

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, A. A. 2016. *Desain Kemasan*. Makasar: Universitas Makasar.
- Agariya, A. K., Johari Ankur, Sharma, H. K., Chandraul, U. N. S., and Deepali Singh. 2012. The role of packaging in brand communication. *International Journal of Scientific and Engineering Research*, 3 (2), pp: 1 – 13.
- Aliyah, Rakhim. 2010. Pengaru Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., dan Hintono, A. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar – Agar. *Jurnal Tekonologi Pangan*, 2 (2), 176 - 183
- Anggreani, N. 2020. Analisis Kandungan Vitamin C Pada Jeruk Lokal Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*. 7(2): 270 – 276.
- Aries, D, K., Burhan, dan M, Fakhry. 2012. Pengaruh Varietas Tebu, Potongan, dan Penundaan Giling Terhadap Kualitas Nira Tebu. *Jurnal Agrotek*. 6 (2)
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David W. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Brawijaya: UB Press
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Statistik Hortikultura*. Jakarta: Badan Pusat Statistik RI
- Bejan, Andrian and Alan Kraus, D. 2003. *Heat Tranfer Handbook*. New Jersey.
- Broto, W. 2003. *Mangga Budidaya Pascapanen dan Tataniaganya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 2009. *Ilmu Pangan*.
- Darsana, L., Wartoyo, S.P., dan Wahyuti, T. 2003. Pengaruh Saat Panen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Mentimun Jepang (*CucumissativusL.*). *Jurnal Agrosains*. 5 (1), 1 -2
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Fakhrul Ulum. 2009. Pedoman Teknis Operasional Alat *Pasteurisasi* Susu. <http://jiwocore.wordpress.com/2009/01/08/pedoman-teknnis-operasional-alat-pasteurisasi-susu/> (online 7 september 2020).
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. CRC Press. New York

- Hartanti, A. S. 2015. *Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Hellen, R.K., Tite, I., Nani, I., dan Martina. 2007. Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan. *Jurnal Widya Teknik*. 6 (2), 142 – 151.
- Iswanto, H. 2002. *Membuat Mangga Tiga Rasa*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Jiwintarum, Y., Agrijanti., dan Baiq, L, S,. 2017. *Most Probable Number (MPN) Coliform Dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (LBSS) dan Lactose Broth Double Strength (LBDS)*. *Jurnal Kesehatan* 11 (1): 11 – 17.
- Juwita, C. 2012. Kajian Karakteristik Edible Film Berbasis Pati Ganyong (*Canna edulis kerr*) Yang Ditambah Plasticizer Sorbitol. *Skripsi*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higene Sanitasi Jasaboga.
- K. Khanah Mokwena and Juming Tan. 2012. *A Review of Barrier Properties for Packaging Shelf Stable Foods*. Washington State University
- Kotler, Philip. 2003. *Marketing Management*. Prentice Hall. Inc. New Jersey Manthey.
- Mujiarto, I. 2015. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi* 3(2): 65 - 73
- Mohsin, M., F. Jamal, and F. Ajmal. 2014. Impact of mango orchard diseases on growers economic life in Ahmedpur East, Bahawalpur, Pakistan. *Academic Research International* 5(2): 196 – 204.
- Nadirah, S. 2009. *Production Of Mangifera Indica Powder Using Spray Dryer And The Effect Of Drying On Its Physical Properties*. Thesis Faculty Of Chemical and Natural Resources Engineering. University Malaysia Pahang.
- Nilasari, Agustin N, JB Suwasono Hendy, Tatik Wardiyati. (2013). Identifikasi keragaman morfologi daun mangga (*Mangifera indica L.*) pada tanaman hasil persilangan antara varietas arumanis143 dengan podang urang umur 2 tahun. *Jurnal Produksi Tanaman*. 1(1): 61-69
- Pracaya. 2007. *Bertanam Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pratiwi, Betti Meidia, Heni Rizqiati, dan Yoga Pratama. 2018. Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 98 – 104.

- Rahayu, J., Kurniawan, E. dan Asril, A. 2022. Analisis Vitamin C Buah Srikaya (*Annona Squamosa*) Dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jedchem (Journal Education an Chemistry)*, 4(1) : 1 - 7
- Setya, A. W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Shah, K.A, Patel M.B., Patel R.J., and Parmar P.K., 2010. *Mangifera indica L (Mango)*. *Pharmacognosy Review*. 4(7): 42 – 48.
- Sudian, S. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Infopom Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Sukasih, Erni dkk. 2009. Optimasi Kecukuoan Panas pada *Pasteurisasi* Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Supandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik. Yogyakarta: ANDI
- Tahir, M., Hikmah, N., dan Rahmawati, R. 2016. Analisis Kandungan Vitamin C dan Betakaroten dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifra Lam.*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3(1), 135 – 140.
- Triyanto, E., Prasetyono, E., dan Mukodiningsih, S. 2013. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1), 400 – 409.
- Uswatun, H., Shabri, P. W., Sri, F.R., dan Aji, A. 2015. Uji pH, Karakteristik Fisik dan Organoleptik Pada Manisan Buah Mangga Udang. *Jurnal Photon*, Vol. 5, No.2.
- Wulandari A., Waluyo S., dan Noviyya, D. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kempang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Kekebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(2): 105 – 114.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Wong, C.W., Pui, L.P., dan Ng, J.M.L. 2015. *Production Of Spray-Dried Sarawak Pineapple (Ananas Comosus) Powder From Enzyme Liquefied Puree*. *International Food Research Journal* 22(4):1631-1636
- Zaki, I. Johan, A., dan Suci, N. 2015. Pengaruh Pemberian Jus Mangga Terhadap Profil Lipid dan Malondialdehyde Pada Tikus Yang Diberi Minyak Jelantah. *Jurnal Gizi Indonesia* 3(2): 108 – 115.