

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah., Dede S., Anna. M.(2015). Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Komponen Biokatif Sari Buah Namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*. Vol. 1, No (2). 130-136.
- Amalya Pebi. A., Legowo. A. M., Afina. R.(2023) Pengaruh Jenis Pengental Terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Sirup Kulit Buah Kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 13, No. (1). 8-24.
- Ameliya Rizki., *et al.* (2018) PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP VITAMIN C, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SIFAT SENSORIS SIRUP KERSEN (*Muntingia Calabura L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.4, No. (1).
- Asmawati., *et al.* (2018) KAJIAN PERSENTASE PENAMBAHAN GULA TERHADAP KOMPONEN MUTU SIRUP BUAH NAGA MERAH. *Jurnal AGROTEK*. Vol. 5, No. (2).
- Astria L.Y., *et al.* (2018) ANALISA KADAR VITAMIN C PADA BUAH ANGGUR HIJAU (*Vitis Vinifera L.*) WITH A VARIATION OF THE OLD POST-HARVEST STORAGE. *Jurnal Atomik*. Vol. 3, No. (2). 68-72.
- Cucikodana. Y., *et al.* (2025) PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP Ph, VITAMIN C, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SARI LEMON (*Citrus Limon L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol. 4. No (3).
- Dewi, Yuliawanti. (2021, April 22). Buah Nam Nam : Buah Segar yang Semakin Langka -Tanigo.id. Retrieved November 1, 2022, from Tanigo.id website: <https://www.tanigo.id/buah-nam-nam/>
- Fatmawati Ika., Haeruddin., Wa Ode. M. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Daun Belimbing Wuluh (*Aveerrhoa Bilimbi L.*) Dengan Metode DDPH. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*. Vol.12, No (1).
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. (2020). Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *SAINTEKS*. Vol. 17, No (1), 27–32
- Ismanto Hari., (2022) UJI ORGANOLEPTIK KERIPIK UDANG (*L. vannamei*) HASIL PENGGORENGAN VAKUM. *Jurnal Agrosainta*. Vol. 6, No. (2). 53-58.
- Karinta. (2021). Mengenal Buah Namnam, Buah Langka dengan Beragam Manfaat Baik. Retrieved November 1, 2022, from Orami.co.id website: <https://www.orami.co.id/magazine/buah-namnam>

- Kurniawan Hary. (2020) PENGARUH KADAR AIR TERHADAP NILAI WARNA CIE PADA GULA SEMUT. *Jurnal Teknologi Pertanian Lampung*. Vol. 9, No. (3).
- Marfirah Laila., Sri. M., Mirza Anggriawin. (2023) KARAKTERISTIK KIMIA, MIKROBIOLOGI, DAN ORGANOLEPTIK PADA PRODUK JUS JERUK. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 25, No. (4).
- Mawarni, S.A., Sudarminto, S.Y. (2018) Pengaruh Lama Pemasakan dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran *Mix Fruit* (Belimbing dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6, No. (2).
- Meisyah, A. A., & Oktaviani, E. (2023). Uji organoleptik terhadap produk olahan sayur sebagai upaya peningkatan konsumsi sayur pada anak-anak. Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kuliah Kerja Nyata.
- Nainggolan Ivander., *et al.* (2023) Kajian Variasi Penambahan Gula dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Minuman Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *AGROFORETECH*. Vol. 1, No.(3).
- Narita, M. (2016). Kualitas kefir sari buah stroberi (*Fragaria vesca*) dengan variasi penambahan sukrosa [Naskah publikasi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta].
- Ngginak James., Anggreini D., Yanti D. (2019) Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus Carica L.*) dan Markisa Hutan (*Passiflora Foetida L.*). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*. Vol. 2, No (2). 54-59.
- Octaviani LF. (2014). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma bunius*). [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponogoro.
- Octaviani. F. L., Rahayu. A. (2014) PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI GULA TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT PENERIMAAN SARI BUAH BUNI (*Antidesma Bunius*). *Journal of Nutrition College*. Vol. 3, No (4). 958-965.
- Priyanto, D. A. M., Hintono, A., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan sifat fisikokimia dan organoleptik produk kopi rempah dari kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 11, No. (4).
- Purwanto Didit., Syaiful Bahri., Ahmad Ridhay. (2017) UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BUAH PURNAJIWA (*Kopsia arborea Blume.*) DENGAN BERBAGAI PELARUT. *Jurnal Riset Kimia*. Vol. 3, No. (1). 24-32.

- Putra, I.G.N.M.W., Juniari, N.K.E. & Rusdiarnata, I.K., (2025). Tingkat kesukaan homemade *coffee liqueur* berbahan dasar arak Karangasem dan vanili ekstrak melalui uji organoleptik. *Jurnal BOSARA: Journal Barista Mixiologi and Restaurant Management*. Vol. 1, No. (2).
- Rahmi Hayatul. (2017) Review: Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. *Jurnal Argotek Indonesia*. Vol. 2, No. (1). 34-38
- Salsabila Yumna., Agus Slamet., Bayu Kanetro. (2024) Karakteristik Sari Buah Dengan Variasi Rasio Labu Kuning-Apel-Nanas dan Lama Pasteurisasi. *Journal of Food and Agricultural Technology*. Vol. 1, No. (2).
- Sari Dian., dkk. (2023) ANALISIS ANTIOKSIDAN, TOTAL ASAM, PADATAN TERLARUT, DAN VISKOSITAS PADA MINUMAN SIROP SIAM. *Journal of Food Security and Agroindustry*. Vol. 1, No. (1).
- Septiani Elpin. D., dkk. (2022) Karakterisasi Morfologi Tanaman Namnam (*Cynometra Cauliflora*). *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran*. Vol. 2, No. (1). 480-485.
- Sutrisna. A. D. (2019). Identifikasi Kandungan (Antioksidan Vitamin C Dan Serat Kasar) Pada Buah Lokal Dan Impor (Jeruk, Apel, dan Mangga). *Pasundan Food Technology Journal*. Vol. 6, No. (1). 1-7.
- Syafira, M., Daulay, A. S., Ridwanto, R., & Nasution, H. M. (2024). Penetapan kadar vitamin C dalam sari buah nanas (*Ananas comosus* L. MERR) dengan metode spektrofotometri UV. OBAT. *Jurnal Riset Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, Vol. 2, No. (2), 221–229.
- Syamsu Rachmat. F., Rachman. E., M. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan ETANOL BUAH TIN (*Ficus carica*) DENGAN METODE DPPH DAN FRAP. *Jurnal Farmasi*. Vol. 15, No. (1). 79-86.
- Theny, S., Tetelepta, G., & Ega, L. (2023). Analisis Kandungan Total Padatan Terlarut dan Sensori Sari Buah Lemon Cina (*Citrus Microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture- Tech*. Vol. 2, No. (2), 496-500.
- Yuniastri Ratih., et al. (2022) Karakteristik *Food Salt* Sebagai Relaksasi Di Masa Pandemi. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 4, No. (1).