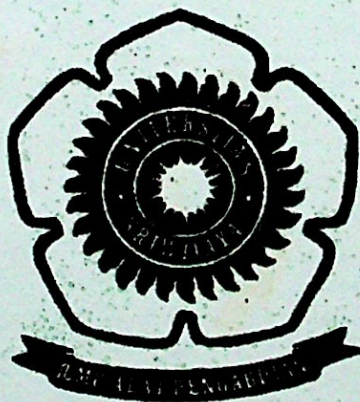


**KARAKTERISTIK MINUMAN SARI DAUN CINCAU HIJAU
(*Premna oblongifolia* Merr) DENGAN PENAMBAHAN
ASAM SITRAT**

**Oleh
MUHSIN DWI SANTOSO**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2009**

583.907
Sam
6-091437
2009

**KARAKTERISTIK MINUMAN SARI DAUN CINCAU BENAS
(*Premna oblongifolia* Merr) DENGAN PENAMBAHAN
ASAM SITRAT**



Oleh
MUHSIN DWI SANTOSO



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2009**

SUMMARY

MUHSIN DWI SANTOSO. The characteristic of extract grass jelly drink (*Premna oblongifolia* Merr) with added of citric acid. (Supervised by **RINDIT PAMBAYUN** and **UMI ROSIDAH**).

The objective of this research was to study the characteristic of extract grass jelly drink (*Premna oblongifolia* Merr) with added of citric acid. This research was designed as a Factorial Randomized Block Design which consisted of two treatment and each combination was replicated three times. The first treatment was concentration of citric acid. The second treatment was concentration of grass jelly. The parameters were pH, Viscosity, total phenol, stability, colour, and organoleptic.

The result showed that the treatment had concentration of citric acid significant effect on pH, viscosity and total phenol, but had no significant effect on colour and stability. Using of concentration grass jelly had significant effect on viscosity and no significant effect on pH, total phenol, stability and colour. The interaction between concentration of citric acid and concentration of grass jelly just had significant effect on viscosity, and no significant effect at other of treatment. The treatment of A₃B₁ (concentration of citric acid 0,3% and concentration of grass jelly 6%) is the best treatment on phenol, viscosity and stability at extract grass jelly drink. The panelist was prefer to concentration of citric acid 0,2% and concentration of grass jelly leaf 7% than other treatments. The extract grass jelly drink had stability was good because have few settling.

RINGKASAN

MUHSIN DWI SANTOSO. Karakteristik minuman sari daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dengan penambahan asam sitrat (Dibimbing oleh **RINDIT PAMBAYUN** dan **UMI ROSIDAH**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik minuman sari daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dengan penambahan asam sitrat. Penelitian menggunakan rancangan acak kelompok faktorial dengan dua faktor perlakuan dan masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Perlakuan pertama yaitu konsentrasi asam sitrat dan perlakuan kedua konsentrasi daun cincau. Parameter yang diamati meliputi pH, viskositas, total fenol, stabilitas, warna dan uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan berbagai macam konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap pH, viskositas, dan total fenol tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan stabilitas. Penggunaan konsentrasi daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap viskositas tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH, total fenol, stabilitas, dan warna. Interaksi antara konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap viskositas. Perlakuan A_3B_1 (asam sitrat 0,30% dengan daun cincau 6%) merupakan perlakuan terbaik untuk minuman sari daun cincau hijau, hal ini berdasarkan pada uji fenol, viskositas, dan stabilitas. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis menyukai perlakuan A_2B_2 (Asam sitrat 0,2% dengan daun cincau 0,7%) untuk aroma dan warna, sedangkan pada rasa panelis cenderung

menyukai perlakuan A₁B₂ (Asam sitrat 0,1% dengan daun cincau 7%). Minuman sari daun cincau hijau mempunyai stabilitas yang baik karena tidak adanya endapan.

**KARAKTERISTIK MINUMAN SARI DAUN CINCAU HIJAU
(*Premna oblongifolia* Merr) DENGAN PENAMBAHAN
ASAM SITRAT**

**Oleh
MUHSIN DWI SANTOSO**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

INDRALAYA

2009

Skripsi

**KARAKTERISTIK MINUMAN SARI DAUN CINCAU HIJAU
(*Premna oblongifolia* Merr) DENGAN PENAMBAHAN
ASAM SITRAT**

Oleh
MUHSIN DWI SANTOSO
05043107036

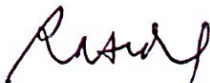
telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

Pembimbing I,



Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.

Pembimbing II,



Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S.

Inderalaya, Oktober 2009

Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,



Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 19521028 197503 1 001

Skripsi berjudul "Karakteristik Minuman Sari Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* merr) dengan Penambahan Asam Sitrat" oleh Muhsin Dwi Santoso telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 11 September 2009.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.

Ketua

()

2. Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S.

Sekretaris

()

3. Eka Lidiasari, S.TP., M.Si

Anggota

()


4. Prof. Dr.Ir Daniel Saputra, M.S.A.Eng

Anggota

()

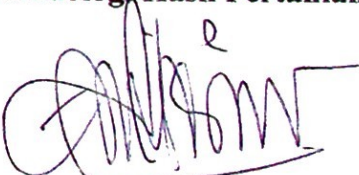
Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian


Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004

Mengesahkan,

Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 19630510 198701 2 001

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama ditempat lain.

Indralaya, Oktober 2009

Yang membuat Pernyataan



Muhsin Dwi Santoso

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 14 Juni 1985 di Musi Banyuasin, merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Orang tua bernama Sudarto (Alm) dan Sasi Susilawati.

Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 1998 di SDN 1 Pesanggrahan (Jawa Barat), sekolah menengah pertama pada tahun 2001 di SMPN 1 Sekayu (Sumatera Selatan) dan sekolah menengah atas pada tahun 2004 di SMAN 2 Sekayu. Sejak Agustus 2004 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Pada tahun 2005-2006 penulis dipercaya sebagai sekretaris Departemen Pendidikan dan Pelatihan Kesatuan Mahasiswa Musi Banyuasin (KM MUBA). Tahun 2006 dipercaya sebagai Kepala Departemen Syiar Badan Wakaf dan Pengkajian Islam (BO BWPI). Tahun 2006-2007 dipercaya sebagai Kepala Departemen Kerohanian Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA); Ketua Ikatan Remaja Mushola Al-Kautsar (IRMUSH). Tahun 2007-2008 dipercaya sebagai Ketua Koperasi Mahasiswa Teknologi Pertanian (KOPMA TEKPER); Staf Departemen Pengembangan Sumber Daya Mahasiswa Badan Eksekutif Mahasiswa Universitas Sriwijaya (BEM UNSRI).

Pada tahun 2005-2006 penulis terpilih menjadi asisten Praktikum Kimia Dasar di Laboratorium Dasar Bersama. Tahun 2007-2008 menjadi asisten praktikum Analisa Hasil Pertanian, asisten praktikum Kimia Analitik, asisten praktikum Kimia Hasil Pertanian, asisten praktikum Teknologi Pengawetan, dan asisten praktikum Mikrobiologi Umum.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur atas kehadiran Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya laporan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis mengucapkan terima kasih atas semua bantuan yang diberikan oleh :

1. Bapak Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, nasehat, saran dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.
2. Ibu Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S. selaku dosen, penasehat akademik dan pembimbing II yang telah memberikan nasehat, bantuan, saran, pengarahan sejak awal membimbing hingga terselesaikannya skripsi ini.
3. Ibu Eka Lidiasari, S.TP. M.Si. dan Bapak Prof. Dr. Ir. Daniel Saputra, M.S.A.Eng selaku dosen penguji yang telah memberikan pengarahan, nasehat dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr. selaku ketua jurusan Teknologi Pertanian yang telah membantu kelancaran dalam penyelesaian laporan skripsi ini.
5. Bapak Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si. selaku sekretaris jurusan Teknologi Pertanian yang telah membantu kelancaran dalam penyelesaian laporan skripsi ini.
6. Ibu Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P. selaku ketua program studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah membantu kelancaran dalam penyelesaian laporan skripsi ini.

7. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S. selaku dekan Fakultas Pertanian yang telah membantu kelancaran dalam penyelesaian laporan skripsi ini.
8. Semua dosen Universitas Sriwijaya khususnya dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang bermanfaat.
9. Kedua orang tua Bapak Sudarto (alm) dan Ibu Sasi Susilawati, Mbak Erlin, Fitri, Aliyah dan semua keluarga, terima kasih atas bantuan, motivasi, dukungan, arahan, nasehat, dan do'a yang telah diberikan.
10. Teman-teman seperjuangan Jurusan Teknologi Pertanian (THP Squad 2004 : A.Hafiez, Hantra, Erwin, Dwi, Bayu, Andi, Dimas, Welly, Abdul, Tedi, Bang Bona, Rio, Ratih, Yelli, Mira, Neti, Oksilia, Endang, Rima, Vio, Kartika, Citra, Reni, Kurnia, Destari, Airida, Ika, Aulia, Yusleni, Ulfi, Mayu, Indah, Widya) Mbak Izza, Mbak Ida, Kak DD, Kak Bella, Kak Alif. Terima kasih bantuannya dan dukungannya selama saya penelitian dan sampai terselesaikannya skripsi ini.
11. Family 31 (Kang Dayat, Muharam, Robin, Diki, dan Lazi) dan anak-anak Mutiara Indah II terima kasih atas bantuan, doa, dan dukungannya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
12. Kak Is, kak Jon, mbak Ana, mbak Hafsah, mbak Lisma terima kasih atas semua bantuannya.

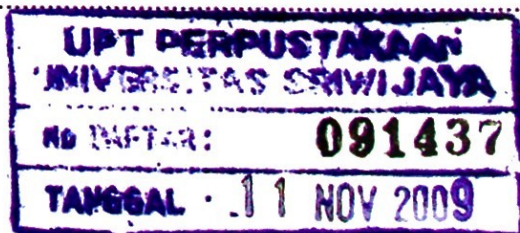
Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Indralaya, Oktober 2009

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tanaman Cincau	4
B. Asam Sitrat.....	7
C. Pengaruh Pektin pada Cincau.....	10
D. Gel Cincau.....	11
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	13
A. Tempat dan Waktu	13
B. Bahan dan Alat	13
C. Metode Penelitian.....	13
D. Analisa Statistik.....	14
1. Analisis Statistik Parametrik.....	14
2. Analisis Non Parametrik.....	16
E. Cara Kerja.....	19



F. Parameter.....	19
1. Pengukuran uji pH.....	20
2. Uji Viskositas.....	20
3. Total Fenol.....	21
4. Stabilitas.....	22
5. Pengukuran Warna.....	22
6. Analisa Organoleptik.....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Pengukuran uji pH.....	24
B. Uji Viskositas.....	26
C. Total Fenol.....	30
D. Stabilitas.....	33
E. Pengukuran Warna.....	34
F. Analisa Organoleptik.....	40
1. Warna.....	40
2. Aroma.....	42
3. Rasa.....	44
4. Kekentalan.....	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi gizi daun cincau per 100 gram bahan mentah.....	6
2. Kombinasi faktor perlakuan.....	14
3. Daftar analisis keragaman.....	15
4. Penyajian data pengujian organoleptik model Friedman yang telah disempurnakan oleh Iman Davenport.....	17
5. Uji BNJ pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap pH minuman sari daun cincau hijau.....	25
6. Uji BNJ pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	28
7. Uji BNJ pengaruh konsentrasi daun cincau terhadap viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	29
8. Uji BNJ pengaruh interaksi antara konsentrasi asam sitrat dengan konsentrasi daun cincau terhadap viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	30
9. Uji BNJ pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap total fenol minuman sari daun cincau hijau.....	32
10. Nilai rerata stabilitas.....	34
11. Penentuan warna (<i>hue</i>).....	38
12. Uji Friedman-Conover terhadap warna minuman sari daun cincau hijau.....	42
13. Uji Friedman-Conover terhadap aroma minuman sari daun cincau hijau.....	44
14. Uji Friedman-Conover terhadap kekentalan minuman sari daun cincau hijau.....	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Tanaman cincau hijau (<i>Premna oblongifolia</i> Merr).....	5
2. Asam sitrat.....	9
3. Struktur kimia asam sitrat.....	10
4. Struktur kimia pektin.....	11
5. Gel cincau hijau.....	12
6. Rata-rata pH minuman sari daun cincau hijau.....	24
7. Rata-rata viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	27
8. Rata-rata total fenol minuman sari daun cincau hijau.....	31
9. Rata-rata <i>lightness</i> minuman sari daun cincau hijau.....	36
10. Rata-rata <i>Chroma</i> minuman sari daun cincau hijau.....	37
11. Rata-rata <i>Hue</i> minuman sari daun cincau hijau.....	39
12. Rata-rata penerimaan warna minuman sari daun cincau hijau.....	41
13. Rata-rata penerimaan aroma minuman sari daun cincau hijau.....	43
14. Rata-rata penerimaan rasa minuman sari daun cincau hijau.....	45
15. Rata-rata penerimaan kekentalan minuman sari daun cincau hijau.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan minuman sari daun cincau hijau.....	52
2. Contoh kuisioner.....	53
3. Data hasil analisis pH minuman sari daun cincau hijau.....	54
4. Hasil analisis keragaman uji pH minuman sari daun cincau hijau.....	55
5. Data hasil analisis viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	56
6. Hasil analisis keragaman uji viskositas minuman sari daun cincau hijau.....	57
7. Data hasil analisis total fenol minuman sari daun cincau hijau.....	58
8. Hasil analisis keragaman total fenol minuman sari daun cincau hijau.....	59
9. Data hasil analisis warna <i>lightness</i> minuman sari daun cincau hijau.....	60
10. Hasil analisis keragaman warna <i>lightness</i> minuman sari daun cincau hijau.....	61
11. Data hasil analisis warna <i>Chroma</i> minuman sari daun cincau hijau....	62
12. Hasil analisis keragaman warna <i>Chroma</i> minuman sari daun cincau hijau.....	63
13. Data hasil analisis warna <i>hue</i> minuman sari daun cincau hijau.....	64
14. Hasil analisis keragaman warna <i>hue</i> minuman sari daun cincau hijau.....	65
15. Data dan analisis non-parametrik warna minuman sari daun cincau hijau.....	66
16. Data dan analisis non-parametrik aroma minuman sari daun cincau hijau.....	68

17. Data dan analisis non-parametrik rasa minuman sari daun cincau hijau.....	70
18. Data dan analisis non-parametrik kekentalan minuman sari daun cincau hijau.....	72
19. Minuman sari daun cincau hijau dengan konsentrasi asam sitrat 0,1%.....	74
20. Minuman sari daun cincau hijau dengan konsentrasi asam sitrat 0,2%.....	75
21. Minuman sari daun cincau hijau dengan konsentrasi asam sitrat 0,3%.....	77
22. Minuman sari daun cincau hijau dengan konsentrasi asam sitrat 0,4%.....	78

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cincau di kalangan masyarakat dikenal sebagai salah satu minuman penyegar yang dicampur dengan bahan lain untuk dikonsumsi. Selama ini dikenal dua jenis tanaman cincau yaitu cincau hijau dan cincau hitam. Keduanya berbeda baik dalam hal cita rasa, warna, penampakan, bahan baku, maupun cara pembuatannya. Tanaman cincau sering ditemukan tumbuh sebagai tanaman liar, tetapi ada juga yang sengaja dibudidayakan di pekarangan rumah (Widyaningsih, 2007). Cincau hijau dibuat dari daun cincau (*Cyclea barbata* L Miers dan *Premna oblongifolia* Merr) tanpa proses pemanasan. Sedangkan cincau hitam dibuat dari seluruh bagian tanaman janggolan (*Mesona palustris* BL) dengan proses pemanasan dan penambahan bahan lainnya (Kurnia, 2007).

Cincau merupakan salah satu tanaman yang bermanfaat untuk kesehatan manusia. Cincau adalah tanaman yang mampu meredakan panas dalam, sembelit, perut kembung, demam dan diare. Daun cincau hijau mengandung karbohidrat berkalori rendah tetapi memiliki kadar serat tinggi, polifenol, saponin, flavonoid, beberapa mineral dan vitamin serta kandungan lemak yang rendah. Bahan ini sangat kaya mineral terutama kalsium dan fosfor. Cincau juga baik dikonsumsi bagi orang yang sedang menjalani diet karena rendah kalori namun tinggi serat (Sutomo, 2006). Daun cincau hijau mengandung senyawa dimetil kurin-1 dimetoidida. Zat ini bermanfaat untuk mengendurkan otot. Senyawa lain seperti isokandrodendrin dipercaya mampu mencegah sel tumor ganas. Cincau juga mengandung alkaloid

Ca. Pencegahan pembentukan matriks gel cincau yang kokoh, perlu ditambahkan asam sitrat yang merupakan salah satu senyawa pengkelat logam yang memisahkan komponen pembentuk gel dengan ion logam (Nurdin, 2004). Oleh karena itu, penurunan pembentukan gel disebabkan pengkelatan oleh asam sitrat. Hal ini yang mendorong perlu untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penambahan asam sitrat terhadap karakteristik minuman cincau hijau.

B. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik minuman sari daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dengan penambahan asam sitrat.

C. Hipotesis

Penambahan asam sitrat pada proses pembuatan minuman sari daun cincau hijau diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik minuman sari daun cincau hijau.

bisbenzilsokuinolin dan S,S-tetandrin yang berkhasiat mencegah kanker pada ginjal, antiradang dan menurunkan tekanan darah tinggi (Sutomo, 2006).

Daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr) tinggi akan serat dan ekstrak daun cincau hijau mengandung polisakarida yang mampu membentuk gel (Nurdin, 2005). Serat bermanfaat untuk membersihkan organ pencernaan dari zat karsinogen penyebab kanker. Sampai saat ini cara pembuatan cincau hijau masih dilakukan dalam skala kecil sebagai industri rumah tangga dengan teknologi yang sangat sederhana, tradisional, dan turun-temurun. Umumnya masyarakat membuat cincau secara tradisional yaitu dengan meremas-remas daun cincau segar dalam air hangat dengan perbandingan tertentu, disaring dan didiamkan selama 1 malam.

Cincau hijau umumnya dikonsumsi dalam bentuk gel. Serat pada cincau umumnya berasal dari komponen pembentuk gel yang berupa polisakarida pektin (Nurdin, 2006). Menurut Irawati *et al.* (2004), pembentukan gel cincau hijau karena adanya interaksi antara ion polivalen dan komponen pembentuk gel. Gel cincau hijau dapat terbentuk pada suhu kamar yaitu antara 25-30⁰C bersifat *irreversible*, bersifat tidak tembus cahaya dan berwarna hijau karena mengandung klorofil. Peningkatan konsumsi cincau pada kalangan masyarakat yaitu saat bulan puasa. Cincau hijau memiliki umur simpan yang singkat dibandingkan dengan cincau hitam.

Penganekaragaman produk olahan cincau salah satunya adalah minuman cincau. Minuman cincau adalah ekstrak daun cincau hijau yang tidak membentuk gel. Untuk mendapatkan minuman ini dibutuhkan suatu cara untuk menghambat proses pembentukan gel (Nurdin, 2005). Pembentukan matriks gel cincau tersebut karena adanya komponen pembentuk gel yang berikatan dengan ion polivalen seperti

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. Gel Hidrokolid. (online). (http://www.ebookpangan.com/2006/GEL_HIDROKOLOID.pdf) diakses 20 Juli 2008.
- Anonim. Asam Sitrat. (Online). (http://heldinia.multiply.com/journal/item/83/Asam_sitrat). Diakses 20 Juli 2008.
- Anonim. Asam Sitrat (Online). (http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat). Diakses 2 Agustus 2008.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fennema, R. Owen. 1985. Food Chemistry. Second edition Revised and Expanded. Marcel Dekker, inc. New york.
- Gomes, K. A dan A.A Gomes. 1995. Prosedur Statistik untuk Pertanian. Edisi kedua. Diterjemahkan oleh Endang Sjamsuddin S. Baharsjah. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Herlina, S. (2004). Formulasi gula dan asam sitrat terhadap karakteristik fisik dan kimia koktil kelapa muda (Skripsi). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (tidak dipublikasikan)
- Hutching, J. B. 1999. Food Color and Appearance Second Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Irawati, Z., Suriyanah dan Ida, S. 2004. Pengaruh Iradiasi Gamma pada Kualitas Bubuk Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers dan *Premna oblongifolia* Merr.). Puslitbang Teknologi Isotop dan Radiasi, Badan Tenaga Nuklir Nasional. Jakarta.
- Ismangil dan Eko Hanudin. 2005. Degradasi mineral batuan oleh asam-asam organik. Jurnal ilmu tanah dan lingkungan. 5 (1) P: 1-17.
- Kimball, J.W. 1983. Biologi jilid 1. Edisi kelima. PT. Gelora Aksara Pratama. Jakarta.
- Kurnia, K. 2007. Cincau segar dan menyehatkan. (Online). (<http://kotasantri.com/mimbar.php?aksi=Detail&sid=475>) Diakses 30 mei 2008.

- Mudjisihono, R., Suhardi dan T. Handayani. 1999. Pengaruh Penambahan CMC terhadap Kestabilan Suspensi Sari Buah Salak Selama Penyimpanan. *Jurnal Pertanian Indonesia*. 8(2) : 33-39
- Nurdin, S.U. 2005. Stabilitas dan Aktivitas Oksidan Minuman Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian UNILA. Lampung.
- Pambayun, R., Murdijati, G., Slamet, S., Kapti, R.K. Kandungan Fenol dan sifat antibakteri dari berbagai jenis ekstrak produk gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Majalah Farmasi Indonesia*. 18(3) 141-146.
- Plantamor, 2008. *Premna oblongifolia* Merr. (Online). (<http://www.Plantamor.com/spcetail.php?recid=1502&popname=Premna%20oblongifolia&satugen=&satuspc=>) Diakses 20 Juli 2008.
- Rahayu, S. 2000. Mempelajari pengaruh pH, penambahan CaCl_2 dan alginat terhadap karakteristik gel cincau hijau (*Cyclea barbata* L.Miers). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. (tidak dipublikasikan)
- Robinson, T. 1995. Kandungan organik tumbuhan tinggi. Penerbit ITB. Bandung.
- Ruhnayat, A dan Taryono. 2003. Cincau Hitam Tanaman Obat Penyembuh. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schumm, D.E., 1993. Intisari Biokimia. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Siagian, A. 2002. Bahan Tambahan Makanan. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Sediadi, A dan Esti. 2000. Pengawet dan Bahan Kimia. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI. Jakarta
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sunanto, H. 1995. Budidaya Cincau. Kanisius. Yogyakarta.
- Susilawati., Samsu, U. N., dan Assadi. 2006. Karakteristik pektin dari daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Sains Teknologi*. 12, Hal ; 125-129
- Sutomo, B. 2006 Manfaat Cincau dari Panas Dalam Hingga Kanker. (Online). (<http://budiboga.blogspot.com/2006/10manfaat-cincau.html>) diakses 20 Juli 2008.
- Widyaningsih, T.D. 2007. Olahan Cincau Hitam. Trubus Agrisarana. Surabaya.