

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., & Sofyan, I. 2016. “*Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (Benincasa Hispida) dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Berbeda*”. Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas
- Angelia, I. O.2017. “*Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura (pH Content, Total Acidified Acid, Dissolved Solids and Vitamin C In Some Horticultural Commodities)*”. Journal Of Agritech Science (Jasc), 1(2), 68-74
- Antara, N dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Modul Kuliah. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University. Bali.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington
- 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.
- Apriliyanti, M. W. et al. 2022. “*Effect of Time and Temperature on Vitamin c Contents and Antioxidant Activity in the Hot Water Extraction of Melinjo Peels.*” IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 980(1).
- Ardiansyah, M., dan Apriliyanti M.W.2016. *Karakteristik Kimia Teh Kulit Melinjo*.Jurnal Ilmiah Inovasi, 1(2).Hal. 89-92
- Astuti, A., & Pade, S. W. (2020). *Karakteristik Vitamin C, Viskositas dan Nilai pH Minuman Fungsional Kombinasi Sari Buah Nanas (Ananas Comosus) dan Jahe (Zingiber Officinale Roscoe.)*. Journal Of Agritech Science (JASc), 4(1), 13-18..
- David W, dan David F. 2020.*Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R. Presefence Mapping dan Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press.
- Devina, N.2010. *Optimasi Proses Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (Gneum gnemon L) dan Pengaruh pH dan Cahaya Terhadap Aktivitas Antioksidan*. Universitas Pelita Harapan.
- Farikha, I,N.,Choirul A. dan E. Widowati. 2013. *Pengaruh Jenis Dan Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Tekno Sains Pangan. 2 (1).

- Cahyadi, W., Gozali, T., & Fachrina, A. (2018). *Pengaruh konsentrasi gula stevia dan penambahan asam askorbat terhadap karakteristik koktail bawang dayak (Eleutherine palmifolia)*. Pasundan Food Technology Journal, 5(2), 154-163.
- Krautwurst, D. 2016. *Taste and Smell*. Cham: Springer
- Lastria, D. 2018. *Pengaruh Substitusi Kulit Buah Melinjo (Gnetum Gnemon Linn) Pada Pembuatan Krokot Kentang Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta
- Muhammad I. 2020. *Pengaruh Penyeduhan Minuman Kulit Melinjo Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*, 2nd ed. New Delhi : Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Rahayuningsih J., Sisca V., dan Eliyarti E. 2022. "Analisis Vitamin C Pada Buah Jeruk Pasaman Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi." Journal of Research and Education Chemistry 4(1): 29.
- Rohmayanti, T., Novidahlia, N., dan Widianingsih S. 2019. "Karakteristik Minuman Fungsional Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe." Jurnal Agroindustri Halal 5(1): 094–103.
- Ressang, A. H. dan J. I. Nasution. 1982. *Pedoman Pelajaran Ilmu Kesehatan Susu*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Sani, E. Y., & Kunarto, B. (2018). *Ekstraksi Antosianin Kulit Melinjo Merah Dan Stabilitas Warnanya Pada Berbagai Lama Pemanasan*. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi, 13(2), 33-36.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). *Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (Zingiber officinale Rosc.)*. Tropical Bioscience: Journal of Biological Science, 1(2), 11-18.
- Setiawati, E., Ningsi, W. dan Khalim, A. 2021. *Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan*. Jurnal Inovasi Penelitian, 2(6): 1821-1832
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Shafitri, N., Puspareni, L., dan Nasrulloh, N. 2021. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Kedelai*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 5(1): 107-119
- Siregar, T. M., & Neysha, A. (2020). *Aktivitas Inhibisi A-Glukosidase Pada Minuman Fungsional Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Melinjo Kuning (Gnetum gnemon Linn.)*. FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology), 4(1), 1-18.
- Siregar, T., Cornelia, M., & Ermiziar, R. (2009). *Studi Kandungan Karotenoid, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Melinjo (Gnetum gnemon L)*. Pros. Semin. Nas. PATPI.
- Stone, H.J., and J. L. Sidel. 2004. *Sensory Evaluation Practices, third edition*. Academic Press. New York.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2.66-73
- Thressia, M., 2018. "Pemanfaatan Limbah Kulit Melinjo Sebagai Sumber Antibiotik Terhadap Bakteri (*Escherichia Coli*). " Senpling Universitas Riau: 547–53.
- Wadge, 2003. *Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals*. Food Standards Agency
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. *Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida*. Jurnal Penelitian Pertanian 17(1): 17-25.
- Wijanarko., Simon Bambang. 2002. *Analisis Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius
- Yuliningtyas, A.W., Santoso, H., Syauqi, A. 2019. *Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (Zingiber officinale dan Cymbopogon citratus)*. Jurnal Ilmiah Biosaintropis 4 (2): 1-6.