

DAFTAR PUSTAKA

- Antoniolli dkk., 2007. Evaluasi Kualitas Nanas Potong Segar "Perola" yang Disimpan dalam Atmosfer Terkontrol. *Jurnal Teknologi*. Kamp Aliment. 27: 530-534.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Purbalingga, 2018. *Produksi Buah dan Sayur-Sayuran*. Purbalingga.
- Broto, W. Suyanti, dan Syaifullah. 1996. Teknik Pengemasan Buah Nanas dalam Kemasan Karton untuk Mempertahankan Mutu Segarnya. *Jurnal Hortikultura*. 6(3): 287–302.
- Deeth, H. C., & Datta, N. 2011. *Ultra-Tinggi Perlakuan Suhu (UHT): Pemanasan Sistem*. Ensiklopedia Ilmu Peternakan. Edisi ke-2. Oxford: Elsevier Ltd.
- Direktorat SPP, D. I. 2013. *Informasi Kandungan Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta Pusat: Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, BPOM RI.
- González-Aguilar, G.A., S. Ruiz-Cruz, R. Cruz-Valenzuela, A. Rodriguez-Félix, and C.Y. Wang. 2004. Perubahan Fisiologis dan Kualitas Nanas Segar yang Diolah dengan Agen Antibrowning. *LWT-Food Sci. Technol.* 2(37): 369–376.
- Hendra Hadiwijaya dkk, 2013, Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hyclocereus Polyrhuzus*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas Padang
- Hidayat, I. R., Kusrahayu., Mulyani, S., 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): 67-71.
- Holdsworth D, Simpson R, 2007. *Proses Panas dari Makanan Kemasan*. Edisi 2, Springer Science.
- Imam S, Siti A. M., Dodyk P. 2019. Keakraban Produk Dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, Dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilm. Kel. & Kons.* 11(2): 133-144.
- Karangan, J., B. Sugeng & Suhardi. (2019). Uji Keasaman Air dengan Alat Sensor pH Di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Keilmuan Teknik Sipil* 2(1): 65-72.

- Kartika, P.N dan Fithri Choirun Nisa. 2015. *Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (Ananas Cosmosus L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula Dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Kormendy, 2006. *Pemrosesan Buah: Prinsip Perlakuan Panas*. In Hui (Ed). *Buku Panduan Pengolahan Buah dan Buah*. Penerbitan Blackwell.
- Khurniyati, Maylina Ilhami dan Teti Estiasih. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Sebagai Varietas: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 523-529.
- Lazano J.E. 2006. *Manufaktur Buah: Dasar Ilmiah, Sifat Teknik, dan Reaksi Deterioratif Penting Secara Teknis*. Springer Science.
- Lesbani, A., N. Yuliasari, F. Riyanti, P. Loekitowati., S. Yusuf. (2015). Pembinaan Industri Kecil Sari Buah Nanas dan Nutri Jelly Sebagai Pengolahan Alternatif dari Buah Nanas dengan Kandungan Gizi yang Tinggi di Desa Beti Indralaya Selatan Kab. Ogan Ilir. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 3(1): 241-246.
- Mardiana. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar dan Buah Nanas Kaleng dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*. 2(1): 35-41.
- Melih Secer *et al.* 2020. *Prediksi Umur Simpan dan Kinetika Perubahan Kualitas pada Anggur Kaleng*. *Lwt*.
- Muchtadi, D. 2012. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan*. Pusat Antar University Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Nilsen, A.C, (2008). *Majalah Appetite Journey*. http://repository.usu.ac.id/appetitejourney/docs/appetitejourney_39. Diakses pada 20 Desember 2020.
- Pratiwi, 2010. Hubungan Pola Makan Fast Food dengan Kejadian Hipertensi pada Usia Produktif di Dusun Tegal Ngijon Sumber Agung Moyudan Sleman Yogyakarta. *Naskah Publikasi*. Sekolah Tinggi Ilmu Keperawatan Aisiyah Yogyakarta.
- Rahayu, J. Kurniawan, E. dan Asril, A. 2022. Analisis Vitamin C Buah Srikaya (*Annona Squamosa*) Dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh Pada Masa Pandemic Covid-19. *Jedchem (Journal Education an Chemistry)*, 4(1): 1-7
- Rahmat. F dan H. Fitri. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur.

- Sharma, S.K. 2010. *Food Process Engineering: Theory and Laboratory Experiments*. Wiley-Interscience: New York.
- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir Dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. *Magistra*. 74: 39-48.
- Sunardi. 2014. *Pemeriksaan Most Probable Number (MPN) Bakteri Coliform dan Coli Tinja Pada Jamu Gendong yang dijual di Pasar Besar Kota Palangkaraya*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Palangkaraya: Palangkaraya.
- Torri, L., N. Shinelli, dan S. Limbo. 2010. Evaluasi Umur Simpan Potongan Nanas Segar dengan Menggunakan Hidung Elektronik. *Jurnal Teknologi*. 56: 239-245.
- Thomson, A.K. 2003. *Buah dan Sayuran: Panen, Penanganan dan Penyimpanan*. Edisi ke-2. Penerbitan Blackwell. Ltd.
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik
- Widjanarko, Simon B. (2002). *Analisa Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya.
- Wijasena, Dwi Sukma. 2016. *Perancangan dan Pembuatan Alat Proses Pasteurisasi pada Mesin Pembuat Yoghurt*. Salemba Empat. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.