

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nurul. 2016. Karakteristik Sari Buah Bligo Dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi Berbeda. Karya Ilmiah. Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Alkomariah, Siti, dkk. 2019. Sistem Penanganan Material Kemasan *Packing House* PT. GGP PG IV Lampung Timur. Karya Ilmiah Agribisnis.
- Ameliya, dkk. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Sirup Kersen. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 4(1).
- Astoko, Endro P. 2019. *Konsep Pengembangan Agribisnis Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) di Kabupaten Kediri Provinsi Jawa Timur*. *Habitat*. 30(3), 111–122. <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2019.030.3.14>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11.(2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Badan POM, 2012. *Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Pangan Industri Rumah Tangga dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta Timur : Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Diviany S, dkk. 2015. *Uji Efektivitas Kitosan Sebagai Bahan Pengawet Pada Susu Kedelai*. Laporan Hasil Penelitian Fakultas MIPA. Unisba.
- Faizal, Muhammad F. 2016. Laporan Hasil Praktikum Pembuatan Sari Nanas. PPPPTK Vedca Cianjur. <https://id.scribd.com/document/327152358/Laporan-Sari-Buah-Nanas>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2020.
- Inas, Ghaida. Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Jambu Biji Merah Dengan Berbagai Macam Kemasan Metode Arrhenius. Tugas Akhir Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Keputusan Kepala Badan POM Republik Indonesia No.HK.00.05.52.4040 Tentang Pangan. 2006.
- Kurniawati, Maya. 2017. Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3 (1).
- Muchtar, Munirah, dkk. 2019. Pengendalian Mutu Proses Teh Cup Menggunakan Metode Six Sigma di PT. Dharana Inti Boga. Makalah. <http://docplayer.info/89790434-Pengendalian-mutu-proses->

[produksi-teh-cup-menggunakan-metode-six-sigma-di-pt-dharana-inti-boga.html](#). Diakses pada 6/3/2021.

- Nurindah S, Eka. 2018. Penerapan Metode FIFO (*first in first out*) Dalam Menjaga Efektifitas Persediaan Prespektif Ekonomi Islam. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung.
- Nur Safitri, Ikke L. 2020. *Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Kegiatan Produksi di PT. Putra Jaya Nanas di Blitar*. Laporan Pengalaman Lapangan. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung.
- Nuraeni Y, dkk. 2019. Analisis Kualitas dan Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Nanas Queen (*Ananas Comosus* (L) Merr.). Jurnal Teknologi Pertanian. 20 (1).
- Perawati, dkk. 2018. Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) Dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. Reka Pangan. 12 (1).
- Pratama, Yoga, dkk. 2016. Peperlakuan Panas Mendidih Pada Pembuatan Milk-Tea Dalam Kemasan. Jurnal Pangan dan Gizi. 7(13).
- Silaen, Feby F. 2018. *Teknologi Pengolahan Sirup Nanas*. Laporan Praktikum Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. https://www.academia.edu/36213351/LAPORAN_PRAKTIKUM_SIRUP_NANAS_docx. Diakses pada tanggal 18 Januari 2021.
- Surahman D.N, Ekafitri R. 2014. Kajian HACCP Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah UPT.B2PTT6 – LIPI Subang. Agritech. 34 (3).
- Widaningrum, dkk. 2007. Study Penerapan HACCP pada Proses Produksi Sari Buah Apel. Jurnal Standarisai. 9 (3). Diakses pada 3 Januari 2021
- Wiyono.T.S, dkk. 2017. *Pengaruh Metode Ekstraksi Sari Nanas Secara Langsung Dan Osmosis Dengan Variasi Perebusan Terhadap Kualitas Sirup Nanas (Ananas comosus L.)*. Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang. 6 (2) : 108-118.