

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D.N., Radiati, L.E. and Purwadi, P. 2016. Penambahan carboxymethyle cellulose (CMC) pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, pH, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1) : 58-67.
- Apelblat, A., 2014. *Citric acid*. Springer.
- Badan Pusat Statistika (BPS). 2022. *Produksi tanaman buah-buahan 2022*.
- Consumi, M., Leone, G., Tamasi, G. and Magnani, A., 2021. *Water content quantification by FTIR in carboxymethyl cellulose food additive. Food Additives & Contaminants: Part A*. 38(10) : 1629-1635.
- Favre, H.A. and Powell, W.H., 2013. *Nomenclature of organic chemistry: IUPAC recommendations and preferred names 2013*. Royal Society of Chemistry.
- Prasetyo, B., 2014. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium guajava) ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)*.
- Ekawati, M., Wibowo, Y., Dalu, K.C.A. dan Nurhayati, N. 2019. *Determinasi diversifikasi vertikal produk olahan jambu merah. Jurnal Agroteknologi*. 13(2) : 195-202.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan sayuran dan buah-buahan (teori dan praktek)*. Ebook Pangan. 1-59.

Maria, D,N dan Zubaidah, E. 2014. Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian persentase penambahan sukrosa dan cmc. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) : 18-28.

Hardimarta, F.P., Yuniarti, C.A. and Annisa, N. 2017. Pengaruh jus jambu biji merah dalam meningkatkan kadar hemoglobin. *media farmasi Indonesia*. 12(1) : 1150-1155.