

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, P. 2022. Pemanfaatan Buah Apel Sub-Grade (*Malus Sylvestri*) Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Untuk Pembuatan Fruit Leather Dengan Penambahan Gum Arab (Doctoral Dissertation, UPN Veteran Jatim).
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi, P. 2016. Penambahan carboxymethyle cellulose (CMC) pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, ph, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 58-67.
- Azara, R. 2022. Pengaruh Penambahan Bahan Penstabil (CMC) dan Asam Sitrat Pada Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava L.*).
- Cahyadi, W., & Widianegara, T. 2017. Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan sukrosa terhadap karakteristik sorbet murbei hitam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 218-224.
- Dari, D. W., & Junita, D. 2020. Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 532-541.
- Dewi, I. K., Pramono, S., Rohman, A., & Martien, R. 2021. Optimasi Sediaan Gel Fraksi Etil Asetat Tongkol Jagung. *Jurnal Jamu Kusuma*, 1(2), 57-66.
- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., & Sulaiman, T. S. 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca L.*) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 2(2), 78-89.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Fitri, A., Anggia, M., & Wijayanti, R. 2023. Pengaruh Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jeruk Manis Pasaman Barat. *Jurnal Teknotan*, 79-84.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V.S. 2017. Konsentrasi Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averhoa Bilimbi L.*). *JOM Faperta*, 4(1), 1-13.
- Fitria, D. A., & Riyadi, M. I. 2022. Strategi Coping Stres Pada Petani Melon Pasca Gagal Panen Di Desa Maguwan, Kecamatan Sambit, Kabupaten Ponorogo. *Rosyada: Islamic Guidance and Counseling*, 3(1).
- Gunawan, I. F. 2023. *Teknik Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Padang: CV Hei Publishing Indonesia.

- Ghozali, I. 2016. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 23. Universitas Dipenegoro, Semarang.*
- Hadi, D. A. I., Purbasari, D. 2020. Karakteristik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus L*) dengan Konsentrasi CMC yang Berbeda pada Penyimpanan Dingin. *Jurnal Protech Biosystems*, 3 (1), 36-48.
- Harun, N., Rahmayuni dan Yucha, E., S. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Fermentasi Kacang Merah (*Phaesolus vulgaris L.*). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau: Pekanbaru.
- Hasmadi, M., Nor Qhairul Izzreen, M. N., Mansoor, A. H., Jahurul, M. H. A., & Zainol, M. K. 2021. Chemical Compositions and Volatile Compounds of Sabah Indigenous Durian (*Durio dulcis Becc.*). *Food Res*, 5(2), 379-385.
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, A. 2018. Karakteristik buah melon (*Cucumis melo L.*) pada lima stadia kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(3), 298-305.
- Honestin, T., Ikarini, I. A., & Yunimar, Y. 2021. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Kesukaan Minuman Yogurt Jeruk. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 2, 194-201.
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y., & Susanti, L. 2018. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 139-149.
- Imeson, A. 2010. Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2017. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3).
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi. L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Keshani, S., Luqman Chuah, A., Nourouzi, M. M., Russly, A. R., & Jamilah, B. 2010. Optimization Of Concentration Process On Pomelo Fruit Juice Using Response Surface Methodology (RSM). *International Food Research Journal*, 17(3), 733-742.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. 2015. Pengaruh Bahan Penstabil Dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya Nanas. *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 266-276.

- Likumahua, M. H., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. D. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Marmalade Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia* S.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(2), 4978-4993.
- Maulina, Z., Adriana, dan T. Rihayat. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi NaOH dan Berat Natrium Monokloroasetat pada Pembuatan (Carboxymethyl Cellulose) CMC dari Serat Daun Nenas (Pineapple-leaf fibres). *Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology)* 17(2).
- Millán, J. Á., Aznar, A., Conesa, E., Conesa-Bueno, A., & Aguayo, E. 2022. Fruit Wine Obtained From Melon By-Products: Physico-Chemical And Sensory Analysis, And Characterization Of Key Aromas by GC-MS. *Foods*, 11(22), 3619.
- Nainggolan, I., Ruswanto, A., & Widyasaputra, R. 2023. Kajian Variasi Penambahan Gula dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Minuman Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon*). *Agroforetech*, 1(3), 1863-1872.
- Narita, M. 2016. Kualitas Kefir Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca*) dengan Variasi Penambahan Sukrosa, 1-15.
- Nuraeni, Y., Wijana, S., & Susilo, B. 2019. Analisis Kualitas Dan Uji Organoleptik Minuman Buah Nanas Queen (*Ananas comosus* (L) Merr.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), 67-78.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno., Peranginangin, R., & Nurmata, B. 2013. Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 8, no. 1 (2013): 9-22.
- Obisi, V., & Chozin, M. 2022. Penampilan Sepuluh Varietas Melon Di Lahan Pesisir. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir* (Vol. 1, No. 1, Pp. 88-94).
- Parmitasari, P., & Hidayanto, E. 2013. Analisis Korelasi Indeks Bias Dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Brix meter. *Youngster Physics Journal*, 2(4), 191-198.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. 2013. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L)[IN PRESS APRIL 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 82-90.
- Picauly, P. 2024. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Hedonik Sirup Lemon Cina (*Citrus microcarpa*). *Edufortech*, 9(1), 11-17.
- Pradipta, A. A. G. T., Nocianitri, K. A., & Permana, I. D. G. M. 2020. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik minuman sari buah sirsak (*Annona muricata* Linn) terfermentasi dengan isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 219-229.

- Prasetyo, B. 2014. Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau Dari Ph, Viskositas, Total Kapang Dan Mutu Organoleptik (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ramadhiana, F. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Kestabilan Sirup Asam Jawa. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Ramlah, S., Kalsum, K., & Yumas, M. 2021. Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar Dan Malangke. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 16(2), 49-58.
- Sa'adah, L. I. N., & Estiasih, T. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro Dan Kecil Di Kota Batu: Kajian Pustaka [In press April 2015].
- Safitri, D., Rahim, E. A., Prismawiryanti, P., & Sikanna, R. 2017. Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) Dari Selulosa Kulit Durian (*Durio Zibethinus*). *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 58-68.
- Samsuri, S. A., Dinarto, W., & Sriwijaya, B. 2024. Pertumbuhan, Hasil, dan Mutu Melon dengan Pupuk Larutan Hara Racikan Sendiri dan AB Mix Pabrikan pada Media Tanah. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 7, 101-107.
- Samudra, N. M., Saati, E. A., & Manshur, H. A. 2025. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Apel dengan Penambahan Tiga Varian Sumber Pewarna Alami. *Food Technology and Halal Science Journal*, 8(1), 16-30.
- Silsia, D., Z. Efendi, dan F. Timotius. 2018. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit. *Jurnal Agroindustri* 8(1): 53-61.
- Simanullang, Y. E. P., Gunam, I. B. W., & Wartini, N. M. 2019. Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca Zalacca* Var. Ambonesnsis) Pada Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN, 2503, 488.
- Siskawardani, D. D., Komar, N., & Hermanto, M. B. 2013. Pengaruh konsentrasi Na-CMC (natrium-carboxymethyle cellulose) dan lama sentrifugasi terhadap sifat fisik kimia minuman asam sari tebu (*saccharum officinarum* l). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1).
- Suparno, S., & Ruben, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Natrium Carboxymethyl Cellulose Dan Asam Sitrat Melon. *AgriPeat*, 17(02), 90-96.
- Susanty, A., & Sampepana, E. 2017. Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), 76-82.

- Tantono, E., Effendi, R., & Hamzah, F. H. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea Americana Mill.*) (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Telis, V. R. N., Romero, J., Mazzotti, H. B., & Gabas, A. L. 2007. Viscosity of Aqueous Carbohydrate Solutions At Different Temperatures and Concentrations. *International Journal of food properties*, 10(1), 185-195.
- Triyani. E., & Qahar, C. N. A. E. 2024. Sintesis Carboxymethyl Cellulose (Cmc) Dari Selulosa Bakteri (*Nata De Coco*) Menggunakan Reaktor Microwave (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa).
- Wijaya, H. M. R. N., & Lina. 2021. Formulasi dan Evaluasi Fisik Sediaan Suspensi Ekstrak Biji Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Umbi Rumpun Teki (*Cyperus rotundus L.*) dengan Variasi Konsentrasi Suspending Agent PGA (Pulvis Gummi Arabici) dan CMC-NA (Carboxymethylcellulosum Natrium). *Cendekia Journal of Pharmacy* 5(2): 166-175.
- Wiranata, G., Yuwono, S. S., & Purwantiningrum, I. 2015. Pengaruh lama pelayuan dan suhu pengeringan terhadap kualitas produk apel celup anna (*Malus domestica*)[in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Wiyono, T. S., & Kartikawati, D. 2018. Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas (*Ananas comosus L.*). *Serat Acitya*, 6(2), 108.
- Yansen, W. P., Goenharto, A., Natasha, C., Sudewa, C. H., Lesmana, C. W., Tandhia, H. W., & Gozan, O. 2021. Peranan Dekstrosa Dan Sukrosa Dalam Pembuatan Minuman Probiotik Di Pt Yakult Indonesia Persada.
- Yanuarto, T., Novia, D., & Lestari, S. P. 2022. Formulasi Sediaan Sirup Sari Buah Senggani (*Melastoma malabathricum L.*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 130-139.
- Yulianto, R. R., & Widyaningsih, T. D. 2013. Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona Palustris*), Jahe (*Zingiber Officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 65-77.