

## DAFTAR REFERENSI

- Afriani, Leni Herliani. *Pengawet Makanan Alami dan Sintesis*. 2010. Bandung : Alfabetha.
- Ajizah, Aulia. *Sensitivitas Salmonella Typhimurium Terhadap Ekstrak Daun Psidium Guajava L.* Palembang : Universitas Lambung Mangkurat.
- Anggraini, Septia. 2010. *Optimasi Formula Fast Disintegrating Tablet Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava L.) Dengan Bahan Penghancur Sodium Starch Glycolate Dan Bahan Pengisi Manitol*, Fakultas Farmasi, Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anonim. *manfaat dan khasiat dari alam*. <http://organ1k.blogspot.com/2012/11/kandungan-daun-jambu-biji>. diakses pada tanggal 30 april 2013.
- Anonim. *Kandungan Gizi Tahu*, <http://eemoo-esprit.blogspot.com/2010/10/tahu-tofu.html>.
- Anonim. *Ekstraksi*, [hegarpramastya.files.wordpress.com/.../ekstraksi.docx](http://hegarpramastya.files.wordpress.com/.../ekstraksi.docx). diakses pada tanggal 3 mei 2013.
- Ayu, Hanifah. 2013. *Penerapan Proses Thermal Dalam Pengawetan Tahu*. Jurusan Ilmu Pangan, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Ayuni, Renata. *Khasiat Selangit Daun-Daun Ajaib Tumpas Beragam Penyakit*. 2012. Yogyakarta : Alaska.
- Arianingrum, Retno. *Pemanfaatan Tumbuhan Jambu Biji Sebagai Obat Tradisional*. Jogjakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Dalimartha, Setiawan. *Atlas Tumbuhan Obat Di Indonesia*. 2013. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- Ham, Mulyono. *Kamus Kimia*. 2008. Jakarta : Bumi Aksara.
- Hantari, Fita. 2011. *Jurnal Bahan Tambahan Pangan*. Makassar : Universitas Indonesia Timur.
- Hartono, 2006. *Statistik Untuk Penelitian*. Yogyakarta: Lembaga Studi Filsafat, Kemasyarakatan, Kependidikan dan Perempuan.
- Hatta, Rachmi. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput Laut (Euchuma Cottoni) Dengan Penambahan Kacang Hijau (Phaseolus Eureus)*. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Hayati, Elok Kamilah. *Natural Product Chemistry*. [http://elokkamilah.wordpress.com/kimia-farmasi-dan-medisinal-2/chemistry\\_in-our-food/](http://elokkamilah.wordpress.com/kimia-farmasi-dan-medisinal-2/chemistry_in-our-food/). diakses pada tanggal 13 mei 2013.

- Hapsari, Retno. 2011. *Studi Isolasi Dan Penentuan Struktur Senyawa Kimia Dalam Fraksi Asam Dari Daun Jambu Biji Lokal Daging Merah (Psidium Guajava L)*. Fakultas MIPA. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Karyadi, Wawan. 2005. *Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap Dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8<sup>0</sup>C)*. Bogor : Institut Teknologi Bogor.
- Mahmudah, Imroatul. 2007. *Peningkatan Umur Simpan Tahu Menggunakan Bibit Kunyit Serta analisa Usaha*, Fakultas Petanian Pangan, Jawa Timur : Universitas Brawijaya Malang.
- Maknaeyeon. 2011. *Uji Organoleptik*. //http/ikhyeon.blogspot.com/2011/04/uji-organoleptik.html. diakses pada tanggal 13 September 2013.
- Miftahul Muslih, Ratih Nila Pamungkas, Dewi Julaichah, Shinta Dewi Prasasti. 2010. *Pemanfaatan Lengkuas (Lengkuas Galanga L.) Sebagai Bahan pengawet Pengganti Formalin*, Fakultas MIPA, Jawa Timur : Universitas Negeri Malang.
- Muchtady , Deddy. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. 2009. Bandung : Alfabetha.
- Mustafa, Ria Mariana. 2006. *Studi Efektifitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu*, Fakultas Pertanian, Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Putri, Anisa Risdianika. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap tekstur dan warna keripik pisang kepok ( Musa Parasidiaca Formatypica)*. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Roza linda & Rasmiweti. *Kimia Analitik II*. 2006. Pekanbaru: Witra Irzani.
- Tim pengajar pendidikan industri tahu. *Tahu*. 1981. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan : Institut Pertanian Bogor .