

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2001. *Studi Stabilitas Sediaan Farmasi*. Teknologi Farmasi Program Pasca Sarjana, Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Agustin, F dan Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averhoa blimbi* I. (Kajian Proporsi Blimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi, Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 1-9.
- Aini, N. 2016. *Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (Benincasa hirsuta) dengan Penambahan Sukrosa pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Anggraini, D.N., Radiati, L.K., dan Purwadi. 2016. Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*. 11(1).
- Anonim. 2013. Evaluasi Sensori dan Penentuan Kriteria. <http://tekpan.unimus.ac.id>. Diakses: 19 Desember 2019.
- Anonim. 2013. PerKB POM No 24 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penstabil. [jdih.pom.go.id](http://jdih.pom.go.id). Diakses: 29 Desember 2019.
- Anonim. 2014. SNI 3719-2014 Minuman Sari Buah. <http://lib.kemenperin.go.id/>. Diakses: 29 Desember 2019.
- Anonim. 2015. Tomat. [www.cantikitu.com](http://www.cantikitu.com). Diakses: 1 Mei 2019.
- Anonim. 2017. PP. No. 235/MENKES/PER/VI/1979. <http://lib.kemenperin.go.id/>. Diakses: 29 Januari 2020.
- Anonim. 2018. Pengertian Suspensi adalah: Contoh, Ciri, Perbedaan Larutan, Koloid. <https://rocketmanajemen.com/definisi-suspensi/>. Diakses: 3 Februari 2020.
- Anonim. 2018. Penyebab dan Dampak Kekeruhan. <https://www.kaskus.co.id/thread/penyebab-dan-dampak-kekeruhan>. Diakses: 24 Agustus 2019.
- Anonim. 2019. *Ilmu Teori Resep Jilid II*. Deepublish. Yogyakarta.
- Anonim. 2019. Nanas. [www.teras.id](http://www.teras.id). Diakses: 1 Mei 2019.

- Anonim. 2019. Nutrients of Tomato Juice. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170545/nutrients>. Diakses: 2 Februari. 2020.
- Ansel H.C. 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.
- Arisworo, D., Yusa., dan Sutresna, N. 2008. *IPA Terpadu*. Grafindo Media Pratama. Bandung.
- Astuti, D.W. 2004. *Pembuatan Sari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Variasi Macam Dan Jumlah Bahan Penstabil*. Skripsi. Universitas Jember.Jember.
- Astuti. 2015. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Boppana, N. 2007. *Evaluating the Difference Between Organic Milk And Cheese and Inorganic Milk And Cheese Based On Sensory Perception*. Graduate Thesis. University of Wisconsin-Stout. Milwaukee.
- Bryan, M. 2019. *Pengaruh Blanching dan Penambahan CMC (Carboxymethyl Cellulose) terhadap Sifat Kimia, Stabilitas Suspensi dan Tingkat Kesukaan Sari Buah Sawo (*Achras zapota* L)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2008. *Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dewayani, W., Hatta, M., dan Kadir, A. 2002. Pengaruh Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sari Buah Markisa. *J.Hort.* 12(2):110-7.
- Dewayani, W., Muhammad, A., dan M.B. Nappu. 2001. Pengaruh Bahan Penstabil terhadap Mutu Sari Buah Markisa. *J.Hort.* 12(2): 110-117.
- Fadilah, H.N. 2018. *Karakteristik Minuman Fungsional dari Komposisi Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* (L) Merr dan Sari Buah Nanas dengan Variasi Penstabil CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. 2(1): 30-38.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Farikha, I. N., Choirul, A., dan Widowati, E. 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.
- Fennema, O.R. 1975. *Principles of Food Science Part 1 Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry 3rd Ed*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ganz, A.J. 1997. *Cellulosa Hydrocolloid*. Avi Publising Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Handayani, L., Reksamunandar, R.P., Puteri, L.B., dan Hendro. 2015. Desain Alat Ukur Kekeruhan Air menggunakan Sensor Cahaya Photodiode Berbasis Mikrokontroler AT Mega 328. *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains 2015 (SNIPS 2015)*. Bandung 8 dan 9 Juni 2015.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Teknologi Pertanian*. 37 (1):17-25.
- Hidayatullah, A. 2019. *Pengaruh Jenis Mentimun dan Penambahan Sari Rumput Laut terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Sari Buah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hoefler, C.A. 201. *Sodium Carboxymethyl Cellulose, Chemistry, Functionality, and Applications*. Food Ingredients Group, Hercules Incorporated. Wilmington.
- Hulme, A.C.1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press. London.
- Ismail, N.M., Bono, A., Valintinus., Nilus, S., dan Vhing, L.M. 2010. *Optimization of Reactions Conditions for Preparing Carboxymethyl Cellulose*. *Journal of Applied Sciences*. 10(21)
- Jones, B. 2008. *Tomato Plant Culture: In The Field, Greenhouse and Home Garden*. CRC Press. New York.
- Kailaku, S.I., Dewandari, K.T., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*.3:52-53.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol.1 Edisi 17.

- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasigit, L. 2006. *Perlakuan Pengaruh Penggunaan CMC dan Enzim Naringinase Terhadap Kepahitan dan Mutu Sari Buah Jeruk Siam*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kertesz, Z.I. 1951. *The Pectic Substance*. Interscience Publisher Inc. New York.
- Khopkar, S.M. 1990. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *J.Hort.* 25(3): 366-276.
- Kuncoro, E.B. 2004. *Akuarium Laut*. Kanisius Yogyakarta.
- Kuswurj, R. 2012. Pengertian, Pol, Brix, dan HK (Hasil Bagi Kemurnian) dalam Analisa Gula. <http://www.risvank.com/2011/12/21/pengertian-pol-brix-dan-hk-dalam-analisa-gula/>. Diakses 29 Desember 2019.
- Lettimer, J.M., dan Haub, M.D. 2010. *Review : Effects of Dietary Fiber and Its Components on Metabolic Helath*. *Nutrients*. 2:1266-1289.
- Lutfy, S. 2007. *Fisika Dasar I*. Erlangga. Jakarta.
- Manalo, J.B., K.C. Torres., dan F.E. Anzaldo. 1995. *Pectin and Product of Kalamansi (Citrus microcarpa Bunge) Fruits Waste*. *NIST Journal*.
- Muljani. 1998. *Mempelajari Pengaruh Subtitusi Ubi Jalar terhadap Kualitas Selai Nenas Selama Penyimpanan*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Murningsih, K. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Kulit dan Asam Sitrat terhadap Aktivitas Antioksidan, Stabilitas Suspensi, dan Tingkat Kesukaan Minuman Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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.

- Purwadi, A., Usada, W., dan Isyuniarto. 2007. *Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculntum Mill.*)*. Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan. 234-242.
- 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).
- Putri, V.M. 2009. *Pengujian Kandungan Fenol Total Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, R.P. 2019. *Pengaruh Rasio Sari Buah Sirsak-Jambu Biji Merah dan Penambahan CMC terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Sari Buah*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1) :1-6.
- Sa'adah, L.I.N., dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 377-378.
- Sarojo, G.A. 2006. *Seri Fisika Dasar Mekanika*. Selemba Teknika. Jakarta.
- Seminar, K.B., Buono, A., dan Alim, K.M. 2006. Uji dan Aplikasi Komputasi Paralel Pada Jaringan Syaraf Probabilistik (PNN) untuk Proses Klasifikasi Mutu Tomat. *Jurnal Teknologi*. Edisi No.1.34-45.
- Setyaningsih D., Apriyantono A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, A. 2010. Penambahan Natrium Tripolifosfat dan CMC pada Pembuatan Karak. *Jurnal AgriSains*. 1(1): 41.
- Setyowati. 2004. *Pengaruh Lama Perebusan dan Konsetrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Soekarto, S.T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., B, Haryono., dan Suhardi. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B, Haryono., dan Suhardi. 2001. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta.
- Sulastri. 2008. Pengaruh Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku terhadap Viabilitas *Lactobacillus acidophillus* dalam Es Krim Nabati Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 2(6): 1-11.
- Suyuti A., Su'i, M., dan Sudiyono, S. 2018. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia (Likopen) Sari Buah Tomat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*. 2(1).
- Syahrumsyah H., Murdianto W., dan Pramanti N. 2010. Pengaruh Penambahan CMC dan Tingkat Kematangan Buah Nanas terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 34-40.
- Syamsu, K dan Rahmatulla R. 2019. Carboxymethyl Cellulose dari Nata de Cassava. <https://innovation.ipb.ac.id/detail/218-Carboxy-Methyl-Cellulose-CMC-dari-Nata-de-Cassava>. Diakses 24 Agustus 2019.
- Syifayanti, Ridha. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik "Susu" Nabati Kombinasi Jagung (Zea Mays L.), KacangKedelai (Glycine Max L.) dan Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L)*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Tamaroh, S.C.M. 2004. Usaha Peningkatan Stabilitas Nektar Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Penambahan Gum Arab dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC). *J. Logika*, 1 (1): 56-64.
- Tesalonika, E. 2016. Usaha Peningkatan Stabilitas Nektar Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L) dengan Penambahan Gum Arab dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). *LOGIKA*. 1(1)
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (food additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yoyakarta.
- Tsabahah, I.Y. 2017. *Perbandingan Sari Lidah Buaya (Aloe vera L) dengan Sari Tomat (Solanum lycopersicum) dan Penambahan CMC terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Lidah Buaya-Tomat*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Tugiyono. 2005. *Tanaman Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Warsito., Suciwati, S.W., dan Isworo, D. 2012. Desain dan Analisis Pengukuran Viskositas dengan Metode Bola Jatuh Berbasis Sensor Optocoupler dan Sistem Akuisisinya pada Komputer. *Jurnal Natur Indonesia*. Hal 230-253.
- Wati, Rochma. 2016. Pengaruh Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Asam Sitrat terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *e-journal Boga*. 5(3): 54-62.
- Wayan. 2009. Karboksimetil selulosa (CMC). <http://wayan.web.id>. Diakses : 20 Desember 2019.
- Waysima dan Adawiyah. 2010. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo, R.A., Nurany, F., dan Sugiharto, R. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(1).
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. UB Press. Malang.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2013. *Jus sehat Buah & Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.