar., Hazar,S., dan Subarnas, A. (2014). Uji Aktivitas Antioksidan ekstrak etanol daun jambu air (*Eugenia aqueum* Brum. F Alston) Secara In Vitro dengan Metode Carotene Bleaching.*Teknologi dan Kesehatan.*Bandung: Fakultas MIPA, Universitas Islam Bandung. Hal 32.

Tyler, V.E, Brady, L.R., and Robber, J.E. (1976).*Pharmacognosy, Third Edition.* Philadelpia : Lea and Febringer. Hal 55-105.

Utomo, Hidayat, Dafi dan Sasi. (2012). Studi Hispatologi Hati Mencit (*Mus musculus*) Yang Diinduksi Pemanis Buatan.*Jurnal MIPA*. Volume 35 Nomor 2. Semarang: Jurusan Biologi, FMIPA UNSES. Hal 123.

Widyaningtyas, A. (2011). Pembuatan Minuman Kesehatan Marissa Kaya Antioksidan Dan Vitamin C*. Skripsi.*Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Hal 1.

Widyastuty & Niken 2010. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Cuprac, DPPH, Dan Flavonoid Pada Enam Tanaman. 1 : Bogor.

Winarsi, Hery.(2011). *Antioksidan alami Dan Radikal Bebas.*Yogyakarta : Kanisius.Hal 155.

Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional. Graha Ilmu:* Yogyakarta.

Voigt, R. (1995). *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Edisi ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal 157-159.