

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. 2020. Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Apriliyanti, M. W., Ardiyansyah, M., Wulandari, D. E., Arum, P., Jayus, dan Sjaifullah, A. 2022. *Antioxidant activity and hedonic evaluation of melinjo peel with variations of sodium metabisulfite concentration and soaking time. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 980(1).*
- Asmawati, Sunardi, H., dan Ihromi, S. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek, 5(2).*
- Astini, N. L. Y. 2022. Alternatif Penggunaan Gula Palem Sebagai Pengganti Gula Pasir dalam Pembuatan Sponge Cake Kukus. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis, 1(11).*
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995. Gula Palem. *Badan Standarisasi Nasional.*
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8664-2018. Madu. *Badan Standarisasi Nasional.*
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan, 1(2).*
- David, W., dan David, F. 2020. Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Bakrie Press.
- Febrianti, W. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C Kulit Melinjo. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Fitri, E., Harun, N., dan Johan, V. S. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). In *JOM Faperta UR, 4(1).*
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, dan Munawar, A.A. 2020. Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden Menggunakan Vis-Swnirs dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek, 25(2).*

- Hairani, M., Saloko, S., dan Handito, D. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Sosis Analog Tempe dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit Diabetes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2).
- Hanzen, W. F. E., Hastuti, U. S., dan Lukiati, B. 2016. Kualitas Yoghurt dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula Ditinjau Dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam Laktat. 13(1).
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Cetakan pertama. Lambung Mangkurat University Press.
- Ilda, Y.A., dan Pratiwi. 2022. "Penentuan Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Minuman Teh (*Camellia Sinensis L.*) dalam Kemasan". Dalam *ITERA Post*. 23 November 2022.
- Isabella, M. O., Putra, N. K., dan Puspawati, G. A. 2021. Pengaruh Perbandingan Daun Putri Malu (*Mimosa Pudica Lin.*) dan Bunga Melati (*Jasminum Sambac (L.) Ait.*) Terhadap Karakteristik Teh Celup Wangi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(4).
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Pramono, Y. B. 2016. Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Jdayil, B. A., Ghzawi, A. M., Zaitoun, S. 2002. *Heat Effect on Rheology of Light-and Dark – Colored Honey. Journal of Food Engineering*, 51(1).
- Kafiya, S. R. 2022. Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris dari Minuman Kulit Melinjo dengan Penambahan Alang-Alang atau Bunga Melati Kering. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Kustiani, R. 2021. "Warna Gula Batu Putih, Kuning, atau Coklat Menentukan Kandungan Nutrisinya". Dalam *Tempo.co Post*. 14 Januari 2021. Jakarta.
- Lukitasari, D., R. 2021. "Pilih Mana? Gula Batu atau Gula Pasir?". Dalam *Universitas Airlangga Post*. 10 Maret 2021. Surabaya.
- Mukharomah, A. 2022. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Asam Terhadap Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Kulit Melinjo. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta IHP*, 36(2).
- Nawansih, O. O., Rizal, S., Widya, D., dan Hartari, R. 2017. Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung.
- Nofrianti, R., Azima, F., dan Eliyasmi, R. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung. 2(2).
- Pontoh, J. 2013. Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik. In *Chem. Prog* 6(1).
- Pradnyana, K.D.A., Parwata, O.A., dan Sudarma, N. 2014. Penentuan Sukrosa pada Nira Kelapa dan Nira Aren dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl. 1(1).
- Rifqi, M., Oktri S. N., Amalia, L. 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonic pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1).
- Rizka, S. R. , S. Susanti, dan, & Nurwantoro. 2019. Pengaruh Jenis Pemanis yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai PH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber Officinale*). *Teknologi Pangan*, 3(1).
- Santoso, M., Naka, Y., Angkawidjaja, C., Yamaguchi, T., Matoba, T., dan Takamura, H. 2010. *Antioxidant and DNA Damage Prevention Activities of the Edible Parts of Gnetum gnemon and Their Changes upon Heat Treatment*. In *Food Sci. Technol. Res.*, 16(6).
- Saragih, R., Husein, G. Y., Tamizi, E., dan Amalia, Y. H. 2018. Karakteristik Teh Kulit Melinjo Warna Merah Dan Hijau.
- Sharon. 2021. "Gula Batu Lebih Sehat dari Gula Pasir?". Dalam *ruparupa Post*. 09 Juli 2021.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Rizki, E., Fathonah, A. D., dan Anggraeni, N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal Kimia Valensi* 4(2).
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., Indawan, H., dan Korespondensi, A. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis Melo L.*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika Val.*). 5(2).

- Triachdiani, N., dan Murtini, S. 2021. Pengaruh Varietas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) dan Rasio Gula Aren : Gula Pasir Terhadap Karakteristik Enting-Enting Geti. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2).
- Wilberta, N., Titin Sonya, N., Hartini Realista Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi ph dan Kadar Air. 12(1).
- Wulandari, D. D. 2017. Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Gula Reduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan. 2(1).
- Yuwono, S. S. 2015. "Madu". Dalam *Universitas Brawijaya Post*. 24 Juni 2015.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., dan Susanto, W. H. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).