

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2001. *Studi Stabilitas Sediaan Farmasi*. Teknologi Farmasi Prog Pasca Sarjana, Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Aina, dkk. 2012. *Uji Kualitatif Vitamin C pada Berbagai Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan*. Jurnal Sains dan Matematika Vol 3 No 1.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington
- Anggadireja, dkk. 2011. *Rumput Laut*. Depok. Penebar Swadaya
- Anonim, 2004. Air dan Limbah – Bagian 11: Cara uji derajat keasaman menggunakan alat pH meter. SNI 06-6989.11.-2004
- Anonim, 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. Ebookpangan.com
- Anonim, 2012. *Mengenal Jenis-Jenis Timun*.
<http://blog.pasarpetani.com/2012/11/mengenal-jenis-jenis-timun.html>
(Diakses pada tanggal 26 Maret 2019)
- Anonim. 2013. *SNI 01-3719-1995 Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional Peraturan BPOM No. 36 Tahun 2013
- Anonim, 2017. *Stevia*. <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/BPTPSUMSEL/berita-stevia.html> (Diakses pada tanggal 27 Maret 2019)
- Anonim, 2017. *Mengenal Ciri-Ciri dan Jenis Timun*.
<https://www.usaharumahan19.com/2017/08/-jenis-dan-manfaat-timun.html>
(Diakses pada tanggal 26 Maret 2019)

- Anonim, 2017. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Indonesia 2017*. Jakarta. Badan Pusat Statistik
- Anonim, 2018. *Alat Uji Kekeruhan Air Turbidity Meter TU900*. <https://indodigital.com/alat-uji-kekeruhan-air-turbidity-meter-tu900.html>
- Ansel HC. 1989. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Ibrahim F, Asmanizar, Aisyah I, penerjemah. Universitas Indonesia Press. Terjemahan dari: Introduction to Pharmaceutical Dosage Forms. Edisi ke IV. Jakarta
- Arifin, M, dkk. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Hasil Peternakan Vol. 04 No. 2, Juni 2016.
- Cahyono. 2003. *Budidaya Tanaman Mentimun*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Eniza, Saleh. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU Press. Sumatera Utara
- Estiasih, dkk. 2015. *Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.374-380, April 2015.
- Ghufran, M.H.K.K. 2010. *A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*. Lily Publisher. Yogyakarta
- Gunawan, Bambang. 2002. *Pemanfaatan Rumput laut (Eucheuma cottoni) dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium pada Pembuatan Mie Basah*. Universitas Airlangga. Surabaya
- Harijono, dkk. 2001. *Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 2 No , 110 -116
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Kinanti, Langen. 2016. *Analisis Kadar Gula Reduksi, Kadar Gula Total, dan Kadar Pati*. Universitas Padjajaran. Bandung
- Koehler, L.H,. 1952. *Differentiation of Carbohydrates by Anthrone Reaction Rate and Color Intensity*. Journal Analytical Chemistry, 24, 1576-1579
- Kusuma, dkk. 2007. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Jurnal Widya Teknik. 6(2):661:662
- Lutony, 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Naiu, dkk. 2018. *Nilai Sensoris dan Viskositas Skin Cream Menggunakan Gelatin Tulang Tuna sebagai Pengemulsi dan Humektan*. JPHPI Volume 21 nomor 2, Juli 2018.
- Nugroho. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Dekstrin Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Madu Instan*. Logika, 3 (2) : 110 -117
- Priyambodo B. 2007. *Manajemen Industri farmasi, edisi ke-1*. Global Pustaka Utama. Yogyakarta
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed*. New Delhi : Tata Mc-Graw Hill
- Ratnani, R. D., dan Anggraeni, R. (2005). *Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni*. Momentum Vol 1 No 2, Oktober 2005
- Rukmana R. 1994. *Budidaya Mentimun*. Kanisius. Yogyakarta
- Samadi, B. 2002. *Teknik Budidaya Mentimun Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudarmaji. 1982. *Bahan-bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta
- Sudaryatmo. 2009. *Standar SNI dan Peranannya di Masyarakat*. <http://ghosye.wordpress.com/2009/01/07/standar-sni-dan-peranannya-dalam-perlindungan-konsumen/>. diakses pada tanggal 26 Maret 2019

- Sukindro. 2011. *Analisis Kadar Fosfor dalam Kacang Hijau dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis di Pasar Pekanbaru*. UIN Sultan Syarif Kasim. Riau
- Sunardi. 2006. *116 Unsur Kimia Deskripsi dan Pemanfaatannya*. Yrama Widya. Bandung
- Tamaroh, S. 2004. *Usaha Stabilitas Peningkatan Nektar Buah Jambu Biji dengan Penambahan Gum Arab dan CMC terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Lidah Buaya-Tomat*. Universitas Pasundan. Bandung
- Taylor, L. 2005. *The Power of Rainforest Herb*. <http://www.raintree.com/stevia/htm>. (Diakses tanggal 6 Februari 2018).
- Tesalonika, Edwin. 2016. *Kecepatan Pengendapan Dinyatakan Oleh Hukum Stokes*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Tezar, R, Aminah, S., Bain, A. 2008. *Optimasi Pemanfaatan Stevia Sebagai Pemanis Alami pada Sari Buah Belimbing Manis*. Agriplus. 18(1):179-186
- Urip, D. 2015. *Teknik Evaluasi Mutu Komoditas Pertanian*. Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto
- Utami, Sylvia Kusumaputri. 2011. *Sehat dan Segar dengan Mentimun*. Artikel Penelitian
- Vingga. 2018. *Klasifikasi dan Morfologi dari Tanaman Timun Secara Tepat*. <https://www.sedulurtani.com/klasifikasi-dan-morfologi-dari-tanaman-timun-secara-tepat/>
- Wadli, Natami Mei Hesti. 2018. *Pengaruh Proporsi Buah Tomat (Solanum Lycopersicum) dengan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Organoleptik Selai Tomat*. Journal of Agrofood Technopreneur 1 (1) 2018

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yanti, Rusmini dkk. 2016. *Kajian Proporsi Rumput Laut dan Kulit Buah Naga Terhadap Mutu Permen Jelly*. Jurnal Skala Kesehatan Volume 7 No.1 Tahun 2016