

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. *Pembuatan jelly drink Averrhoa blimbi L. (Kajian proporsi belimbing wuluh : air dan konsentrasi karagenan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (3): 1-9.
- Alinkolis, J. J. 1989. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut.
- Anonim. 1978. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara: Jakarta
- Belitz, H. D. W. 2009. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport Connecticut.
- Buckle, K.A R.A. Edward. G.H. Fleet. Dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Carpenter, R. P. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Aspen Publication. USA.
- De Man, M. Jhon. 1997. *Kimia Makanan*. ITB-Bandung: Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI publishing company, Inc. New York.
- Dull,G.C. 1971. *The Pineapple : General*. Academic Press: London.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya: Unggaran.
- Farikha, I. N., C. Anam, dan E. Widowati. 2013. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan, 2 (1): 30 – 38.
- Fitriani, S. dan E. Sribudiani. 2009. *Pengembangan Formulasi Sirup Berbahan Baku Kulit Dan Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. Sagu, 8: 34-39.
- Harper, K. 1985. *Texture Modifying Agent*. Croonbrok Press: Toowoombo.
- Hulme,A.C.1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press: London.
- Jaconline. 2006. The Function Properties of Sugar. <http://ebookbrowse.com/3-functional-properties-of-sugar-doc-d261682796>. Diakses tanggal 21 Mei 2019.54 Hlm.
- Kartika, B. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM: Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1975. *Gum : Sumber dan Peranannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian: Bogor.

- Klose, R.E. and M. Glickman. 1972. *Gums : In T.E FURIA, Hand Book of Food Additive, Second Ed. Vol. 1.* CRC Press Inc: Cleveland.
- Kumalasari, R. 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.
- Kusuma, H. R., Tita,L., Nani,L., dan Martina. 2007. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan.* Jurnal Widya teknik. 6(2):661:662.
- Kusuma, S T., Kurniawati, A D., Rahmi, Yosfi., Rusdan, Hadijah Ilzamha., Widyanto., Micho Rahma. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan.* UB Press: Malang.
- Laaman, T. R. 2011. *Hidrocolloids in Food Processing.* Blackwell Publishing Ltd. and Institute of Food Technologists. ISBN: 978-0-813- 82076-7.
- Lembang, E.P. 2012. *Variasi waktu dan suhu ekstraksi albedo semangka (Citrullus vulgaris Schard.) terhadap kualitas permen jelly.* Skripsi. Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.* Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB: Bogor.
- Mudjisuhono, R, Suhardi, & Handayani, T 1999. 'Pengaruh penambahan CMC terhadap kestabilan suspensi sari buah salak selama penyimpanan', J. Ilmu Pertanian Indonesia, vol. 8, no. 3, hlm. 33-9.
- Muljani. 1998. *Mempelajari Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Terhadap Kualitas Selai Nenas Selama Penyimpanan.*Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.
- Mulyohardjo, M. 1984. *Nanas dan Teknologi Pengolahannya.* Liberty: Yogyakarta.
- Pollard, A., dan Timberlake. 1972. *Fruit Juice. In : Hulme (ed.), Hand Book of Food Beverage Stability; Chemical, Biochemical, Microbiological and Nutritional Aspect vol. 2.* Academic Press: London.
- Pracahya. 1985. *Bertanam Nanas.* PT. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Puspitasari, D., Datti, N. dan Endahwati, L. (2008). *Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas. Prosiding Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono.* Teknik Kimia UPN Veteran: Surabaya.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan.* Andi : Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1995. *Nanas, Budidaya dan Pascapanen.* Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Setiadi, D. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Karboksimetil Selulosa terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji.* Puslitbang Bioteknologi. Balitbang Kehutanan.

- Setyowati. 2004. *Pengaruh lama perebusan dan konsentrasi sukrosa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik sirup kacang hijau. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.*
- Siskawardani, D.D, Nur K dan Moch. B.H. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyle Cellulose) dan Lama Sentrifugasi terhadap Sifat Fisik Kimia Minuman Asam Sari Tebu (Saccharum officianum L). Jurnal Bioproses Tropis Vol.1. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya: Malang.*
- Sudarmanto. 1983. *Sari Buah (Fruit Juice), (Ringakasan Teknologi Buah-Buahan dan Sayuran). FTP UGM: Yogyakarta.*
- Sulastri, T. A. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.*
- Susilowati,D. 2015. *Pengaruh Air Rebusan Kayu Secang Dalam Penyembuhan Biang Keringat Pada Bayi . Jurusan Kebidanan: Surakarta.*
- Tamaroh, S 2004, 'Usaha peningkatan stabilitas nektar buah jambu biji (*Psidium Guajava L.*) dengan penambahan gum arab dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose)', Buletin Logika, vol.1, no.1, hlm. 56-64.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (food additives). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada: Yoyakarta.*
- Wibowo, A.R, Fibra N dan Ribut S. 2014. *Pengaruh Sari Buah Tertentu Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Sari Tomat. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 19 No.1.*
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia: Jakarta.*
- Winarno, F. G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia: Jakarta.*
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut. PT. Gramedia: Jakarta.*
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia: Jakarta.*
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia: Jakarta.*
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas. Gramedia Pustaka Utama:Jakarta.*
- Winarno F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.*
- Wirakusumah, E.S. 2013. *Jus sehat Buah & Sayuran. Penebar Swadaya: Jakarta.*