

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, D. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.) terhadap Karakteristik Sirup Campuran Labu Siam (Sechium Edule, (Jacq.) Swartz) dan Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.)*. [skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Akbar, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium guajava linn)*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Apriliani, A., Sukarsa., Hidayat, H. A. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan Sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. Vol 1. Page 78.
- Ardi, W. 2020. *Pembuatan Selai Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Penambahan Sari Daun Pandan Suji (Dracaena angustifolia)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Asmawati , Sunardi, H., Ihromi, S. 2019. Kajian Persentase Penambahan Gula terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*. Vol 5. Page 97.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Azhari, R. F. 2022. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (Annona muricata L.) terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (Lycopersicum esculentum)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2013. *SNI 3544-2013 Sirup*. Jakarta: BSN Indonesia.
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, E. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi*. Volume 2(1): 52-57.
- Buchbauer, G., Jirovetz, L., Jager, W. 1991. Aromatherapy: Evidence for Sedative Effects of Essential Oil of Lavender after Inhalation. *Journal of Biosciences*. Volume 46:1067-1072.

- Buckle, K.A., Edward, Fleet, dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Departemen Kesehatan R.I. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya.
- Fauzan, R. D., Yulianto, A., Usman, A. N., Fauzi, A. Pemanfaatan Tanaman Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai Upaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan dan Ekonomi Masyarakat Desa Sumberdem, Wonosari, Malang. *Jurnal SEMAR*. Universitas Sebelas Maret. Vol. 10 No. 1, hal. 22 – 28
- Geri, J. F., Dewi, F. A., Novizar, H. 2019. Kombinasi Minuman Lidah Buaya Berkarbonasi dengan Sari Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal* 5(2): 132 – 140.
- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasa hispida*). *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. Volume 3(2): 1-15.
- Hamman, J. H., 2008, Composition and Application of *Aloe vera* Leaf Gel. *Molecules* 13, 1599-1616
- Hidayat, M. A., Herawati, N., dan Johan, V. S. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. Volume 4. Nomor 2.
- Imanuela, M., Sulistyawati, dan Ansori, M. 2012. Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi. *Food Science Culinary Education Journal*. 1(1): 27-30
- Jatnika, A., Saptoningsih. 2009. *Meraup Laba dari Lidah Buaya*. Bandung: PT Agromedia Pustaka.
- Kamaluddin, M. J. N., dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech* 3 (1), 24-32.
- Khanifah, F. 2015. *Efek Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Pembentukan, Pertumbuhan, dan Penghancuran Biofilm Staphylococcus aureus secara In Vitro*. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

- Maturin, L, and Peeler, J.T. 2001. *Aerobic Plate Count In : Bacteriological Analytical Manual Online. Center for Food Safety and Applied Nutrition. US Food and Drug Administration : Washington DC (US).*
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriguez, K. dan Vega-Calvez, A. 2009. Influence Of Temperature On Drying Kinetics, Physicochemical Properties, and Antioxidant Capacity Of *Aloe Vera (Aloe Barbadensis Miller)* Gel. *Journal of Food Engineering* 91: 297-304
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro*, Vol. 102 (5): 631-634.
- Mudatsir. 2007. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kehidupan Mikroba Dalam Air. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala. Volume* 7(1): 23-30.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H dan Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*.Vol. 01.No. 01.
- Noordi,A., dan Nurita, T. 2018. Pelatihan Lidah Buaya Masyarakat Tebo Selatan Kelurahan Mulyorejo. *Jurnal ABDI*. Vol 3. Page 84-87
- Padmadisastra Y, Sidik dan Ajizah S. 2003. *Formulasi Sediaan Cair Gel Lidah Buaya (Aloe vera linn) Sebagai Minuman Kesehatan*. Bandung: Simposium Nasional Kimia Bahan Alam III.
- Pintadiati, R. 2018. *Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nanas (Ananas comosus, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Pranoto, H., Rosmiati, M. 2021. Tinjauan Proses Penentuan Prosedur Kadar Vitamin C Secara Kimia di PT. Tekad Mandiri Citra. *Jurnal Sosial Sains*. Vol 1. No 10.
- Prastiwi S. S, Ferdiansyah F. 2017. Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swing*). *Farmaka*. Universitas Padjadjaran
- Purwaningsih, Y., Cahyadin, M., Gravitiani, E. 2011. Analisis Identifikasi Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Provinsi Jawa Tengah Tahun 2009. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Pembangunan*. UNS Surakarta, Vol. 11, Nomor. 1.

- Ramadhani, R. W. 2020. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Razak, M, I. 2020. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Wortel (Daucus carota) dan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Riyanto, dan Wariyah, C. 2012. *Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (Aloe vera var. chinensis) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya*. *Agritech*. Yogyakarta: Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Rosyida, F. 2014. *Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus flabellifer)*. *e-journal Boga*, Vol. 03, hal 1, 297-307.
- Rusanti, W. D. 2016. *Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (Aloe Vera L.) terhadap Kekentalan dan Derajat Keasaman (Ph) Pada Minuman Yogurt*. *Jurnal Jurusan Teknik Kimia*. Universitas Muhammadiyah Jakarta
- Sari, U. 2018. *Sintesis Karboksimetil Tri Galaktomanan Melalui Reaksi Antara Trikloroasetat Dengan Galaktomanan yang Diisolasi dari Tanaman Lidah Buaya (Aloe vera)*. [skripsi]. Medan: FMIPA. Universitas Sumatera Utara.
- Sarwono, B. 2008. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Savitri, L., dan Handayani, M. N. 2019. *Pengaruh Penambahan Agar-agar terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Pumpkin Leather*. *Bandung: Edufortech* 4 (2).
- Septiani. 2015. *Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (Aloe Vera Barbadensis Miller) dan Perlakuan Blanching terhadap Karakteristik Inderawi Permen Jelly Daun Lidah Buaya*. [skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyowati, Linda. 2019. *Kajian perbedaan Proporsi Ekstrak Daun Suji (Pleomele Angustifolia N.E Brown) dan Penambahan Essence Kayu Manis terhadap Kualitas Sensoris dan Fisikokimia Sirup Lidah Buaya*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Sihombing, M. 2014. *Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis*. Doctoral Dissertation. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Silfia. 2013. Pengaruh Penggunaan Cassiavera (*Cinnamomum burmannii*) Mutu Rendah terhadap Kualitas Oleoresin. *Jurnal Litbang Industri*. Volume 3 (2): 109-115.
- Silvia, D. 2018. *Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Jamur Candida albicans*. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB.
- Sultana, B. Dan Anwar, F. 2008. Flavonol ( *Kaempferol, Quercetin, Merycetin*) Contents of Selected Fruit, vegetable and Medical Plants. *Food Chemistry* 108: 879-884.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan*. Padang: Andalas University Press.
- Waisnawi, P.A.G., Puspawati. G. A. K. D., Wrasiasi, L. P. 2022. Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis terhadap pH, Total Antosianin, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*. Vol. 7, no.1.
- Wardani, L. A. 2012. *Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visible*. [Skripsi]. Depok: FMIPA. Universitas Indonesia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, C. D. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: FKIP Universitas Sanata Dharma.