

DAFTAR PUSTAKA

- AFRC Institute of Fruit Research. 1989. *Home Preservation of Fruit and Vegetables*. HMSO Publications Centre. London.
- Ahmed, Shakeel, Mohammad Fiaz, dan Mohammad Shoaib. 2015. "Impact of Knowledge Management Practices on Organizational Performance: an Empirical study of Banking Sector in Pakistan", *FWU Journal of Social Sciences* 9(2): 147-167
- A.O.A.C. 1984. *Official methods of analysis*. 12th Edition. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Apandi. M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni Bandung. Bandung
- Asmawati, A., Sunardi, H. and Ihromi, S., 2019. Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), pp.97-106.
- Auliya, Putri, Oenzil, Fadil, & Rofinda, Zelly Dia. (2016). Gambaran Kadar Gula Darah Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Andalas Yang Memiliki Berat Badan Berlebih Dan Obesitas. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5 (3), 528-533
- Bielig, Hans.J., dan Joachim Werner. 1986. *Fruit Juice Processing*. FAO Agricultural Services Bulletin. Roma.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Buckle dkk, Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton, 1989. *Ilmu pangan*. UI press. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Cahyadi, W., & Widiantara, T. (2017). Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan sukrosa terhadap karakteristik sorbet murbei hitam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 218-224.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Trubus Agriwidya. P. 71-4, 76-7. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-3544-1994: Sirup*. Departemen Perindustrian. Jakarta.

- Dos Santos, R. C. G. R., & Kartikawati, D. (2018). Karakteristik Sirup Jahe Merah (Zingiber Officinale Roscoe Var. Rubrum) Yang Dihasilkan Dari Tiga Jenis Proses Pengolahan. *Serat Acitya*, 6(2), 69.
- Ermawati, E. (2021). PEMBUATAN DAN UJI STABILITAS FISIK SIRUP EKSTRAK KULIT BUAH SEMANGKA (Citrullus lanatus Thunb.). *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar*, 5(2), 14-22.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. Principle of Food Science. The AVI Publishing.
- Fitri E, dan Harun N, D, 2017, Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.), *Jom fafertur*, Vol. 4 No.1, 1-13.
- Gopalan, SV, & Gozali, D. (2019). Review Artikel: Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Granul Effervescent Dan Sediaan Tablet Dengan Metode Granulasi Basah. *Farmaka* , 16 , 117-123.
- Hadiwijaya, H. Lukma, dan Aisman, 2013 pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)
- Inchem. 2002. *Sodium Carboxyl Methyl Cellulose*. <http://www.inchem.org/Documents/Jecfa/jecmono/40abcj20.html> (23 Juni 2018)
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lutony, Tony. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mangunwidjaja, D. 1993. Menguak Peluang Bisnis Industri Sirup Fruktosa dari Dahlia. Agrotek Volume I, Nomor I. ISSN 0854-3870. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mangunwidjaja, D. 1993. Menguak Peluang Bisnis Industri Sirup Fruktosa dari Dahlia. Agrotek Volume I, Nomor I. ISSN 0854-3870. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marlindawati, & Indriani, Poppy. 2016. "Pengukuran Tingkat Kepuasan Pengguna E-Learning Dengan Penerapan Model End Using Computing Satisfaction (EUCS)(Studi Kasus: Universitas Bina Darma dan STMIK MDP)". *Jurnal Ilmiah Matrik*. Volume 18. Palembang: Universitas Bina Darma.
- Marta, H., Widyasanti, A. and Sukarti, T., 2008. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi saribuah terhadap kesukaan karakteristik sirup jeruk keprok

garut (*Citrus nobilis* Lour). Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 2(1)

Muchtadi, T. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bogor.

Najarudin, Tamrin dan N. Asyik. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik dan umur simpan sirup air kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(1): 1102-1110.

Nicol, W.M. 1979. *Sucrose and Food Technology*. Edited by G.G. Birch and K.J. Parker. Applied Science Publishers Ltd. London.

Pancoast, H.M dan W. Ray. Junk. 1980. *Hand Book of Sugars*. Second edition. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.

Pratama, S. B., Wijana, S., & Mulyadi, A. F. (2012). Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1(3), 181-194.

Prastiwi, V. F., Bintoro, V. P., & Rizqianti, H. (2018). Sifat mikrobiologi, nilai viskositas dan organoleptik kefir optima dengan penambahan High Fructose Syrup (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).

Pratiwi, G., & Hertiana, T. (2013). Optimasi komposisi sukrosa dan aspartam sebagai bahan pemanis pada formula tablet effervescent ekstrak etanolik buah mengkudu. *Majalah Obat Tradisional. Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.

Rahayu, W.P. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.

Rahmasari, H., & Susanto, W. H. (2014). EKSTRAKSI OSMOSIS PADA PEMBUATAN SIRUP MURBEI (*Morus alba* L.) KAJIAN PROPORSI BUAH: SUKROSA DAN LAMA OSMOSIS [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 191-197.

Raina. 2011. *Ensiklopedia tumbuhan berhasiat obat*. Jakarta : Salemba Medika.

Rowe, R.C. et Al. (2006). Handbook Of Pharmaceutical Excipients, 5th Ed, The Pharmaceutical Press, London.

Saenab, A. 2010. Evaluasi Pemanfaatan Limbah Sayuran Pasar sebagai Pakan Ternak Ruminansia di DKI Jakarta. Balai Pengkajian Teknologi Jakarta.

- Sanchez-Salcedo, E. M. *et al.* (2015) (Poly)phenolic compounds and antioxidant activity of white (*Morus alba*) and black (*Morus nigra*) mulberry leaves: Their potential for new products rich in phytochemicals', *Journal of Functional Foods*. Elsevier Ltd, 18, pp. 1039-1046. doi: 10.1016/j.jff.2015.03.053
- Sartono, M. 2011. Pengaruh Perbedaan Proporsi Ekstrak Murbei Hitam dan Susu UHT Serta Lama Penyimpanan Terhadap Warna dan Kadar Antosianin Yoghurt Murbei Hitam. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sigit, Y. P. (2016). Eksperimen Pembuatan Hard Candy Dengan Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist (Pp. 1-89) [Skripsi]. *Universitas Negeri Semarang*.
- Singhal, B.K. *et al.*, 2010. Approaches to Industrial Exploitation of Mulberry (*Mulberry sp.*) Fruits. *J. Fruit Ornamental Plant Res.*, 18(1), pp.83-99.
- Sunarto. H. 1997. *Budidaya Murbei dan Usaha Pemsutraan Alam*. Kansius. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PT. Bhratana Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunanto. H. 1997. *Budidaya Murbei dan Usaha Pemsutraan Alam*. Kansius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susanti, O. (2014). *Studi Formula Serbuk Effervescent Dari Alga Hijau Spesies (Caulerpa racemosa) Dengan Variasi Kadar Sukrosa Dan Aspartam* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Toto Warsa dan Cucu S.A., 1982. *Kuliah Perancangan Percobaan. Fakultas Pertanian UNPAD*. Jatinangor.

- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tressler, D.K dan J.G. Woodrof. 1976. *Food Products Formulary Volume 3 : Fruit, Vegetable, And Nut Products*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Tressler, K. A. dan M. A. Joslyn. 1961. *Fruit and Vegetables Juice Processing and Technology*. The Avi publishing Co. Inc. Westport, Connectiont. 125pp.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yanuarto, T., Novia, D. and Lestari, S.P., 2022. FORMULASI SEDIAAN SIRUP SARI BUAH SENGGANI (*Melastoma malabathricum L.*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), pp.130-139.
- Yuliarti, Nurheti. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*, Yogyakarta : Penerbit Andi.