

DAFTAR PUSTAKA

- Alya, D. H., & Hanny Ferry Fernanda, M. (2022). Perbedaan Kandungan Asam Askorbat Buah Nanas dan Keripik Nanas yang Beredar di Pasar Wonokusumo Menggunakan Metode Spektrofotometri Ultra Violet. In *Borneo Journal Of Pharmascientech* (Issue 02).
- Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R. S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 79–92.
- Andriana M.H, 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Anggreani, N. (2020). Analisis Kadar Vitamin C Pada Jeruk Lokal Di Provinsi Bengkulu, *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 7(2), Pp. 270–276.
- Asmi, G. H. S. D. U. (2021). *Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap warna, kandungan vitamin C, dan betakaroten pada sari buah belimbing nanas* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Dari, D. W., & Junita, D. (2020). Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532-541.
- Dewi, Y. A., & Maulida, I. D. (2025, February). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan Komposisi. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi "SainTek"* (Vol. 2, No. 1, pp. 15-25).
- Fikania, D. 2017. Pengaruh Perbandingan Buah Nanas Madu Dengan Sukrosa Dan Suhu Inkubasi Terhadap Karakteristik Starter Alami Nanas Madu (*Ananas comosus* L.). Tugas Akhir : Universitas Pasundan Bandung.
- Firdaus, G. M., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Rendemen, pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Hedonik Kefir Whey. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 70-79.
- Harefa, W. S., Simaoju, A. S., & Azzahra, S. F. (2024). Analisis Kandungan Vitamin C Buah Nanas Bogor (*Ananas comosus* Lab) Di Area Jabodetabek. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 87-95.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Cinnamomum burmanii) (Nees & Th. Nees) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. Vol. 2 (2): 1-8.

- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal studi manajemen dan bisnis*, 6(2), 71-76.
- Ilmi, I. N., Filianty, F., & Yarlina, V. P. (2022). Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjadjaran*, 1(1), 31-59.
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y.B. Pramono. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3): 89-93.
- Jumiati, Raswen, E., dan Fitriani, S. 2019. Minuman instan dari ekstrak buah nanas dan ekstrak kulit buah manggis. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 6(1):1-9.
- Kartina, K., Nahariah, N., & Hikmah, H. (2022). Penambahan Jenis Dan Level Bahan Pengisi Yang Berbeda Terhadap Nilai Profil Warna L*, a*, b* Produk Chip Telur (*The Addition of Different Types and Levels of Fillers to The Profile of L*, a*, b* Color Values of Egg Chip Products*). *JITP*, 10(1).
- Khairiah, K., Nur Azizah, A., & Listyaningrum, R. S. (2024). Evaluasi Sensoris dan Mutu Kritis Produk Malang Strudel Reguler. *Agritechnology*, 7(1), 14-25.
- Kristiandi, K. K. (2020). Retensi Vitamin C Pada Olahan Limbah Jeruk Siam (*Citrus Nobilissin. Citrus Reticulata*), In Senaster" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan".
- La Jumu, N. H. W., Krisanty, P., & Istyanto, F. (2023). Profil Kandungan Nutrisi dalam Buah Nanas Kota Kotamobagu Sulawesi Utara: Kajian Komprehensif untuk Potensi Kesehatan.
- Mahmud, M. K., Hermana, Nazarina, Marudut, N. A. Zulfianto, Muhayatun, A. B. Jahari, D. Permaesih, F. Ernawati, Rugayah, Haryono, S. Prihatini, I. Raswanti, R. Rahmawati, D. Santi, Y. Permanasari, U. Fahmida, A. Sulaeman, N. Andarwulan, Atmarita, Almasyhuri, N. Nurjanah, N. Ika, G. Sianturi, E. Prihastono, dan L. Marlina. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., & Brotosudarmo, T. H. P. (2018). Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(1), 40–50. <https://doi.org/10.23955/rkl.v13i1.10008>.
- Mardatila, A. 2020. 8 Manfaat Nanas bagi Kesehatan dan Efek Sampingnya Jika Berlebihan. Merdeka.com. Diakses 18 Desember 2020 dari <https://www.merdeka.com/jateng/8-manfaat-nanas-bagi-kesehatan-dan-efek-sampingnya-jika-berlebihan-klm.html>

- Mardhatillah, W., Pulungan, A. F., & Daulay, A. S. (2025). Analisis kadar vitamin C hasil perasan buah nanas dan keripik nanas dari beberapa daerah secara spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan*, 4(2), 217-226.
- Pantastico, B.E.R., 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- PITH, C. P. Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Mutu Manisan Empulur Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Selama Penyimpanan.
- Purbowati, I. S. M., Maksun, A., & Wijonarko, G. (2025, January). Alih Teknologi Diversifikasi Olahan Berbasis Nanas Sebagai Produk Unggulan Desa Karangjengkol Purbalingga. In *Prosiding Seminar Nasional LPPM UNSOED* (Vol. 14, pp. 612-618).
- Rakhmawati, R., & Yunianta, Y. (2015). Pengaruh Proporsi Buah: Air Dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias Dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4).
- Rachmawati, F., Anna Nur Afifah, C., & Bahar, A. (2021). Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 437–448.
- Rizka, I. (2019). Pengaruh Suhu Pemanasan dan Lama Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin C Beberapa Varietas Nanas. *Herbal Medicine Journal*, 2(1), 14-17.
- Salsabila, Y., Slamet, A. S., & Kanetro, B. (2024). Karakteristik Sari Buah dengan Variasi Rasio Labu Kuning-Apel-Nanas dan Lama Pasteurisasi: Characteristics of Fruit Juice with Variation of Pumpkin-Apple-Pineapple Ratios and Pasteurization Duration. *Journal Of Food And Agricultural Technology*, 1(2), 93-105.
- Septiawan Y. 2019. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap karakteristik kombu salak bongkok (*Salacca edulis. Reinw*). *Jurnal Agrosience*. 9(1): 1976-4661.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2014. Minuman Sari Buah. SNI 3719:2014.
- Suhery, Putra, T., & Jasmalinda. 2021. Analisis rantai nilai dan kontribusi pendapatan terhadap pemanfaatan HHBK kayu manis di Pulau Tidore. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), pp. 1787–1794.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lestari, B. A., & Sugito, S. (2020, November). Pengaruh penambahan sari kunyit terhadap sifat fisik dan kimia minuman sari buah nanas. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (No. 1, pp. 373-381).

- Siregar, F. (2016). Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.) dan Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.) dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 86 - 96.
- Senevirathne, B. S., Jayasinghe, M. A., Pavalakumar, D., & Siriwardhana, C. G. (2022). Ceylon Cinnamon: a Versatile Ingredient for Futuristic Diabetes Management. *Journal of Future Foods*, 2(2), 125–142.
- Tainter, D. R., & A.T. Grenis. (2001). *Spices and Seasonings: a Food Technology Handbook*. John Wiley & Sons.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- USDA (United States Department of Agriculture). (2019). Nutrient Data Laboratory Lemon Grass (Citronella) Spices, cinnamon, ground. Agricultural Research Service.
- Visita BF, Putri WDR. 2014. Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*Rosa damascene* Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1):39-46.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem Topas pada 12 varietas semangka hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian* 17(1):17-25.
- Widiastutik, Y., Lutfi, M., & Susilo, B. (2018). Analisis Perubahan L*a*b* pada Label Indikator Berbasis Antosianin Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena* Voss.) Varietas Red Leaf. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(3), 278-285.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. (2020). Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman coklat terhadap tingkat kesukaan panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1-6.
- Winarsi, H., Nuraeni, I., Roselina, A., & Andreas, A. 2020. Sensory and antioxidant evaluation of functional drinks based on Cardamom rhizomes (*Amomum cardamomum* willd.). *Food Research*, 4(6), pp. 2169– 2175.
- 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.
- Wulandari, N. (2024). Uji hedonik: Metode evaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan dan minuman. *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 234-243.
- Wulandari, N., & Alfiyani, N. (2022). *Pengolahan Hasil Pertanian* (Edisi 3). Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.

Yasir, M., Mailoa, M., & Picauly, P. 2019. Karakteristik Organoleptik Teh Daun Binahong dengan Penambahan Kayu Manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), pp. 53–57. doi: 10.30598/jagritekno.2019.8.2.53.