

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliani, Yusman Taufik, dan Hafni Gustianova. 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Varietas Bongkok. 2: 129–30.
- Aprilawati Daeng Lanusu, S. E., L. Ch. Surtijono, E.H.B. M. Karisoh, dan Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L). *Jurnal ZooteK* 37: 474.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Luas Tanaman Perkebunan. <https://www.bps.go.id/>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI Sirup. : 1–41.
- Barlina, Rindengan. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan Dan Pengolahannya. *Perspektif* 3(2): 46–60.
- Batubara, Siti Chairiyah, dan Nindia Arum Pratiwi. 2018. Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan 1(2): 109–23.
- Daniela Ticoalu, Gloria, dan Jaya Mahar Maligan. 2016. Pemanfaatan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Minuman Berantosianin Dengan Proses Hidrolisis Enzimatis *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 46–55.
- Duda, Hilarius Jago et al. 2021. Kualitas Sensorik Sirup Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Jurnal Pengolahan Pangan* 6(2): 71–78.
- Fisdiana, Usken, Rima Ajeng Anggriani, Budi Hariyanto, dan Faridatul Hasanah. 2021. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream. *Jurnal Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture*: 197–206.
- Hadriyati, Armini, Mukhlis Sanuddin, dan Aulia Fitri. 2020. Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Sirup Kayu Manis Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (November): 48–52.

- Hasmawati, Amirah Mustarin, dan Ratnawaty Fadilah. 2020. Analisis Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6: 88.
- Hermiza Mardesci, S.TP., MP. 2018. Diversifikasi Dan Pengolahan Produk Olahan Berbasis Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7: 47–48.
- Hermiza Mardesci, S.TP., MP, 2018. Diversifikasi Dan Pengolahan Produk Olahan Berbasis Air Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2): 45–50.
- Hermiza Mardesci, dan Rekka Melisa. 2020. Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Sirup Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(1): 19–25.
- Husna, Nida El, Melly Novita, dan Syarifah Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya. *Agritech* 33(3): 296–302.
- Kamal, Netty. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* I(17): 78–85.
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1): 9–15.
- Mulyakin, Syakirin. 2020. Skripsi Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. Universitas Muhammadiyah Mataram. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Nadimin, Hijrah Asikin, Apractia Feroshinta Liding, dan Andi Humaerah Aldillah. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Fungsional Lokal (TFL) Campuran Ulat Sagu Terhadap Mutu Sensorik Dan Kadar Air Biskuit. *Aceh Nutrition Journal*: 230–39.
- Nurfitriani, Andi, dan Merry Kiu. 2016. Analisis Kandungan Antosianin Pada Brownies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Agrominansia* 53: 73.
- Putri, R. Marwita Sari, dan Hermiza Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(2): 19–29.

- Putri, Retno Andita. 2016. Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh. *e-journal Boga* 5(3): 73.
- Rahim, Hendra, Teltje Koapaha, dan Jan R Assa. 2022. Universitas Sam Ratulangi Manado Karakterisrik Sensoris Dan Fisiko Kimia Selai Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Dengan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.). Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Ratnawati, Devi, Evi Maryanti, dan Afriana Mayang Sentani. 2012. Aplikasi Ekstrak Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var *Ayamurasaki*) Sebagai Pengawet Dan Pewarna Alami Tahu. *Jurnal MIPA* 8: 739–45.
- Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga* 1(1): 44–52.
- Ruksanan et al. 2022. Pengaruh Jenis Air Kelapa Dan Konsentrasi Gula Terhadap Kualitas Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sultra Sains* 4(1): 31–39.
- Saleh, Si Awal, Rosiana Ulfa, dan Bagus Setyawan. 2020. Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan Dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian* Vol. 2(05): 45–46.
- Saragih, Chairunnisa, Netti Herawati, dan Efendi Raswen. 2017. Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon* L.). *JOM Faperta* 4: 1–13.
- Simpala, mawardin M. 2018a. *Jejak Sukses Pengusaha Kelapa Indonesia*. ed. Maya. yogyakarta: andi yogyakarta.
- . 2018b. *Jejak Sukses Pengusaha Kelapa Indonesia*. ed. Maya. yogyakarta. andi yogyakarta.
- . 2018c. *Jejak Sukses Pengusaha Kelapa Indonesia*. ed. Maya. yogyakarta: andi yogyakarta.
- Suwarto, Yuke Octavianty, dan Silvia Hermawati. 2014. *Top 15 Tanaman Perkebunan*. ed. Sony Nugroho. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Trissanthi, Chandra Maysasri, dan Wahono Hadi Susanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 180–89.
- Widyastuti, Retno, Afriyanti Afriyanti, Novian Wely Asmoro, dan Sri Hartati. 2018. Pengaruh Konsetrasi *Carboxy methyl cellulose* (CMC) Dan Gula Stevia Terhadap Karakter Sirup Buah Tin (*Ficus carica*, L). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 2(2): 146–54.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.