**DAFTAR PUSTAKA**

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

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

Ditjen POM. (1989). *Materia Medika Indonesia.*Jilid V. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal 536-540.

Ditjen POM. (1995). *Materia Medika Indonesia.*Jilid VI. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal 303-336.

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

Daniel, Andri. (2013). *Intensif Bertanam Semangka Tanpa Biji*. Yogyakarta.

Ekayanti, dkk, (2019).Formulasi Sediaan Krim Pelembab Ekstrak Air Buah Semangka (Citrullus lanatus). *Journal Of Pharmacy Science And Practice*. Vol 6, No 1. Surabaya. Hal 36.

Ferina. R. L dan Sari. N. S., (2017). Pengaruh Pemberian Semangka Terhadap Denyut Nadi Pemulihan Setelah Melakukan Aktivitas Fisik. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keolahragaan*. Vol 1, No1. Medan. Hal 5.

Harahap, Rico A., Raswen dan Dewi. (2017). Konsentrasi Effervescent Mix dalam Pembuatan Serbuk Effervescent Ekstrak Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.). *Jom FAPERTA UR*. Vol. 4 No.1. Riau. Hal 6.

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

Hayati, Rima., Amelia dan Nuralfina. (2019). Serbuk Effervescent Kombinasi Ekstrak Buah Pare (Momordica Charantia L.) Dan Buncis (Phaseolus Vulgaris L.) Sebagai Nutraseutika*.Jurnal Action: Aceh Nutrition Juornal* Vol. 4 No. 1. Aceh. Hal 43-47.

Katrin, Bendra Atika. (2015). Aktifitas Antioksidan Ekstrak, Fraksi dan Golongan Senyawa Kimia Daun Premna oblongata Miq. *Pharm Sci Res*. Vol. 2 No. 1. Depok. Hal 22.

Mochd.(2006). *Bertanam Semangka*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 5-13

Noerwahid, Aziz. (2016). Formulasi Granul Effervescent Antioksidan Kombinasi Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Buah Tomat (Solanum lycopersicum)*.* (Skripsi) Surakarta : fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hal 3.

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

Santosa, (2017). Formulasi Granul *Effervescent* Sari Buah Jambu Mete. *Jurnal Ilmu Farmasi* Unsrat Vol. 6 No. 3. Manado.Hal 57-62.

Septianingrum, Widarika, dan Muhammad. (2019). Formulasi dan Uji Sediaan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Okra (Abelmoschus Esculentus) Sebagai Nutridrink Pada Penderita Diabetes*.* *Media Farmasi*. Magelang. Hal 14.

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

Trisyanti, D., dkk, (2013). Penetapan Kadar Likopen Dari Beberapa Buah Berdaging Merah Dengan Metoda Spektrofotometri. *Indonesian Journal Of Pharmacetical Science and Technology.* Vol. II, No. 2. Hal 11

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

Wijayati, M., Saptarini, N.M., Herawati, E.I., dan Suherman, S. E. (2014). Formulasi Granul Effervescent Sari Kering Lidah Buaya sebagai MakanTambahan*.*Bandung : Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran. Vol 1 No 2.Hal 4.

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

Winarsi S. (2006) . *Minuman Kesehatan*. Surabaya : Trubus Agrisarana. didalam Aritonang D. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Kemasan Dengan Metode DPPH(Skripsi).Fakultas Farmasi Dan Kesehatan Institut Kesehatan Helvetia Medan. Hal 3.

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