

DAFTAR PUSTAKA

- Adityarini, D., Suedy, S. W. A., & Darmanti, S. (2020). Kualitas Madu Lokal Berdasarkan Kadar Air, Gula Total dan Keasaman dari Kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 18–24. <https://doi.org/10.14710/baf.5.1.2020.18-24>
- Agato. (2019). Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode *Blanching* dan Perendaman Garam. *Buletin Loupe*, 15(01), 5. <https://doi.org/10.51967/buletinloupe.v15i01.29>
- Akkarachaneeyakorn, S., & Tinrat, S. (2015). *Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit juice*. *Food Science and Nutrition*, 3(3), 213–220. <https://doi.org/10.1002/fsn3.206>
- Aliyah, Q. (2019). Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Edufortech*, 4(2). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v4i2.19375>
- Ameliya, R., . N., & 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. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.77>
- Anggraini, D., Radiati, L., & Purwadi, P. (2016). *Carboxy Methyle Cellulose (CMC) Addition In Term of Taste, Aroma, Color, pH, Viscosity, and Turbidity of Apple Cider Honey Drink*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 59–67. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2016.011.01.7>
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama *Blanching* Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) [*The Effect Of Temperature And Duration Of Blanching On Levels Of Some Components Of The Purple Sweat Potato Flour Quality*]. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 2(1), 94–100. <http://profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Ariq Ghoniy El Fayyadh, M., & Dwiloka, B. (2023). Viskositas, pH, dan Hedonik Sirup Jeruk Sunkist (*Citrus sinensis*)-Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 24–27. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon Citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1903>

- Astaningrum. (2023). Variasi Gula pada Penetapan Formulasi Sirup Buah Murbei (*Morus alba L*). *Skripsi*.
- Augustyn, G. H. (2024). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Jeruk Kisar *Effect of Addition of Carboxyl Methyl Cellulose (CMC) on the Chemical and Organoleptic Characteristics of* . 3(2), 330–334.
- Azis, Y. M. F., Muhyiddin, M. F., & Harismah, K. (2017). Formulasi dan Uji Sifat Fisik Kimia Sirup Stevia Aroma Cengkeh. *Proceeding The 6 Th University Research Colloquium 2017 Universitas Muhammadiyah Magelang Kontribusi Perguruan Tinggi Dalam Mewujudkan Sustainable Development Goals*, 1(1), 201–204.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). Sni 3544:2013, Sirup. *Sni 3544:2013*, 1–41.
- 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. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.56>
- Daeli, N. A., Indriyani, & Gusriani, I. (2021). Pengaruh Lama *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 1(2), 1–6.
- Faiza, A., & Kumalasari, I. D. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Mikrobiologi pada Sirup. *Sainteks*, 21(1), 25. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v21i1.21164>
- Fajarna, F. et all. (2021). Uji Perasan Bonggol Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*) Sebagai Antikoagulan. *Jurnal Serambi Konstruktivis*, 3, No. 3(ISSN: 2656-5781), 14–21.
- Fauzi, D. R., & Palupi, H. T. (2020). Pengaruh Proses *Blanching* Dan Penambahan Karagenan Pada Kualitas Selai Lembaran Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 152–161. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2196>
- Fitri, A., Anggia, M., & Wijayanti, R. (2024). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Manis Pasaman Barat. *Jurnal Teknotan*, 18(1), 79. <https://doi.org/10.24198/jt.vol18n1.10>
- Hadi, D. A. I., & Purbasari, D. (2023). Karakteristik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus L*) dengan Konsentrasi CMC yang Berbeda dalam Penyimpanan Dingin. *Protech Biosystems Journal*, 3(1), 36–48. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/>

- Hanuf Nuzzaibah, & Nur Ermawati. (2023). Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Sirup Antipiretik Ekstrak Daun Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia L.*). *Jurnal Medika Nusantara*, 1(2), 25–39. <https://doi.org/10.59680/medika.v1i2.272>
- Irfan, A. M., & Lestari, N. (2022). Pemodelan Matematis Kinetika Pengeringan Cabai Merah Dengan Perlakuan *Blanching* Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(1), 98–115. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v10i1.328>
- Irsan, M. (2025). *Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Sirup Nanas (Ananas Comosus (L.) Merr.)*. Universitas Jambi.
- Kamaluddin, M. J. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*, 3(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v3i1.13542>
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus Ostreatus*) Jurnal Keteknikan Per. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>
- Manoi, F. (2015). Pengaruh Konsentrasi *Carboxyl Methyl Cellulosa* (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium Occidentale L.*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 17(2), 72–78.
- Márquez Cardozo, C. J., Jiménez Castañeda, C. A., & Salazar Ripoll, C. S. (2017). *Development of mango (Mangifera indica L.) energy drinks*. *Revista Facultad Nacional de Agronomia Medellin*, 70(1), 8115–8121. <https://doi.org/10.15446/rfna.v70n1.61770>
- Nurul Hidayati, Aristhasari Putri, & Shefia Nur Rohmah. (2023). Formulasi Sirup Ekstrak Temu Mangga (*Curcuma mangga Val*) Dengan Variasi Konsentrasi Sorbitol Dan CMC-Na. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 14(1), 12–20. <https://doi.org/10.61902/cerata.v14i1.760>
- Puspitasari, S. A., & Indradewa, D. (2023). Metode Standardisasi Warna Krisan (*Chrysanthemum*). *Vegetalika*, 12(3), 272. <https://doi.org/10.22146/veg.75631>
- Putri, A., & Rusli, M. S. (2020). Enkapsulasi Campuran Minyak Atsiri sebagai Produk Sediaan Aromaterapi dengan Teknik Koaservasi Kompleks. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(3), 299–307. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.3.299>
- Rahmaningtyas, E., Yusa, N. M., & Puspawati2, N. N. (2017). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Sirup Salak Bali Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Udayana*, 1(1), 20–29. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/download/27494/17403/>.

- Ramadani, A. sandra, & Palupi, P. jati. (2021). Analisis Variasi Waktu Fermentasi Teh Sari Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) terhadap Kualitas Produk dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 61–68.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. (2021). Intensitas dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 103. <https://doi.org/10.26578/jrti.v15i1.6549>
- 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. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23778>
- Saputra, M. N., Utama, I. M. S., & Yulianti, N. L. (2019). Efektifitas Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis Lour var. microcarpa*) terhadap Mutu Selama Penyimpanan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 7(2), 263. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2019.v07.i02.p06>
- Saragih. (2017). Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon L.*). *JOM FAPERTA UR*, 4(01), 3510–3515.
- Sulismuji Wiyono, T., & Kartikawati, D. (2017). Pengaruh Metode Ekstraksi Sari Nanas Secara Langsung Dan Osmosis Dengan Variasi Perebusan Terhadap Kualitas Sirup Nanas (*Ananas comosus L.*). *Serat Acitya-Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), 2302–2752.
- Syauqy, A., & Hanina, H. (2021). Pengaruh Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Terhadap Peningkatan Ph Saliva yang Terpapar Minuman Berkarbonasi. *JAMBI MEDICAL JOURNAL “Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan,”* 9(1), 130–137. <https://doi.org/10.22437/jmj.v9i1.11110>
- Udin, U., Sari, R. Y., & Anto, S. (2018). Efektivitas Daya Hambat Ekstrak Etanol 96% Bonggol Nanas (*Ananas Comosus L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus*. *Journal of Pharmacy and Science*, 3(2), 32–36. <https://doi.org/10.53342/pharmasci.v3i2.114>
- Wati, R., & Sutiadiningsih, A. (2016). Pengaruh Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan Asam Sitrat terhadap Mutu Produk Sirup Belimbing Manis *Averrhoa carambola*. *E-Journal Boga*, 5(3), 54–62.