

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan kepala badan pengawas dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 7841:2013 *Puree Buah*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 7418:2009 *Jambu merah*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Afrianti, L.H. (2010). *Pengawet Makanan Lami dan Sintetis*. Bandung: Alfabeta.
- Ahmadi, T. E. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*.
- Almatsier, S. (2001). *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Anggraini, K. (2005). *Pengaruh Metode Blanching dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola*.
- Anggreani, N. (2020). *Analisis Kadar Vitamin C Pada Jeruk Lokal Di Provinsi Bengkulu*. Jurnal Ilmiah Pharmacy. 7(2). Pp. 270–276.
- Asmoro, N. (2017). *Pengaruh Blanching Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Manisan Kering Buah Semu Jambu Mete (Anacardium Occidentale L)*. Jurnal Ilmiah Teknosains, Vol. 3 No. 1.
- Cahyono, B. (2010). *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Daud, a., Suriati, Dan Nuzulyanti. (2019). *Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. Lutjanus, 24(2), 11-16.
- Farikha, IN, Anam, C & Widowati, E. (2013). *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan, vol 2, no. 1, hlm. 30-8.
- Kamal, N. (2010). *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi. 1(2) : 123 – 129.

- Kusumah, R.A. (2007). *Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas Pada Formulasi Minuman Sari Buah Pala (Myristica fragrans HOUTT)*. Skripsi. Fateta. IPB. Bogor.
- Lisa, Maya., Mustofa L, dan Bambang S. (2015). *Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (Plaeotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3 (3): 270-279.
- Masuku, M. (2014). *Efektifitas Konsentrasi Natrium Bisulfit Dan Lama Blanching Terhadap Parameter Kualitas Tepung Jambu Mete*. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan, 7 (2).
- Nasikhudin M, Wignyanto dan A.F Mulyadi. (2010). *Studi Pembuatan Puree Jambu merah Merah (Psidium Guajava L.) (Kajian Jenis dan Konsentrasi Filler Dekstrin dan Tepung Beras)*. Universitas Brawijaya.
- Pujimulyani, Dwiyaniti. (2009). *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Parimin, S. P. (2007). *Budidaya Jambu merah Merah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pantastico RB. (1973). *Postharvest Physiology (handling and utilization of tropical and subtropical fruits and vegetables)*.
- Riani, Febi. (2023). *Pengaruh Penambahan Na CMC (Sodium Carboxymethyle Cellulose) Sebagai Penstabil Terhadap Puree Stroberi*. S1 thesis, Universitas Jambi.
- Rini, A. K. (2012). *Pengaruh kombinasi bahan penstabil (CMC) dan gum arab terhadap mutu velva wortel (Daucus carrota L.) varietas Selo dan varietas Tawangmangu*. Jurnal Teknosains Pangan, 1 (1) : 1-40.
- Setiawan, Bagus. (2021). *Pengaruh Lama Blanching Terhadap Fisiokimia Puree Cabai Merah Selama Pengolahan*. S1 thesis, Universitas Jambi.
- Sri Utami Arifin, Nelly Mayulu, J. R. (2013). *Ejournal Keperawatan (e-Kp)*, 1
- Sulastri. (2008). *Pengaruh perbedaan jumlah santan dan lama penyimpanan beku terhadap viabilitas Lactobacillus acidophilus dalam es krim nabati probiotik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi , 6 (2).
- Vishwanathan, K. H., G.K. Giwari and H.U. Hebbar. 2013. *Infrared Assisted Dry-Blanching and Hybrid Drying of Carrot. Food and Bioproducts Processing*. 91: 89-94.

