

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Sirup*. SNI 01-3544. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Amelia, O., Astuti, S., & Zulferiyenni, N. 2016. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian V Polinela, 149-1659.
- Anggraeni, R. 2020. *Enhancing the Revisit Intention of Nature-Based Tourism in Indonesia : The Management and Business Research Quarterly Enhancing the Revisit Intention of Nature-Based Tourism in Indonesia : The Role of Memorable Tourism Experience and Satisfaction*. (January).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Asmira, S., & Arza, P. 2015. *Pengaruh Penggunaan Labu Siam (Sechium edule) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat kerupuk Ikan*. Jurnal Kesehatan Perintis (Jurnal Kesehatan Perintis), 2 (2).
- Azhari, R. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (Annona muricata L.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (Lycopersicum esculentum)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Badan Pusat Statistik Produksi Tanaman Sayuran*. Diakses dari <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html> Tab. Pada tanggal 4 Januari 2022.
- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandari, R. 2016. *Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui fermentasi Dengan Dosis Ragi yang Berbeda*. Jurnal Biota, 2 (1), 106.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and testing of gelatin*. dalam : Imeson (ed). 1992. *Thickening and Gelling Agents*. Academic Press, New York.
- Buckle, K., Edwards, R., Fleet, G., & Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budiasih. 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga telang di dalam : Sinergi Penelitian dan pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global*. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY.
- Budiyati, C., Zussiva, A., & Laurent, B. 2012. *Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1 (1): 356-365.

- Dubois. 1956. *Calorimetric method for determination of sugars and related substances*. *Journal Analytical Chemistry*, 28: 350-356.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis vol. 1*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ermawati, D., Andriani, M., & Utami, R. 2014. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing*. *Jurnal Biofarmasi*, 12(1): 18-26.
- Erwinda, M., & Susanto, W. 2014. *Pengaruh pH Nira Tebu (Saccharum officinarum) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah* [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 54-64.
- Fajarwati, N. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule, Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 62.
- Farikha, I., Anam, C., & Widowati, E. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah Selama penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (1).
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. 2014. *Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (Tectonagrandis) terhadap Perlakuan pH dan Suhu*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3 (2): 60-63.
- Fatimah, S., Alimuddin, A., & Jayuska, A. 2015. *Pengaruh Keasaman Terhadap Stabilitas Pigmen Cengkodok (Melastoma Malabathricum), Kayu Secang (Caesalpinia Sappan Linn.) Serta Campuran Keduanya*. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(1).
- Fennema, O. 1996. *Food Chemistry. Marcell Dekker Food. Volume I*. New York: Academic Press.
- Fitri, C.A.S & Fikroh, R.A. 2021. *The Potential of Clitoria ternatea L. Extracts as an Alternative Indicator in Acid-Base Titration*. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI)* 5(4): 340-352
- Hamidi. 2016. *Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (Benincasa hispida)*. [Skripsi]. Pekanbaru: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hanief, S. 2013. *Efektifitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus viridans*. Disertasi tidak diterbitkan, Jakarta: Universitas Islam Syarif Hidayatullah.

- Hidayat, M. A., Herawati, N., & Johan, V. 2017. *Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam*. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Riau, 4.
- Hilmi. 2018. *Pengaruh Perendaman Berbagai Jenis Jeruk Terhadap Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Dan Kromium (Cr) Pada Kerang Hijau (Perna Viridis Linn)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 6(2): 7-16.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs spectrophotometer. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia*.
- Imanuela, M., Sulistyawati, & Ansori, M. 2012. *Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi*. *Food Science Culunary Education Journal*, 1(1): 27-30.
- Jana, R. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas var. Ayamurasaki) Dan Sari Dami Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Kencana. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk*. [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Kesuma, N., Widarta, I., & Permana, I. 2018. *Pengaruh Jenis Asam Dan Ph Pelarut Terhadap Karakteristik Pektin Dari Kulit Lemon (Citrus Limon)*. *Ilmu dan Teknol. Pangan*, 7(4): 192-203.
- Khanifah, F. 2015. *Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia Swingle) Terhadap Pembentukan, Pertumbuhan dan Penghancuran Biofilm Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. [Skripsi]. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah.
- Kusrini, E., Trisnantini, D., & Izza, N. 2017. *Uji Aktivitas Ekstrak Bunga telang (Clitoria ternatea) sebagai Agen Anti-Katarak*. *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(1): 30-36.
- Mahmudatussa'adah, A., Dedi, F., Nuri, A., & Feri, K. 2014. *Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Teknologi dan Industry Pangan*, 25(2): 178-180.
- Marpaung, A. 2012. *Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (Clitoriaternatea) dengan Metode Permukaan Tanggap*. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, 31-39.
- Mastuti, E., Sari, N., & Simangunsong, R. 2013. *Ekstraksi Zat Warna Alami Kelopak Bunga Rosella dengan Pelarut Aquades*. *EKUILIBRIUM*, 12(2): 43-47.
- Meilgaard. 1999. *Sensory Evaluation Techniques.3rd Ed*. USA: CRC Press.

- Miryanti, A., Lanny, S., Kurniawan, B., & Sthepen, I. 2011. *Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (Garciana mangostana L)*. Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Muharni. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging buah Pala (Myristica fragrans Houtt.)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Ngginak, J., Anggraeni, 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, 2 (2): 54-59.
- Novitasari, R. 2018. *Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (Citrus Sinensis Linn.)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(2): 4.
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Parinduri, M. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule, (Jacq.) Swartz)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Pintadiati, R. 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Pratama, Y. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Jahe Gajah (Zingiber officinale Rosc.)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Purba, Elida. 2009. *Hidrolisis Pati Ubi Kayu (Manihot esculenta) dan Pati Ubi Jalar (Ipomonea batatas) Menjadi Glukosa secara Cold Process dengan Acid Fungal Amilase dan Glukoamilase*. Lampung: Universitas Lampung.
- Purwaniati, A. 2020. *Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometer Visible*. Jurnal Farmagazine, VII no. (1).
- Putri, S. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam*. Jurnal Kebidanan Malahayati, 2 (3).
- Rachmawati, R., Defiani, M., & Suriani, N. 2009. *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai rawit putih (Capsicum frutescens)*. Jurnal Biologi, 13(2): 36-40.

- Ramadhani. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rosidah, I., Zainuddin, Z., Agustini, K., Bunga, O., & Pudjiastuti, L. 2020. *Standardisasi Ekstrak Etanol 70% Buah Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.)*. *Farmasains: Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 7(1): 13-20.
- Samber, L., Semangun, H., & Prasetyo, B. 2013. *Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami*. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 10 (3): 68-71.
- Sihombing, M. 2018. *Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis*. Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Tensiska, E., Sukarminah, D., & Natalia. 2007. *Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.)) dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan*. *Jurnal Tekno dan Industry Pangan*, XVIII No. 1.
- USDA. 2018. *Nutrient Database For Standard Reference Of Raw Sampel 100g*.
- Winarno, Kartawidjajaputra, & Felicia. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulandari, C. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Darma.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.

