

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, D. P. M. S. (2017). Pengaruh Konsentrasi Pengawet Natrium Benzoat Terhadap Karakteristik, Stabilitas Fisika & pH pada Water Based Pomade yang Mengandung Ekstrak Aloe Vera. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 6(2), 540.
- Dewi, M. M. (2016). *Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang*.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D. A., Indriani, D. W., Sugiarto, Y., Maharani, D. M., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158.
- Fankari, F. (2018). *Uji Kadar Keasaman Dalam Madu yang Beredar di Pasar Impres Kalabahi Alor Dengan Metode Alkalimetri*.
- Heramuda, G. I., & Wuryandari, W. (2019). *Mutu Fisik Sirup Ekstrak Daun Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*. 1–10.
- Hidayanto, E., Rofiq, A., & Sugito, H. (2010). Aplikasi Portable Brix Meter Untuk Pengukuran Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 13(4), 113–118.
- Kamila, D. I. (2018). *Mekanisme Kerja Asam Benzoat Sebagai Bahan Pengawet Makanan*. Warstek.com. <https://warstek.com/benzoat/>
- Kristian, J., Zain, S., Nurjanah, S., Widyasanti, A., & Putri, S. H. (2016). *Pengaruh Lama Ekstraksi terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Bunga Melati Putih Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (Solvent Extraction)*. 10(2).
- Kusumadewi, M. (2011). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia*. IPB (Bogor Agricultural University).
- Maitimu, C. V. (2021). PENGARUH NATRIUM BENZOAT DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP MUTU KIMIA DAN MIKROBIOLOGIS SELAI PALA (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(4), 241–250. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.04.6>

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Ngafifuddin, M., & Sunarno, S. (2017). *PENERAPAN RANCANG BANGUN pH METER BERBASIS ARDUINO PADA MESIN PENCUCI FILM RADIOGRAFI SINAR-X APPLICATION DESIGN OF pH-METER BASED ON ARDUINO TO WASHING MACHINE OF X-RAY RADIOGRAPH FILM*. 6(1), 66–70.
- Rahardjo, P. A. C. (2017). *PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU DAN PRODUK IKAN SARDEN DALAM SAUS TOMAT DI CV. PASIFIC HARVEST* [Universitas Katolik Soegijapranata]. <https://core.ac.uk/download/94604133.pdf>
- Rizka, S. R., Susanti, S., & Nurwantoro. (2019). Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe ( *Zingiber Officinale* ). *J. Teknologi Pangan*, 3(1), 152–154.
- Rosida, D. F., CH, W., A, A., & FR, Z. (2020). *Karakteristik Moromi dan Kecap Manis serta Kajian Aktvitas Antioksidannya*. 274–282.
- Safitri, I. N., Alfiani, R. W., & Harismah, K. (2018). Optimasi Pemanfaatan Pemanis Stevia terhadap Kualitas Sirup Kayu Manis (Cinnamomun Burmanii ). *University Reasearch Colloquium*, 621–627.
- Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus androgyneus*). *Jurnal Dinamika*, 66(2), 21–28.
- Surahman, B., & Winarti, W. (2021). Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*, 3(2), 26–45. <https://doi.org/10.55542/gpjer.v3i2.70>
- Toledo, M. (2014). Non-Alcoholic Beverage Solution Guide. In L. Division (Ed.), *Food and Beverage*. Mettler-Toledo International Inc.
- Utami, W. W., & Anjani, G. (2016). *Journal of Nutrition*. 4(Jilid 5), 360–367.
- Winarno, F. G. (1988). *Kimia Pangan dan Gizi* (S. Purnama, Ed.; Cetakan ke).

- Yastanto, A. J. (2020). *Karakteristik Pertumbuhan Jamur pada Media PDA dengan Metode Pour Plate* ISSN 2655 4887 ( *Print* ), ISSN 2655 1624 ( *Online* ) ISSN 2655 4887 ( *Print* ), ISSN 2655 1624 ( *Online* ). 2(2), 33–39.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Quantitative Analysis of Food Microbiology in Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the TPC (Total Plate Count) with the Pour Plate Method. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/289>
- Zaldiansyah, T., Martunis, M., & Fahrizal, F. (2018). Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Air Kelapa (*Cocus nucifera*) dengan Penambahan Gula Fruktosa sebagai Pengganti Gula Sukrosa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(2), 345–350. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i2.7460>