

## DAFTAR REFERENSI

- Agustina, L. (2004). *Dasar Nutrisi Tanaman*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arif, S., S. Wijana dan A. F. Mulyadi. (2013). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata, L*) berdasarkan Parameter Kerusakan Fisik dan Kimia dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. *Jurnal Industria*. 4: 89-96.
- Arpah, M. dan R. Syarif. (2000). Evaluasi Model-model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 11(1): 11-13
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Minuman Sari Buah*. (SNI Nomor 3719:2014). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Cara Uji Kadar Air Total Agregat Dengan Pengeringan*. (SNI Nomor 1971:2011). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. (SNI Nomor 2897:2008). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan*. (SNI Nomor 01-2354.2:2006). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. (SNI Nomor 01-2346:2006). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). *Cara Uji Derajat Keasaman (pH) Dengan Menggunakan Alat pH Meter*. (SNI Nomor 06-6989.11:2004). Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. (SNI Nomor 7388:2009). Jakarta: BSN.
- Bae, M. and H. Kim. (2020). The Role of Vitamin C, Vitamin D, and Selenium in Immune System Against COVID-19. *Molecules*, 25, 5346.

- Black, J. M. and H. Jane Hokanson. (2005). *Medical Surgical Nursing Clinical Management for Positive Outcomes* (Ed. 7). Missouri: Elsevier Sauder.
- den Besten, H. M.W., M. H.J. Wells-Bennik, M. H. Zwietering. (2018). Natural Diversity in Heat Resistance of Bacteria and Bacterial Spores: Impact on Food Safety and Quality. *Annual Review of Food Science and Technology*. 9:383-410.
- Dermensonloulou, E. K., S. Pougouri, P. S. Taoukis. (2008). Kinetic Study of Effect of The Osmotic Dehydration Pre-Treatment to The Shelf Life of Frozen Cucumber. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 9: 542-549.
- Gref, R., C. Deloménie, A. Maksimenko, E. Guadon, G. Percoco, E. Lati, D. Desmaële, F. Zouhiri, P. Couvreur. (2020). Vitamin C Squalene Bioconjugate Promotes Epidermal Thickening and Collagen Production In Human Skin. *National Center for Biotechnology Information*. 10(1):16833.
- Hapsari, A. P. V., M. Hasdar, Daryono, Y. Purwanti. (2022). Kadar Vitamin C pada Mangga Arum Manis yang disimpan pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Kewarganegaraan*. 6 (3): 1-3
- Haryadi. (2004). *Ragam Pangan Pokok dan Pengolahannya di Indonesia*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Hermawan, F. D. Sulistyono, A. S. Aryani, L. Tsaniyah. (2022). Optimasi Proses Pendinginan *Puree* Pada Industri Kecil Menengah Pengolahan Buah. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 1(10): 1-5.
- Hidayat, I. R., K. Kusrahayu, S. Mulyani. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik *Drink Yoghurt* dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1), 161-162.
- Nadia, L. (2010). *Praktikum Kimia dan Analisis Pangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.

- Nurhayati, E., M. Salim, J. P. Syari, R. Irene. (2022). Cemaran Mikroba Pada Suhu Dingin Dalam Kulkas Rumah Tangga. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 8(1):59-63.
- Oliveira, D. D. S., A. L. Lobato, S. M. R. Riberio, A. M. C. Santana, J. B. P. Chaves and H. M. Pinheiro-Sant'Ana. (2010). Carotenoids and Vitamin C During Handling and Distribution of Guava (*Psidium guajava L.*), Mango (*Mangifera indica L.*), and Papaya (*Carica papaya L.*) at Commercial Restaurants. *Journal of Agricultural Food Chemistri*, 58, 6166-6172.
- Paramita, O. (2013). Pengaruh Jenis Air Perendam Terhadap Kandungan Vitamin C, Serat, dan Protein Tepung Mangga (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 2(1): 24-30.
- Putri, M. D. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Stick Sagon Panggang Berbasis Daun Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Sambal Hijau*. [Skripsi]. Tangerang Selatan: Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia.
- Sari, R. P., B. Utami, E. Herawati. (2024). *Derajat Keasaman (pH) Yoghurt Sari Buah Mangga Podang Gunung dengan Perlakuan Lama Fermentasi dan Konsentrasi Sari Buah yang Berbeda-Beda*. Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran 3.
- Syarief, R. dan H. Halid. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Syarief, R., S. Santausa, B. Isyana. (1989). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.
- Utami, R. F. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Bligo (Benincasa hispida) dengan Penambahan Ekstrak Kulit Bligo Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. [Skripsi]. Tangerang Selatan: Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia.
- Wells-Bennik M. H.J., R. T. Eijlander, H. M.W. den Besten, E. M. Berendsen, A. K. Warda, A. O. Krawczyk, M. N. N. Groot, Y. Xiao, O. P. Kuipers, T. Abee. (2016). Bacterial Spores in Food: Survival, Emergence, and Outgrowth. *Annual Review of Food Science and Technology*. 7:457-82.

Yani, B. R. (2016). *Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Produksi Antibiotika Dari Isolat Bakteri Endofilik Pada Tumbuhan Andalus (Morus macroura Miq.)*. [Skripsi]. Padang: Program Sarjana, Universitas Andalas.