

DAFTAR PUSTAKA

- A. Lastriyanto, & A. I. Aulia. 2021. Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, Dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan Dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2): 110–114. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114>
- Adetya Hidayat, M., Herawati, N., & Setiaries Johan, V. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jom Faperta Ur*, 4(2): 1–15.
- Adna Ridhani, M., Prahastiwi Vidyningrum, I., Nazzala Akmala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3): 61–67.
- Agustina, R., Rahma, S., & Chrismania Sandhira, A. 2022. Karakteristik Trayek Ph Indikator Alami Dan Aplikasinya Pada Titrasi Asam Dan Basa Ph Trajectory Characteristics Natural Indicators And Their Applications In Acid And Base Titrations. *Bivalen: Chemical Studies Journal*, 5(2): 51–56.
- Agustina, W., Fitri Dzakia, N., Cahyadi, W., Nanang Surahman, D., & Chandra Iwansyah, A. 2020. Optimasi Formula Dan Karakterisasi Produk Cookies Berbahan Dasar Pasta Kacang Mete (*Anacardium Occidentale* L). *Jrti*, 14(2): 176–167.
- Amalia Ramadhani, R., Herdian Saputra Riyadi, D., Triwibowo, B., & Dewi Kusumaningtyas, R. 2017. Review Pemanfaatan *Design expert* Untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati Sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *J.T.K.L*, 1(1): 11–16.
- Amarulloh, R., & Azara, R. 2023. Pengaruh Konsentrasi Starter Yogurt Dan Konsentrasi Sari Buah Melon (*Cucumis Melo* L.) Terhadap Kualitas Yogurt Buah Melon (*Cucumis Melo* L.). *Teknologi Pangan*, 1–15.
- Ambarkahi, R. P. Y., Dhamayanthi, W., Wardani, D. K., Andini, P., & Eka Ardhi Pratama, F. 2023. Utilization Of Melon Fruit Waste As An Additional Ingredient For Making Aromatherapy Candles. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1): 159–165.
- Arief Satria, M., Ulfah, M., & Adi Setya, E. 2022. Minuman Sari Buah Melon Chamoe (*Cucumis Melo* L.) Yang Diperkaya Sari Buah Lemon Untuk Meningkatkan Cita Rasa Dan Fungsionalnya. *Jthp*, 1–8.

- Ashshiddiqi, H., Kusuma, W., Kumalaningsih, S., & Pranowo, D. 2019. Optimasi Suhu Dan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Proses Pembuatan Serbuk Lobak Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3): 171–182.
- Asri, N. P., & Handoyo, M. A. 2024. Kajian Tentang Food Loss Dan Food Waste: Kondisi, Dampak, Dan Solusinya. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 6(2): 82–89.
- Ayu Kumala Sari, D., & Pujiastuti, A. 2024. Formulasi Dan Evaluasi Nutrisi Fisik Sirup Sari Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Antioksidan Alami. *Anasthasia Pujiastuti Journal Of Holistics And Health Sciences*, 6(2): 206–221.
- Basrin, F., Berlian, M., Indriasari, Y., & Chaniago, R. 2021. Analisis Kelayakan Kimiawi Dan Organoleptik Produk Tortilla Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L). *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 28(2): 133–145.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. 2021a. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 56–63.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. 2021b. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 56–63.
- Budiono, D. R., & Emy Dhurhanian, C. 2023. Analisis Penurunan Kadar Glukosa Dalam Nasi Jagung Yang Diolah Dengan Dan Tanpa Virgin Coconut Oil (Vco). *Jurnal Analis Farmasi*, 8(2): 197–205.
- Chen, H., Cao, S., Jin, Y., Tang, Y., & Qi, H. 2016. The Relationship Between Cmadhs And The Diversity Of Volatile Organic Compounds Of Three Aroma Types Of Melon (*Cucumis Melo*). *Frontiers In Physiology*, 7: 1–11.
- Cynthia, E., & Tola, M. 2020. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Melon Golden (*Cucumis Melo* L) Di Kota Cilegon The Affecting Factors Of Golden Melons Production (*Cucumis Melo* L) At Cilegon City. *Jurnal Ilmu Pertanian Tirtayasa*, 2(1): 110–121.
- Dani, M. I., Anggrayni, Y. L., & Siska, I. 2021. Pengaruh Level Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Nilai Organoleptik Tahu Susu Sapi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(4): 617–626.
- Dewi, Y. A., & Maulida, I. D. 2025. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Sari Buah Nanas Siap Minum: Studi Perbandingan Komposisi. *Universitas Terbuka*, 2(1): 15–26.

- Diyono, W., & Haris, H. 2021. Implementasi Jaminan Nutrisi Iso/Iec 17025: 2017 Di Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1): 25–33.
- Dwi Erwinda, M., & Susanto, W. H. 2014. Pengaruh Ph Nira Tebu (*Saccharum Officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3): 54–64.
- Dwi Prayuda, G., Ali, F., Kartina, R., Erfa, L., Rizka Novi Sesanti, Dan, Studi Teknologi Produksi Tanaman Hortikultura, P., & Budidaya Tanaman, J. 2024. Journal Of Horticulture Production Technology E-Issn 3025-6313 J. Of Horticulture Production Technology. *Journal Of Horticulture Production Technology*, 2(1): 16–27.
- Dwiloka, B., Rahman, F. T., & Mulyani, S. (2022). Nilai Ph, Viskositas Dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis Dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Agrihealth: Journal Of Agri-Food, Nutrition And Public Health*, 2(2): 107–113.
- Dyah Pertiwi, R., Alfiah, S., & Hurit, H. E. 2023. Optimasi Dan Formulasi Kombinasi Karbopol 940 Dan Hpmc Terhadap Sifat Fisik Gel Ekstrak Etanol 96% Daun Kayu Putih (*Melaleuca Leucadendral*.) Dengan Metode *Simplex lattice design*(Sld). *Archives Pharmacia*, 5(1): 35-49.
- Fadiah, S. N., & Satriadi. 2024. Peran Warna Dalam Meningkatkan Daya Tarik Visual Logo Syafiqah Nur Fadiah Dan Satriadi. *Paratiwi: Jurnal Seni Rupa Dan Desain*, 3(2): 126–134.
- Faiza, A., & Kumalasari, I., D., 2024. Analisis Karakteristik Fisik dan Mikrobiologi pada Sirup. *Sainteks*, 21(1): 25-31.
- Farkha Sofiyani, A., Hasdar, M., Nurwati, & Purwati, Y. 2023. Kualitas Ph, Kadar Air, Dan Kadar Gula Dari Manisan Kolang-Kaling Yang Dibuat Dengan Variasi Berbagai Jenis Gula. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 3(2): 124–139.
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., & Hasanah, F. 2021. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream. *Agroposs*, 197–206.
- Fitri, A. S., Arinda, Y., & Fitriana, N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1): 45–52.
- Fitri, E., Harun, N., & Setiaries Johan, V. 2017a. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. *Jom Faperta Ur*, 4(1): 1–12.
- Fitri, E., Harun, N., & Setiaries Johan, V. 2017b. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. *Jom Faperta Ur*, 4(1): 1–13.

- Foni, L. R., Sukria, H. A., Retnani, Y., & Risyahadi, S. T. 2023. Teknik Separasi Dan Optimasi Proses Ekstrusi Bungkil Inti Sawit Sebagai Bahan Baku Pakan. *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan*, 21(2): 123–129.
- Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. 2024. Uji Nutrisi Karbohidrat Pada Mie Sagu Basah Test Of Carbohydrate Content In Wet Sago Noodles. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3): 138–149.
- Gay, M. L., Augustyn, G. H., & Mailoa, M. 2023. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Formulasi Pasta Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2): 403–411.
- Haloho, M., & Handoko, Y. A. 2023a. Pengaruh Konsentrasigula Dan Asam Sitrat Terhadap karakteristik fisikokimiasiruplabu Kuning (Cucurbita Moschatadurch). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 1–10.
- JUNITA, M., & Handoko, Y. A. 2023b. The Effect Of Sugar Concentration And Citric Acid On Physicochemical Characteristics Of The Pumpkins Syrup (Cucurbita Moschata Durch). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 1–10.
- Harahap, N., & Nasution, L. 2021. Pengaruh Profesionalisme Kerja Pegawai Terhadap Kualitas Pelayanan Publik Di Kantor Bps Kota Medan. *Jurnal Bisnis Mahasiswa (Jbm)*, 43–52.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh Penambahan Gula Pasir Sukrosa Pada Buah Aren (Arenga Pinnata) Terhadap Nutrisi Gizi Manisan Kolang-Kaling. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 1–10.
- Hidayanto, E., & Rofiq Dan Heri Sugito, A. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter Untuk Pengukuran Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 13(4): 113–118.
- Hidayat, F. 2020. Analisa Data Pengaruh Akun Instagram @Kulinerkotabatam Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Bit*, 17(2): 29–32.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2020. Design-Expert Software Sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1): 99–120.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. 2021. Design-Expert Software Sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1): 99–120.
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, A. 2018. Respons Delapan Genotipe Melon (*Cucumis Melo* L.) Terhadap Perlakuan K₂O₃. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 9(2): 84–92.

- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, D. A. 2019. Karakteristik Buah Melon (*Cucumis Melo* L.) Pada Lima Stadia Kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal Of Agronomy)*, 46(3): 298–305.
- Ichda, L., Sa'adah, N., & Estiasih, T. 2015. *Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro Dan Kecil Di Kota Batu: Kajian Pustaka*. *urnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 374–380.
- Ilman Firmansyah, R., Yulianah, I., & Kuswanto. 2021. Evaluasi Keragaman Pada Populasi F2 Tanaman Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 9(12): 692–700.
- Irfan Maulana, M., Nurhidajah, & Yusuf, M. 2023. Charateristic Sensory And Viscosity Instan Beverage With Various Black Rice Powder Extract Concentration (*Oryza Sativa* L.Indica). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 6: 1084–1094.
- Julyaningsih, A. H., M, R., & Irmayani, I. 2022. Studi Pengembangan Buah Jamblang (*Syzygium Cumini* L.) Menjadi Minuman Fungsional Kaya Antioksidan. *Jurnal Agritechno*, 15(2): 118–131.
- Karim, N., & Rante Pakadang, S. 2022. Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Lotion Ekstrak Air Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.). *Akfarindo*, 7(2): 100–107.
- Komang, I., Widnyana, A. W., Subaidah, W. A., & Hanifa, N. I. 2021. Optimasi Formula Stick Balm Minyak Atsiri Daun Sereh (*Cymbopogon Citratus*). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 10(2): 16–24.
- Kurniawaty, A. Y., & Rawar, E. A. 2023. Pengaruh Komposisi Sukrosa Dan Propilen Glikol Terhadap Karakteristik Fisik Sediaan Sirup Parasetamol. *Farmasi Dan Kesehatan Indonesia*, 3(1): 56–64.
- Latifah, F., Sari, R. P., & Sari, D. K. 2023. Program Studi S1 Farmasi Universitas Bengkulu Optimasi Sediaan Sirup Ekstrak Daun Gedi (*Abelmoschus Manihot* L) Berdasarkan Variasi Kadar Cmc-Na Dan Saccarum Album. *Bencoolen Journal Of Pharmacy* , 3(2): 48–58.
- Mangunsong, S., Puspita, D., Simamora, S., Taswin, M., & Farmasi Poltekkes Kemenkes Palembang, J. 2023. Nutrisi Kadar Beta Karoten Dalam Buah Melon Orange Dan Hijau (*Cucumis Melo* Linn) Secara Kckt. *Jurnal Kesehatan Pharmasi*, 118(2): 118–125.
- Meldasari Lubis, Y., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Jfp Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 594–601.

- Melisa, R. S. T., & Mardesci, H. 2016. Studi Konsentrasi Gula Yang Tepat Dalam Pembuatan Sirup Buah Kelubi (*Eleiodoxa Conferta*). *Teknologi Pertanian*, 5(1): 37–44.
- Meriatna, Afriani, R., Maulinda, L., Suryati, & Zulmiardi. 2021. Optimasi Adsorpsi Ion Pb²⁺ Menggunakan karbon Aktif Sekam Padi Pada Fixed Bed Column dengan Pendekatan Rsm (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 10(1): 100–110.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., & Fajrin, L. L. 2015. Pemanfaatan Nanas (*Ananas Comosus* L.) Subgrade sebagai fruit Leather nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kediri: Kajian Penambahan Karaginan Dan Sorbitol. *Agroteknologi*, 9(2): 1–11.
- Nainggolan, I., Ruswanto, A., & Widiasaputra, R. 2023. Kajian Variasi Penambahan Gula Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Minuman Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *Agrofortech*, 1(3): 1863–1872.
- Nidya, P. Z. K. W., Suketi, K., & Arif, A. Bin. 2025. Karakter Fisikokimia Buah Melon Cantaloupe (*Cucumis Melo* L. Var. Cantaloupe) Yang Dipanen Awal. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 16(1): 17–23.
- Novita, D. 2013. Model Pembiayaan Usahatani Melon Di Kabupaten Deli Serdang. *Agrium*, 18(1): 62–69.
- Pramudya, P. A., Fahmi, A. S., & Rianingsih, L. 2022. Optimasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Nori Berbahan Baku Ulva Lactucadan Gelidium Sp. Dengan Penambahan Perisa Bubuk Kepala Udang Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2): 100–110.
- Redita Deniari, K., Ayu Nocianitri, K., & Putu Suparthana, I. 2025. Pengaruh Penambahan Gula Aren Terhadap Karakteristik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). *Itepa*, 14(1): 56–67.
- Reny Sjarif, S., Nuryadi, A. M., Sulistyorini, J., & Sukron, A. 2021. Pengaruh Penambahan Glukosa Dan Derajat *Brix* Untuk Menghambat Proses Kristalisasi Pada Produk Gula Cair Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 13(1): 27–36.
- Ridhani, M. A., Irene, P. V., Nazihah, N. A., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 8(3): 61–68.
- Rizki Zaka, A. 2017. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Pada Lbb Antologi Semarang. *Diponegoro Journal Of Management*, 6(3): 1–13. [Http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Dbr](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Dbr)

- Sakerebau, W., Puspitojati, E., & Nalinda, R. 2025. Evaluasi Hedonik Produk Jahe Latte Dengan Beberapa Jenis Pemanis. *Journal Of Agribusiness And Rural Development (Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Pedesaan)*, 7(2): 155–164.
- Salsabila, M. 2023. Formulasi Dan Uji Nutrisi Fisik Sediaan Sirup Pereda Nyeri Dari Ekstra Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Medika Nusantara*, 1(2): 54–63.
- Samsuri, S. A., Dinarto, W., & Sriwijaya, B. 2024. Pertumbuhan, Hasil, Dan Nutrisi Melon Dengan Pupuk Larutan Hara Racikan Sendiri Dan Ab Mix Pabrikan Pada Media Tanah. *Proceedings Series On Physical & Formal Sciences*, 7: 101–107.
- Setiadi Daryono, B., Sidiq, Y., & Dwi Maryanto, S. 2016. Pengembangan Sentra Budidaya Melon Di Pantai Bocor Kabupaten Kebumen Melalui Implementasi Education For Sustainable Development. *Bioeksperimen*, 2(1): 44–54.
- Setiawati, R., & Bafdal, N. 2020. Dampak Kualitas Air Tanah Terhadap Kualitas Melon (*Cucumis Melo* L.). *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi Dan Ilmu Pertanian*, 4(2): 83–93.
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., & Moningga, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata* Linn). *Cocos*, 9(3): 1–13.
- Sirenden, R. T., & Suparno. 2016. Pengaruh Konsentrasi Natrium Carboxymethyl Cellulose Dan Asam Sitrat Terhadap Kualitas Sari Buah Melon. *Agri Peat*, 17(2): 90–96.
- Soemaryoto. 2016. Pengaruh Penggunaan Asam Tinggi Terhadap Tingkat Preferensi Konsumen Dan Umur Simpan Produk Permen. *Jurnal Agroindustri Halal*, 2(1): 37–43.
- Sri Manurung, L., & Sudrajad, H. 2018. Design And Build Up The Stirrer Viscometer. *Jurnal Geliga Sains*, 6(2): 98–104.
- Sriningsih, M., Hatidja, D., & Prang, J. D. 2018. Penanganan Multikolinearitas Dengan Menggunakan Analisis Regresi Komponen Utama Pada Kasus Impor Beras Di Provinsi Sulut. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1): 18–24.
- Sunardi, H., & Ihromi, S. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Nutrisi Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek*, 5(2): 97–105.
- Supriadi, A., & Dwita Lestari, S. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo* Sp) Terhadap Kualitas Nutrisi Dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. *Fishtech*, 2: 22–37.

- Triana Rangkuti, B., Saharani Br Padang, S., Anasthasa Dawolo, S., Pari Zahari, M., Domu Marihot Romauli, N., & Habib Hasibuan, A. 2024. Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq.). *Jtpg*, 9(1): 8–13.
- Weluz, G. P., Pratiwi, I. D. P. K., & Putra, I. G. A. M. 2024. Karakteristik Permen Karamel Susurendah Sukrosa Dengan Penambahan Isomalt Sebagai Bahan Pemanis. *Itepa*, 13(3): 487–503.
- Wulan Dari, D., & Junita, D. 2020a. Karakteristik Fisik Dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jphpi*, 23(3): 532–541.
- Wulan Dari, D., & Junita, D. 2020b. Karakteristik Fisik Dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jphpi*, 23(3): 532–541.

