

DAFTAR PUSTAKA

- Abountiolas, M. and do Nascimento Nunes, C. (2018) '*Polyphenols, ascorbic acid and antioxidant capacity of commercial nutritional drinks, fruit juices, smoothies and teas*', *International Journal of Food Science and Technology*, 53(1), pp. 188–198. doi: 10.1111/ijfs.13573.
- Agung, T.U. 2009. Analisis Kadar Klorida pada Air dan Air Limbah dengan Metode Argentometri (KTI) [Skripsi]. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Aristya, A.L., A.M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Total asam, total yeast, dan profil protein kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 39-48.
- Azmi, D. A., Elmatris, E., & Fitri, F. Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Benzoat pada Saus Cabai yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 2020.
- Bayu, K., Mohammad, Rizqianti, H., Program Studi Teknologi Pangan, N., Peternakan dan Pertanian, F., Diponegoro, U., & dengan penulis, K. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 33–38.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. (2001). *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chaeriah, E. S. (2016). Manajemen Berbasis Mutu. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 4(2), 7
- Dari, D. W., Masruroh, L. A., & Junita, D. (2021). Karakteristik kimia dan derajat keasaman minuman sari buah pedada (*Sonneratia* sp.) dengan penambahan *natrium benzoat*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 35–44.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (2011). Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 / MENKES/ PER/ VI/ 2011, Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Devide, C.I. 1977. *Laboratory Guide in Dairy Chemistry Practical*. *FAO Dairy, Training and Research Insitute University of the Philipines at Los Branos College. Laguna*
- Haerani, & Hamdana. (2016). Pengembangan Kecap dari Air Kelapa. Prosiding Seminar Nasional Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-Sosial Indonesia.

- Harley, J. P., & Prescott, L. M. (2002). *Laboratory Exercises To Accompany Microbiology* (ed. 5). McGraw-Hill Publishing. ISBN: 0-07-282905-2
- H. Prasetyo, “Hubungan Antara Praktik Higiene Penjamah Dengan Keberadaan *Coliform* Pada Cincau Hitam Yang Dijual Di Lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta,” 1–11, 2016.
- Ikenganyia, E.E., M.A.N. Anikwe, T. E. Omeje, and J. O. Adinde . (2017). *Plant tissue culture regeneration and aseptic techniques*. *Asian Journal of Biotechnology and Bioresource Technology* 1(3), 1-6
- ILSI Europe. (2012). *Tools for Microbiological Risk Assessment*.
- Lawley, R., Curtis, L., dan Davis, J. (2008). *The Food Safety Hazard*. London: RSC Publishing
- Misra, A.N. and M. Misra. (2012). *Sterilization Techniques in Plant Tissue Culture*. Fakir Mohan University, Balasore
- Nurjanah, S. (2006). Kajian sumber cemaran mikrobiologis pangan pada beberapa rumah di lingkaran kampus IPB Darmaga. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 11(3), 18–24.
- Tissos, N. P., Yulkifli, & Kamus, Z. (2014). Pembuatan sistem pengukuran viskositas fluida secara digital menggunakan sensor efek hallmugn3503 berbasis arduino uno328. *Jurnal Sainstek*, 6(1), 71–83. Terdapat dari <http://repository.unp.ac.id/17990/1/2014>.
- Underwood, A.L dan Day, R.A. 1992. *Analisa Kimia Kuantitatif* (Edisi Kelima). Jakarta : Erlangga.
- Winarno, F.G.(2003). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yamit, Z. (2011). *Manajemen Kualitas Produk & Jasa*. Ekonesia Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan, Jakarta. Caesar, R. Y., Hapsari, I., & Dhiani, B. A. (2014). Formulasi dan aktivitas antibakteri lotion minyak atsiri buah adas (*Foeniculum vulgare mill*). *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 11(1)