

## DAFTAR PUSTAKA

- A.Smith, B. Johson. (2019). Effect of sugar type on rheological properties of fruit syrups. Food Chemistry.
- Afriza, R., & Ismanild. (2019). Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode *Lane Eynon* dan *Luff Schoorl* Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium. Vol 2(2), 90–96. <https://doi.org/10.25077/temapela.2.2.90-96.2019>
- Aina, Q., Ferdiana, S., & Rahayu, F. C. (2019). Penggunaan daun stevia sebagai pemanis dalam pembuatan sirup empon-empon. Journal of Scientech Research and Development, 1(1), 001-011.
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura L.*). Pro Food, 4(1), 289-297.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. Jurnal Teknologi Pangan, 2(2), 163–167–167.
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/jatp.214>.
- Anin., (2018). Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan,
- Astaningrum, M. S., (2023). Variasi Gula Pada Penetapan Formulasi Sirup Buah Murbei (*Morus Alba L*) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544:2013. Sirup. Jakarta.
- Bahadur, P. et al. (2015). Water solubility of fructose in concentrated aqueous mixtures of high fructose syrup. Carbohydrate Polymers.
- Bakri, A., Azzahroh, K., Bahri, S., Kurnianto, M. F., & Suryaningsih, W. (2024). Kajian Substitusi Tepung Tapioka Dengan Labu Siam Terhadap Sifat Kimiawi Dan Kualitas Sensori Otak-Otak Ikan Tengiri. Journal of Food Industrial Technology, 1(1), 19-29.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gandaria dengan penambahan konsentrasi gula. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 10(1), 56-63.
- El Java, A. M. (2020). Prospek Buah Markisa Merah (*Passiflora Edulis Sims.*) Sebagai Sumber Probiotik Multigalur Yang Toleran Terhadap Fenol.

- Fajri, A., Herawati, N., & Yusmarini, Y. (2017). Penambahan Karagenan pada Pembuatan Sirup dari Bonggol Nanas (Doctoral dissertation, Riau University).
- Firdaus, F., Kresnanto, V. A., & Fajriyanto, F. (2014). Variasi Kadar Sukrosa Sebagai Bahan Pemanis Dalam Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora Edulis* Var. *Flavicarpa*). *Teknoin*, 20(4).
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* l.) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Food and Agriculture Organization of The United Nations*. (2014).
- Fransiska, F., & Onphing, J. N. (2023). PENGARUH VARIASI SUBSTITUSI EKSTRAK KULIT BUAH MANGGA TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY. *Agrofood*, 5(2), 36-43.
- G. L. Haslewood. (2015). Sugar alcohols: A review. *Food Chemistry*, 185, 14-27
- Goran, M.I. (2020). High-fructose corn syrup: production, uses and public health concerns. *Nutrition Research Reviews*.
- Hermiza, M. (2016). Studi konsentrasi gula yang tepat dalam pembuatan sirup buah kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 37-44.
- Ibrahim, M. (2016). *Effect of different storage condition on pH on vitamin C content on some selected fruit juices (pineapple, pawpaw and watermelon)*. *International Journal of Biochemistry Research & Review* 11(2): 1-5. DOI: 10.9734/IJBCRR/2016/23462
- Karmila, K., & Nuryanti, S. (2021). Analisis vitamin C pada buah rambusa (*Passiflora foetida* L.). *Media Eksakta*, 17(1), 46-51.
- Karseno, Yanto, T. dan Handayani, I. (2020). Studi Pendahuluan Pembuatan Sirup Glukosa dan Fruktosa Dari Nira Kelapa Secara Fermentasi Dengan Ragi Tapai. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers*. 10 (1) : 93-99
- Kurniasari, D.A., & Yuwono, S.S. (2015). Pengaruh jenis gula merah dan penambahan bawang putih terhadap sifat bumbu rujak manis cepat saji. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 815-823
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). Pengawasan mutu makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, Y. D. (2020). Efektifitas Air Madu dan Air Gula Untuk Meningkatkan Power Pada Persalinan Kala II. *Ovary Midwifery Journal*, 1(2), 52-59.
- Lestario, L. N. (2018). Antosianin: sifat kimia, perannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan. Ugm Press.

- Li, S., Zhao, Y., & Zhang, L. (2014). Solubility of fructose in aqueous sodium chloride solutions from (278.15 to 343.15) K. *Journal of Chemical & Engineering Data*, 59(4), 1067-1071
- Li, X., & Sun, Z. (2018). Comparative study of the solubilities of glucose, fructose and sucrose in water, ethanol and ethanol–water mixtures at elevated temperatures. *Journal of Molecular Liquids*, 259, 53-60.
- Magwaza, L. and U. Opara. (2015). *Analytical methods for determination of sugars dan sweetness of horticultural products - A review*. *Scientia Horticulturae* 184: 179-192. DOI: 10.1016/j.scienta.2015.01.001.
- Mardesci, H., & Melisa, R. (2020). Analisis Penerimaan Konsumen terhadap Sirup Buah Kelubi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 19-25.
- 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., & Sukarti, T.(2017). Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi saribuah terhadap kesukaan karakteristik sirup jeruk keprok garut (*Citrus nobilis* Lour). *TEKNOTAN*, 2(1).
- Masriatini, R. (2018). Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga. *Jurnal Online Palembang* 3: 33-36.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Murtini, E. S., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarok, A. Z., Ali, D. Y., & Fathuroya, V. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Najarudin, Tamrin dan N. Asyik. (2018). Pengaruh penambahan bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.)
- Nilai Gizi. (2018). Nilai Kandungan Gizi Markisa Segar. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/674/nilai-kandungan-gizi-markisa-segar>. (diakses 24 Juli 2024)
- Nurwin, F. A., Dewi, N. E., & Romadhon. (2019). Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39-46. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6745>.
- Obed, A. H. A. (2015) OPTIMASI KATALIS ASAM SULFAT DAN ASAM MALEAT PADA PRODUKSI GULA PEREDUKSI DARI HIDROLISIS KULIT BUAH DURIAN. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(1).

- Pratama, F., Susanto, W.H., & Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan gula kelapa dari nira terfermentasi alami (kajian pengaruh konsentrasi anti inversi dan natrium metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1272–1282.
- Pratiwi, F., Kusumaningrum, I., & Amalia, L. (2019). Karakteristik Permen Keras (Hard Candy) Wortel dan Lemon The Characteristics of Carrot and Lemon Hard Candy.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rizka, S. R., Susanti, S., & Nurwantoro, N. (2019). Pengaruh Jenis Pemanis Yang Berbeda Terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 152-154.
- Rowe, R. C. et al., (2019). *Handbook Of Pharmaceutical Expients*, 6<sup>th</sup> Ed. London: The Pharmaceutical Press.
- Sansena, M. A., Oktorida, R., & Wahyuni, I. (2019). Ensiklopedia Tanaman Pangan Dan Obat. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53.
- Sathyan, K. M., McKenna, B. D., Anderson, W. D., Duarte, F. M., Core, L., and Guertin, M. J. (2019). *An improved auxin-inducible degron system preserves native protein levels and enables rapid and specific protein depletion*. *Genes & development* 33:1441–1455
- ScienceDirect. (2022). High Fructose Corn Syrup. <https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/high-fructose-corn-syrup>. (diakses 26 Juli 2024)
- Simanjuntak, M., K.K. Terip dan G. Sentosa. (2017). Pengaruh penambahan gula pasir dan lama fermentasi terhadap mutu minuman ferbeet (Fermeted Beetboot). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5 (1) : 96101.
- Siregar, D. (2009). Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Olahan Markisa di PT.Pintu Besar Selatan. Tesis Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprianto, S. (2023). Formulasi dan Uji Organoleptis Sirup Markisa Terong Belanda dengan Penstabil CMC dan Agar.
- Sutomo, B., & Kurnia, D. (2016). 378 Jus & ramuan herbal: Tumpas penyakit ringan sampai berat. Kawan Pustaka.
- Vaclavic, V.A., and E.W. Christian. (2014). *Sugars, e Sweeteners, and Confections*. *In: Essentials of Food Science*. Springer, 279-295.
- Vilela, F. M. P., Oliveira, D. C. R., & Pastore, G. M. (2018). Production of fructose from inulin using an enzymatic membrane reactor: Optimization and stability evaluation. *Food Chemistry*, 242, 78-86.

- Wiyono, T. S., & Kartikawati, D. (2018). Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas (*Ananas comosus* L.). *Serat Acitya*, 6(2), 108.
- White, S. (2018). Assessing the Nation's Health Literacy Key concepts and findings of the National. Amerika Serikat.
- X. Zhang, Y. Wang. (2015). Effect of temperature on the rheological behavior of fructose and sucrose solutions"
- Zaitoun, M., M. Ghanem, and S. Harphoush. (2018). *Sugars: types and their functional properties in food and human health*. *International Journal of Public Health Research* 6: 93-99.