

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var. microcarpa*) dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit pada Sari Buah Jeruk. [Skripsi]. Departemen Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asiah, N. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Universitas Bakrie, Jakarta.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bawane. 2011. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*. IJAPB (1):2277-4688.
- Direktorat Jendral Bina Produksi Hortikultura. 2007. *Data Produksi dan Luas Panen Buah-buahan Indonesia*. Jakarta.
- Djajadi. 2014. Pengembangan Tanaman Pemanis *Stevia rebaudiana* (Bertoni) di Indonesia. Balai Pertanian Tanaman Pemanis dan Serat, Malang.
- Erianti, F. 2015. Potensi Antiinflamasi Jus Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) terhadap Denaturasi Protein *In Vitro*. *Jurnal Kedokteran Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin* 11(1):33-39.
- Fajarwati, H. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1):50-66.
- Fitri, I. 2008. Perbedaan Penggunaan Asam Sitrat (*Citric Acid*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia S*) pada Pembuatan Sirup Golden Melon terhadap Daya Terima Konsumen. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Haryadi, P. 2006. Prinsip penetapan dan pendayagunaan masa kadaluwarsa dan upaya-upaya memperpanjang masa simpan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluwarsa (*Self Life*).1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Harsojuwono, B. A., I. W. Arnata, dan G. A. K. D Puswati. 2011. Rancangan Percobaan: Teori Aplikasi SPSS dan Excel. Lintas Kata Publishing. Jakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4):124-130.
- Inamake. 2010. Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of *Stevia rebaudiana* Bertoni (*Asteraceae*). *International Journal of Research in Ayurveds and Pharmacy* (2):572-582.
- Iralawati, A. 2012. Jus Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L) sebagai Hepatoprotektor pada Tikus Putih (*Rattus novergicus strain wistar*) yang diinduksi Antituberkulosis Rifampisin dan Isoniazid. *Jurnal Kedokteran Universitas Muhamadiyah Malang* 2(8): 127-134.
- Kiay, G. 2018. Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Agriculture Technology Journal Gorontalo* 1(1):29-36.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan*. Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusnadi. 2003. Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi *Tea Cider*. *Jurnal ITB Sains dan Teknologi* 35(2).
- Kusumawati, R. P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carombola* L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristianingrum, S. 2006. Pengawet Makanan yang Aman Bagi Kesehatan. Kegiatan PPM(Pelatihan Teknologi Pengolahan. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Linatas, B. 2010. Aplikasi Metode Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Makfoeld, J, 1982. Dekripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech, Yogyakarta.
- Malau, L. D. 2017. Uji Angka Lempeng Total dan Uji Kapang Khamir pada Sediaan Kosmetik Pelembab Muka. Analisa Farmasi dan Makanan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Margaretha, M. 2009. Optimasi Volume Penyari Etanol 96% dan Suhu Dalam Proses Perkolasi Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni.) dengan Metode Desain Faktorial [skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

- Noviawati, D. 2018. Cemaran Angka Lempeng Total dan Angka Kapang Khamir pada Bolu Kukus dengan Penyimpanan 3 Hari. *Jurnal Bali Medika*. 5(2):257-264.
- Nugraheni. 2010. Uji Anti-Inflamasi dan Analgesik Sari Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) pada Mecit Putih Betina [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nurman, S. Muhajir, dan V. Muhardina. 2018. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Sari Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. (15):140-146.
- Ovelando, R. 2012. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Prihatman, K. 2000. *Tentang Budi Daya Belimbing*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta.
- Rahmi, A., Susi, dan A. Lya. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 37(2):26-32.
- Raini, M., dan I. Ani. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan*. (2):145-156.
- Rukmana, R. 1996. Buah Belimbing. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Ruqiah, G. 2000. Potensi Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) sebagai Antihipertensi dan Diuretik [tesis]. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Silaban, S. D., E. Prihastanti, dan E. Saptiningsih. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 21(1): 55-63
- SNI 01-3719-2014. Sari Buah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Supriyadi, S. 2005. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Biologi Larutan Susu Bubuk yang Diberi Bahan Tambahan Sebagai Pengawet. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sutedjo. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):582-593.

- Sutoyo. 2018. Pendugaan Umur Simpan Coklat Instan dengan Pendekatan *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius pada Kemasan Palstik Polypropilene (PP) vakum dan Non Vakum. [Tesis]. Program Pascasarjana Megister Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Syafutri, M. I., P. Fili, dan S. Daniel. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(1):2-11.
- Tezar, R. Aminah, dan A. Bain. 2008. Optimasi Pemanfaatan Stevia sebagai Pemanis Alami pada Sari Buah Belimbing Manis. *Jurnal AGRIPPLUS* 18(3): 179-186.
- Trissanthi, C. M, dan W. H. Susanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrical*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 180-189.
- United States Department of Agriculture (USDA)*. 2013. Taksonomi Stevia. Human Nutrition Research Center of Agricultural Research and Service. New York.
- Ulya, M. 2020. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat dan suhu Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Herbal Cabe Jamu Cair. *Journal of Science and Technology* 13(1):77-81.
- Waluyo L., 2007. *Mikrobiologi Umum*. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. Hal. 241-267, Malang.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Wulandari, R. 2014. Pengembangan dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Tebu (*Saccharum officinarum* L) dalam Kemasan Cup Menggunakan Metode Arrhenius. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wouters. 2012. *Pharmaceutical Salt and Cocrystal*. RSC Publishing Cambridge, London.