

DAFTAR REFERENSI

- Agustina, M., Fahrizal, & I. Eti. (2019). Penambahan CMC, Gum Xanthan dan Pektin pada sirup air kelapa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 1(1), 217–226.
- Alfiani, R.W., I. N. Safitri, & K. Harismah. (2018). Uji Organoleptik Sirup Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Dengan Penambahan Pemanis Stevia (*Stevia Rebaudiana*). *The 8 Th University Research Colloquium 2018 Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 613–620.
- Ansel, H.C 1989. Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi: Jakarta: UI Press,pp :605-19
- Asrawaty, H. Noer, & Wahyudin. (2017). Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Sirup Buah Mangga pannel pada Penambahan Gula yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(2), 1–8.
- Astuti, S. D., Erminawati, A. Suri., W.E. Kiyat(2021). Optimasi Formula dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori. *Agrointek*, 15(3), 865–875. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9198>
- Azis, Y. M. F., M. F Muhyiddin, & K. Harismah. (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 Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo. (2020). Kabupaten Wonosobo dalam Angka 2020a. Wonosobo: Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo.
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). Air dan air limbah – Bagian 11: Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (SNI 06-698). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. In *BSN (Badan Standardisasi Nasional)* (SNI 01-234). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 3544:2013 Sirup*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BDS LP3MPB UNSIQ Wonosobo. (2017). *Kajian Pengembangan Bisnis Carica Kabupaten Wonosobo Tahun 2017*.
- BPOM RI. (2019a). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tentang Bahan Tambahan Pangan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- BPOM RI. (2019b). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tentang Kategori Pangan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (Vol. 34).

- DepKes RI. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 847-848; 854- 855; 1030; 1039.
- Dewayani, W., H.Muhammad, Armiami, & M. B. Nappu. (2004). Uji Teknologi Pembuatan Sirup Markisa Skala Rumah Tangga. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7(1), 69–75.
- Duda, H. J., D. Syafruddin, Y. E. Utami, & F. R. E. Wahyuni. (2021). Kualitas Sensorik Sirup Pepaya (*Carica Papaya L.*) dengan Penambahan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 71–78.
- Ergun, R., J. Guo, & B. Huebner-Keese. (2016). Cellulose. *Encyclopedia of Food and Health*, 694–702. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00127-6>
- Eveline, & Herga, N. (2020). Aplikasi Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) dan Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) dalam Pembuatan Sirup Antioksidan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Fadillah, N. (2018). Pembuatan Natrium Karboksimetil Selulosa (*Na-Cmc*) Dari Kulit Kapuk Randu (*Ceiba Pentandra L. Gaertn*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Trikloroasetat dan Suhu. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Fardiaz, D. 1986. Hidrokoloid dalam Industri Pangan pada Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi PAU Pangan dan Gizi. :Bogor. IPB.
- Ferdiansyah, M.K., D. W. Marseno., & Y. Pranoto. (2016). Kajian Karakteristik Karboksimetil Selulosa (Cmc) Dari Pelepah Kelapa Sawit Sebagai Upaya Diversifikasi Bahan Tambahan Pangan Yang Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 136–139. <https://doi.org/10.17728/jatp.198>
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice. Second Edition.* Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambridge.
- Fennema, O. R., M. Karel, D. B. Lund. 1976. *Principle of Food Science. Part II. Chemistry and Nutrition.* London:Academic Press Ltd.
- Fitri, E., N. Harun, & V. S. Johan. (2017). Konsentrasi Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *JOM Faperta UR*, 4(1), 1–13.
- Fickri, D. . (2018). Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Sirup Anti Alergi Dengan Bahan Aktif Chlorpheniramin Maleat (Ctm). *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 1(1), 16–24.13.
- Fitriiningrum, R., Sugiyarto, & A. Susilowati. (2013). Analisis kandungan karbohidrat pada berbagai tingkat kematangan buah karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Bioteknologi*, 10(1), 6–14. <https://doi.org/10.13057/biotek/c100102>

- Gasperz, V., 1991. Metode Perancangan *Percobaan Untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Teknik dan Biologi*. Armico. Bandung. 472 hal.
- Hermana, F. M. (2017). *Pembuatan Carboxymethyl Cellulose (Cmc) Dari Selulosa Kulit Ari Biji Alpukat Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pengental Pada Saus Tomat*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hidayati, N., Styawan, A. A., & Khotimah, A. K. (2020). Formulasi dan Uji Sifat Fisis Sirup Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg. *The 12th University Research Colloquium 2020*, 438–444.
- Javanbakht, S., & Shaabani, A. (2019). Carboxymethyl cellulose-based oral delivery systems. *International Journal of Biological Macromolecules*, 133, 21–29. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.04.079>
- Juliansyah, M. A. (2021). *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut pada Tingkat Kesukaan Fruit Leather Buah Carica (Vasconcella pubescens)*. Serpong: Institut Teknologi Indonesia
- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. (2016). Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi dan Ultraviolet Terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 22(1), 43–51.
- Kopong, D., I. W. Adnyana, & N. L. P. Indrawathi. (2017). Pelatihan Lompat Gawang 40 Cm 6 Repetisi 5 Set Meningkatkan Daya Ledak Otot Tungkai Siswa Putra Kelas Vii Smp Pgri 1 Denpasar Tahun Pelajaran 2015/2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 1, 79–83
- Kristanti, R. . (2015). Pengaruh Ekstrak Buah *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch Yang Tumbuh Di Beberapa Tempat Di Indonesia Terhadap Penyembuhan Luka Mukosa Rongga Mulut. *Pengaruh Ekstrak Buah*, 5(3), 123–127. <https://doi.org/10.18860/elha.v5i3.3099>
- Laily, A. N., Alfiah, I., & Khoiri, A. N. (2018). Karakterisasi *Carica pubescens* Lenne & K. Koch di Jawa Timur. *Prosiding Seminar Nasional VI Hayati 2018*.
- Laily, A. N., Suranto, & Sugiyarto. (2012). Karakterisasi *Carica pubescens* di dataran tinggi dieng, Jawa tengah berdasarkan sifat morfologi antioksidan, dan pola pita protein. *Nusantara Bioscience*, 4, 16–21.
- Magfiroh, U. L. (2017). Faktor Ketinggian Tempat Terhadap Sintesis Vitamin Buah *Carica (Carica pubescens)*. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi*, 69–74.
- Malibun, F. B., H. Syam, & A. Sukainah. (2019). Pembuatan Rice Crackers dengan Penambahan Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–13.

- Manoi, F. (2015). Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (Cmc) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (*Anacardium Occidentale L.*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 17(2), 72–78.
- Masturoh, I., & T. N. Anggita. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Meika, U.D., D. Irnamera, dan K. Krisyanella. (2022). *Penetapan Kadar Vitamin C Sirup Kalamansi Dengan Metode Titrasi Iodimetr*. 1(1), 1–13.
- Melati, S. R. (2017). Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Tepung Rendah Kalori dengan Metode Pengeringan. Semarang: Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
- Melisa, R., & H. Mardesci. (2016). Studi Konsentrasi Gula Yang Tepat Dalam Pembuatan Sirup Buah Kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 37–44.
- Minarno, E. B. (2015). Skrining Fitokimia Dan Kandungan Total Flavanoid Pada Buah Carica Pubescens Lenne & K. Koch Di Kawasan Bromo, Cangar, Dan Dataran Tinggi Dieng. *El-Hayah*, 5(2), 73–82
- Mudrikah, A., & Sucihatningsih, D.W.P. (2018). Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica UKM Gemilang Di Kabupaten Wonosobo. *Economic Education Analysis Journal*, 7(1), 155–171.
- Mukaromah, S, D.P. Utami, I. A. Wicaksono (2020). Penerapan Business Model Canvas Sebagai Strategi Bisnis Manisan Carica Di Cv Yuasafood Berkah Makmur. *Surya Agritama*, 9(September), 174–186.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. In *Universitas Muhammadiyah Mataram*. Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Mulyohardjo, M. 1993. Pengawetan Pangan. Jakarta: Terjemahan. UI Press.
- Munafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Murrukmihadi, M., S. Wahyuono, Marchaban dan S. Martono. 2011. Optimasi Formulasi Sirup Fraksi Tidak Larut Etil Asetat yang Mengandung Alkaloid dari Bunga Kembang Sepatu (*Hibiscus rosasinensis L.* Majalah Obat Tradisional. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada.
- Nabiela, N., A. H. Fahmi, M. Sukron, A., E. Sari, & Y. Suparmi. (2015). Formulasi Dan Uji Stabilitas Sirup Tepung Kanji. *Prosiding Snst Ke-6 Tahun 2015*, 91–95.
- Prabandari, W. (2011). Pengaruh berbagai jenis bahan penstabil terhadap Karakteristik fisikomia dan organoleptik Yoghurt Jagung. [skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Prasetyo, B.B. (2014). Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rahayu, E. S., & P. Pribadi. (2012). Kadar Vitamin Dan Mineral Dalam Buah Segar Dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica Pubescens* Lenne&K.Koch). *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 4(2), 89–97. <https://doi.org/10.15294/biosaintifika.v4i2.2273>
- Rahmaningtyas, E, N.M Yusa, N. N. Puspawati. (2013). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Sirup Salak Bali (*SalaccaZalacca Var. Amboinensis*) Selama Penyimpanan. Denpasar: Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Rajis, Desmelati, & T. Leksono. (2017). Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia caseo- laris*) sebagai Pembuatan Sirup terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 22(1), 51–50.
- Ramadan, A. F., & M. Andriyani. (2020). *Pra Rancangan Pabrik Karboksimetil Selulosa dengan Kapasitas 2500 ton/tahun*. Skripsi Fakultas Pertanian. Serpong: Institut Teknologi Indonesia.
- Rofiqoh, I. (2018). Induksi Kalus Embriogenik *Carica Pubescens* Lenne & K. Koch Menggunakan 2,4-Dichlorophenoxy Acetic Acid (2,4-D) Dan Bap (6-Benzylaminopurin) Secara In Vitro. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Sayuti, N. A., & A. Winarso. (2014). Stabilitas Fisik dan Mutu Hedonik Sirup dari Bahan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 11(1), 47–53.
- Sholekah, F. F. (2017). Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Flavonoid dan Beta Karoten Buah Karika (*Carica pubescens*) Daerah Dieng Wonosobo. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi*, 75–82.
- Simirgiotis, M.J., P.D.S Caligari, & G. SchmedaHirschmann. 2009. Identification of phenolic compounds from the fruits of the mountain papaya *Vasconcellea pubescens* A. DC. grown in Chile by liquid chromatography–UV detection–mass spectrometry. *Food Chem.* 115:775–784.
- Sugiyarto, A, I. F. (2021). *Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda*. 2, 1–17.
- Sugiyarto, Suranto, S. Fatimah, & Permatasari, A. (2013). Analisis Komparasi Kandungan Gizi pada Salut Biji dan Daging Buah Carica (*Carica pubescens*) asal Desa Sembungan, Dataran Tinggi Dieng. *Seminar Nasional Ke-22 Perhimpunan Biologi Indonesia*.
- Unimus. (2013). Pengujian Organoleptik. In *Universitas Muhammadiyah Semarang*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Wahyudi, A., & R. Dewi. (2017). Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem “ToPAS” Pada 12 Varietas Semangka Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(1), 17–25.
- <https://doi.org/10.25181/jppt.v17i1.4>
- Wati, R., & A. Sutiadiningsih. (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.
- Weliana. (2020). Formulasi Pati Singkong (*Manihot Utilisima*) dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 9(1).
- Widyastuti, R., Afriyanti, Asmoro, N. W., & Hartati, S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Carboxymethylcellulose (CMC) dan Gula Stevia terhadap Karakter Sirup Buah Tin (*Ficus carica*, L). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 146–154. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v2i2.3204>
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumpit Laut. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.