

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W. dan Handayani, M. N., 2016. *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus carota) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selay Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal FORTECH. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Vol. 1(1) Hal. 25.
- Anggraini, D.N., Radiati, L.K. dan Purwadi., 2016. *Penambahan Carboxymethyle Cellulose (CMC) pada Minuman Madu Sirup Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeuhan*. Jurnal ilmu Teknologi Hasil Ternak. 11(1).
- Anonim., 2013. *Sirup*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Anonim., 2011. *Pedoman Umum Pengembangan Hortikultura Tahun 2012*, Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Arisworo, D. Yusa. dan Sutresna, N., 2008. *IPA Terpadu*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Asgar, A. dan Musaddad, D., 2006. *Optimalisasi Cara, Suhu, Dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Kubis*. Jurnal Hortikultura, 16(4), 83054. <https://doi.org/10.21082/jhort.v16n4.2006.p> Diakses : 05 April 2020.
- Baker, B. A., 1997. *Reassessment of Some Fruit and Vegetablepectin Levels*. Journal Food Science. 62 (2): 225-229
- Berutu, B.M., 2019. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nanas dengan Sari Wortel Selama Penyimpanan terhadap Mutu Fruit Tea*.(Skripsi). Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet., dan M. Wootton., 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Cristina, S., 2005. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Asam Jawa (Tamarindus indica L)*.(Skripsi).Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Datt, K. S, Swati K, Narayan S. T., and Surekha A., 2012. *Chemical composition, functional properties and processing of carrot-a review. Association of Food Scientists & Technologists (India)*. J Food Sci Technol (January–February 2012) Vol 49 (1) : 22–32.
- Dwi dan Istikhomah., 2010. *Sirup Kersen (Muntingia calabura L.) Sebagai Alternatif Minuman Kesehatan Keluarga*. <http://nugrahiniwijayanti.wordpress.com/2010/05/06/sirup-kersen->

muntingia-calabura-l-sebagai-alternatif-minuman-kesehatan-keluarga-2/.
Diakses : 05 April 2020.

- Fardiaz, D., 1989. *Hidrokoloid*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farikha, I., Anam, C., dan Widowati, E., 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Vol 2. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fitriani, S dan Evi S., 2009. *Pengembangan Formulasi Sirup Berbahan Baku Kulit dan Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. Jurnal. Fakultas Universitas Riau, Riau.
- Fitriyaningtyas, S.I., dan T.D. Widyaningsih., 2015. *Pengaruh Penggunaan Lesitin dan CMC terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Margarin Sari Apel Manalagi (Malus sylfertris Mill) Tersuplementasi Minyak Kacang Tanah*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 1 p.226-236.
- Fitriyono., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung
- Gagung, J., dan Sunarto., 2000. *Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga*.(Skripsi).STTP Malang.Malang.
- Ganz, A.J., 1997. *Cellulosa Hydrocolloid*. Avi Publising Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Hadiwijaya, H., 2013. *Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Haryoto., 2001. *Teknologi Tepat Guna Sirup Sirsak*. Kanisius, Yogyakarta.
- Herawati, N., 2013. *Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus), Rosella dan Buah Salam pada Pembuatan Minuman Alami*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Hidayah,T., 2013. *Uji Stabilitas Pigmen Antioksidan Hasil Ekstrak Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga*.(Skripsi).Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Hong, K. M., 2013. *Preparation and Characterization of Carboxymethyl Cellulose from Sugarcane Bagasse*.(S).Universiti Tuanku Abdul Rahman. Malaysia.
- Hudori dan Yulianto, A., 2011. *Penurunan Fenol Melalui Proses*. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol 3, no 1, Hlm 066-072.
- Hulme,A.C., 1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. London: Academic Press.
- Kamal, N., 2010. *Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi. 1(2) : 123 – 12

- Karismawati, A.S., Nirmala N, dan Tri D W., 2015. ***Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stres Oksidatif***. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.407-416
- Kristanto, D., 2003., ***Buah Naga***. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kumalaningsih S., Suprayogi, dan Yuda B., 2005. ***Teknologi Pangan. Membuat Makanan Siap Saji***. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D., 2015. ***Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya Nanas***. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Subang.
- Lersch, M., 2010. ***Texture A Hydrocolloid Recipe Collection***. California: Creative Common.
- Luthony, T.L., 1990.***Tanaman Sumber Pemanis***.Penebar Swadaya.Jakarta
- Malasari., 2005. ***Sifat Fisik dan Organoleptik nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.)***.(skripsi). Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Manoi, F., 2006. ***Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (Anacardium occidentale L.)***. Jurnal Vol. XVII No.2, Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. Nusa Tenggara Timur.
- Mariance, R., 2006. ***Karakteristik Fisik dan pH Sari Wortel***.(Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Matute A.I.R., Soria A.C., Sanz M.L., and Castro IM., 2010. ***Characterization of Traditional Spanish Edible Plant Syrups Based on Carbohydrate GC-MS Analysis***. Journal of Food Composition and Analysis 23(3):260-263.
- Mizrahi, Y., E. Raveh, E. Yossov, A. Nerd and J. Ben-Asher., 2002.***New Fruit Crops With High Water Use Efficiency***. In: Issues in new crops and new uses. J. Janick and A.Whipkey (eds.). ASHA Press, Alexandria,VA. P 216 – 222.
- Nair, I. C, K Jayachandran and S Shashidhar., 2008. ***Biodegradation of Phenol***. African Journal of Biotechnology. Vol.7, (25), 4951-4958.
- Nugroho., 2007. ***Karbohidrat dalam Industri Pangan***. <http://www.nugroho.com>. Diakses : 05 April 2020.
- Nurohim., 2015. ***Pengaruh Penambahan CMC terhadap Karakteristik Sirup Asam Keranji***.(Skripsi). Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Octaviani, T. Gunarti, A., dan Susanti, H., 2014. ***Penetapan Kadar β –Karoten pada Beberapa Jenis Cabe (Genus capsicum) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak***. Jurnal Pharmacia, Vol 4 no.2 hal 103.

- Oktragangga, Qori Netti Herawati dan Rahmayuni., 2017. ***Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dan Penambahan Ubi Jalar Ungu pada Pembuatan Sirup***. JOM FAPERTA.Vol 4 No 2.
- Olsen, H.S., 1995. ***Enzymatic Production of Glucose Syrups***. Blackie Academic and Professional. London
- Pertiwi dan I Gusti Ayu Nyoman., 2013. ***Sehat Lezat: Olah Saji dr. Tiwi***. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Putra, I.D., I Wayan Merta dan Cok Dewi Widhya Hana Sundari., 2016. ***Analisis Total Fenol pada Berbagai Formulasi Rebusan Kulit Salak Bali Sibetan Karangasem sebagai Minuman Fungsional***. Jurnal Meditory. 4(2), 72–82.
- Pratama, S.B., Susinggih W., dan Arie F., 2011. ***Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula)***. Jurnal Industria Vol 1 No 3 hal 181 – 194
- Pratomo., 2008. ***Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga***.UGM Press.Yogyakarta.
- Prayitno, S., 2002. ***Aneka Olahan Terung***. Kanisius. Yogyakarta.
- Puspasari, D.P.W., I K.S., dan Komang A.N., 2009. ***Pengaruh Penutupan dan Suhu pada Proses Perebusan terhadap Karakteristik Sirup Wortel (Daucus carota L.)***. Jurnal Agrotekno Vol 15, Nomor 1.
- Puteri, F., Nainggolan, R.J., dan Limbong, L.N., 2015. ***Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose) dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Sorbet***. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(4).
- Rahman A, Fardiaz S, Suliantari W.P.R., dan Nurwitri C.C., 1992. ***Teknologi Pengolahan Susu***. Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rakhmawati,R., dan Yunianta., 2015. ***Pengaruh Proporsi Buah:Air dan Lama Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (Spondias dulcis)***. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1682-1693.
- Rauf, R., 2015. ***Kimia Pangan***. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Rubatzky, V.E. and M. Yamaguchi., 1997. ***World Vegetables: Principles, Production, and Nutritive Values***. New York: Chapman & Hall.
- Saputra, D.Z., Fitri F., dan Ansharullah., 2019. ***Pengaruh Penambahan Sari Wortel terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Sari Nabati Biji***. J. Sains dan Teknologi Pangan Vol. 4, No.5.
- Septiana,Yogi., 2011. ***Kajian Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga (Hylocereus udatus)***.(Tugas Akhir). Universitas Pasundan.Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi., 1988. ***Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian***. Lyberty. Yogyakarta.

- Sugiyono., 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Sularjo., 2010. *Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas permen pepaya*. Magistra No. 74 Th. XXII : 39-48.
- Sulastrri., 2008. *Pengaruh Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku Terhadap Viabilitas Lactobacillus acidophilus dalam Es Krim Nabati Probiotik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 2 (6) : 1-1
- Susanti, C., 2016. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Sari Buah Salak Bongkok (Salacca edulis Reinw) Dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah*. Artikel Sirup Buah Dari Campuran Sari Buah Naga Merah Dan Sari Buah Salak Bongkok, 1–18.
- Susanty, A dan Eldha S., 2017. *Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol. 11 No. 2.
- Tjahjadi, C dan Harlina Marta., 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bandung : Universitas Padjajaran Bandung.
- Triastuti, I., Fibra N., dan Otik N., 2013. *Kajian Produksi Minuman Campuran Sari Wortel dengan Berbagai Buah*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol. 18 No.2.
- Waysima dan Adawiyah., 2010. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widyastuti,R., Afriyanti, NovianW.A., dan Sri Hartati. 2018. *Pengaruh Konsentrasi CMC dan Gula Stevia terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Tin*. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 2 No. 2.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G., 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Winarno, F.G. dan B.S. Laksmi., 1974. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Wong, D. W. S., 1989. *Mechanism And Theory In Food Chemistry*. Van Nostrand Rein hold. New York.
- Wu, L.C., Hsu, H.W., Chen, Y.C., Chiu, C.C., Lin, Y.I. & Ho, J.A., 2006. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya*. Food Chemistry,95.
- Yissa., 2009. *Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete*.
<http://www.yongkikastanyaluhutna.com>. Diakses : 05 April 2020.