

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D.K., Parnanto, N.H.R. & Ishartani, D. 2016. Pendugaan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Manisan Kering Pare Belut (*Trichosanthes anguina* L.) sebagai Camilan Sehat dengan Pemanis Sorbitol. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(2): 9-18.
- Anova, I.T. & Kamsina, K. 2013. Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Industri*, 3(2): 91-99.
- Afrianti, L.H., Taufik, Y. & Gustianova, H. 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) Varietas Bongkok. *Chimica et Natura Acta*, 2(2): 126-130.
- Astuti, Santi D., Nuri, A., Purwiyanto, H. 2010. Penetapan Formula Gel Minyak Sawit (Palm Oil Gel) Kaya Karotenoid Sebagai Ingredien Pangan Fungsional Sumber Provitamin A Yang Memiliki Kekuatan Gel Tinggi. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional 2010, Peran Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah dalam Menunjang Ketahanan Pangan dan Menekan Laju Inflasi*. Prosiding Seminar, Purwokerto: 8-9 Oktober 2010: 1-13.
- Bachtiyar, C. & Amrillah, R. 2011. Setting Parameter Mesin Press Dengan Metode Respon Permukaan pada Pabrik Kelapa Sawit. *Journal of Industrial Research (Jurnal Riset Industri)*, 5(2): 153-160.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1999. SNI 01-4320-1996. *Serbuk Minuman Tradisional*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewi, S.K., 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Olahan Carica (Studi Kasus pada Industri Kecil Olahan Carica di Kecamatan Mojotengah, Kabupaten Wonosobo). *Skripsi (Online)*. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/14386> diakses pada 21 September 2018.
- Dinas Pertanian Subdin Hortikultura Kabupaten Wonosobo. 2008. *Deskripsi Usulan Flora Carica (Carica candamarcensis) Kabupaten Wonosobo*. Distan Kabupaten Wonosobo, Wonosobo.
- Estiasih, Teti. Widya Rukmini R. P., & Endrika Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin, I.L., 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta.

- 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): 30-38.
- Fitria, N. 2015. Optimumisasi Parameter Regresi *Response Surface Methodology* Dalam Laba Usaha Pedagang Buah dan Aplikasinya Menggunakan Matlab. *Skripsi (Online)*. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4894> diakses tanggal 13 Februari 2019.
- Fitrieningrum, R., Sugiyarto, S., & Susilowati, A. 2013. Analisis kandungan karbohidrat pada berbagai tingkat kematangan buah karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Bioteknologi Biotechnological Studies*, 10(1): 6-14.
- Goudarzi, M., Madadlou, A., Mousavi, M.E. & Emam Djomeh, Z. 2015. Formulation of Apple Juice Beverages Containing Whey Protein Isolate or Whey Protein Hydrolysate Based on Sensory and Physicochemical Analysis. *International journal of dairy technology (Online)*. 68(1): 10-78. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1471-0307.12155> diakses 11 Februari 2019.
- Hasanah, U.N. 2010. Proses Produksi Manisan Carica di UD. Yuasafood Berkah Makmur Desa Krasak, Mojotengah, Kab. Wonosobo. *Tugas Akhir (Online)*. Universitas Sebelah Maret. <https://eprints.uns.ac.id/5271/> diakses tanggal 21 September 2018.
- Haryanto, B.. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona Muricata* L.) dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3):163-170.
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 7(1): 66-75.
- Hidayat S. 2000. Potensi dan prospek pepaya gunung (*Carica pubescens* Lanne & K. Koch) dari Sikunang, Pegunungan Dieng, Wonosobo. Makalah disampaikan di dalam *Seminar Sehari Menggali Potensi dan Meningkatkan Prospek Tanaman Hortikultura Menjadi Ketahanan Pangan*. Prosiding seminar, UPT Balai Pengembangan Kebun Raya LIPI Bogor, 89-95. 5 November 2000.
- Juliarti, E. & Alfaizah, I. 2013. Optimasi Penambahan Nutrien Terhadap Kadar Protein Pada Fermentasi Padat Kulit Umbi Ubi Kayu Menggunakan Response Surface Methods (RSM). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2): (25-32).

- Kumalasari, R., Ekafirtri R., & Desnilasari D. 2016. Pengaruh Bahan Penstabil Dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hort* 25(3): 266-276.
- Liaotrakoon, W., De Clercq, N., Lewille, B. dan Dewettinck, K. 2012. Physicochemical properties, glass transition state diagram and colour stability of pulp and peel of two dragon fruit varieties (*Hylocereus* spp.) as affected by freeze-drying. *International Food Research Journal (Online)*, 19(2): (743-750). <https://pdfs.semanticscholar.org> diakses 7 Februari 2019.
- Mayasari, E., Lestari, O.A., Saloko, S. & Ulfa, M.. 2017. Karakteristik Sensori Ekstrak Daun San-Sakng (*Albertia Papuana* Becc.) Dengan Penambahan Nacl Diberbagai Konsentrasi Pada Panelis Semi Terlatih. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(1): 27-33.
- Meilgaard M, Civille GV, & Carr TB. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. New York: CRC Press. <https://www.taylorfrancis.com/books/9781439832271> diakses pada 16 Oktober 2018.
- Meyners, M., 2011. Panel and panelist agreement for product comparisons in studies of Temporal Dominance of Sensations. *Food quality and Preference*, 22(4): 365-370. (Online). <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329311000152> diakses & Agustus 2019.
- Minarno, E.B.. 2015. Skrining Fitokimia dan Kandungan Total Flavanoid pada Buah *Carica pubescens* Lenne & K. Koch di Kawasan Bromo, Cangar, dan Dataran Tinggi Dieng. *el-Hayah*, 5(2): 73-82.
- Minggi, M.N. & Swasono, M.A.H., 2018. Pengaruh Proporsi Gula dan Pektin Pada Pembuatan Jelly Carica (*Carica Pubescens* L.). *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2): 105-113.
- Myers, R.H., Douglas C.M., & Christine M.A. 2008. *Response Surface Methodology: Proses and Product Optimization Using Designed Experiments*. Canada: Wiley.
- Mulyadi, A.F., Maligan, J.M., Wignyanto, W.. Hermansyah, R., 2013. Organoleptic Characteristics of Natural Flavour Powder From Waste of Swimming Blue Crabs (*Portunus pelagicus*) Processing: Study on Dextrin Concentration and Drying Temperature. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3):183-192.

- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2017. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Ni'mah, N. B. A., Suryani, C. L., & Setyowati, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Sukralosa Terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan Tepung Pandan (*PandanusamaryllifoliusRoxb.*). Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta: 134-141. 28 April 2018
- Novalina, Dhiah, Sugiyarto, & Ari Susilowati. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun *Carica pubescens* dari Dataran Tinggi Dieng terhadap Bakteri Penyebab Diare. *El-Vivo*. 1(1): 1-12
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, S., Peranginangin, R. & Nurmata, B. 2013. Aplikasi response surface methodology pada optimumisasi kondisi proses pengolahan alkali treated cottonii (ATC). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1): .9-22.
- Pusphasari, D. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum L.*) Dengan Variasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan. *Skripsi (online)*. <http://eprints.polsri.ac.id/4048/> diakses 16 Oktober 2018.
- Rahmawati, D., Andarwulan, & N..Lioe, H.N. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2): 80-87.
- Ramadina, Asri. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*). *Skripsi (Online)*. <http://lib.unnes.ac.id/18981/> diakses 16 Oktober 2018.
- Ratnawati, S. E., Ekantri N., Pradipta, & B. L. Paramita. 2017. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) pada Optimasi Ekstraksi Kalsium Tulang Lele. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(1): 41-48.
- Rauf, R. & Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Agritech*, 35(3): 324-330.
- Retnowati, P.A. & Kusnadi, J., 2013. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Isolat *Lactobacillus Casei* dan *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2):70-81.

- Rifka, Fadillah R.A. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum* L.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan. *Skripsi (Online)*. <http://eprints.polsri.ac.id/3155/> diakses 15 Oktober 2018.
- Rizal, D. & Putri, W.D.R. 2014. Pembuatan Serbuk *Effervescent* Miana (*Coleus* (L) Benth): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk *Effervescent*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):210-219.
- Saputro, Dhia Azmi, Erni R., & Mira M. 2016. *Formulasi Minuman Instan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) dengan Variasi Bahan Pengisi (Online)*. <http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/e-jurnal%20066112151%20Dhia.pdf> diakses pada 16 Oktober 2018.
- Setyaningsih, D., Anton Apriyantono, & Maya Puspita S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Srianta I. & Chatarina Y. T. 2014. *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Srihari, E., F. Sri Lingganingrum, F. Hervita, & S. Wijaya S. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk (Online)*. Makalah disampaikan dalam Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Universitas Diponegoro, Semarang, 4-5 Agustus, 2010. <http://eprints.undip.ac.id/22039/> diakses pada 19 September 2018.
- Suri, Anita. 2018. Optimumisasi dan Analisis Kuantitatif Deskriptif Jelly Drink Carica Rendah Kalori. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Surrianingsih, Rabiah. 2017. Aplikasi Central Composite Design Dalam Optimasi Permesinan Magnesium AZ31. *Skripsi (Online)*. Universitas Lampung. <http://digilib.unila.ac.id/27035/4/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMB%20AHASAN.pdf> diakses pada 9 Agustus 2019.
- Sholekah, F. F. 2017. Perbedaan Ketinggian Tempat Terhadap Kandungan Flavonoid Dan Beta Karoten Buah Karika (*Carica Pubescens*) Daerah Dieng Wonosobo. Makalah disampaikan dalam *Seminaar Nasional Pendidikan Biologi dan Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas MIPA*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2017. <http://seminar.uny.ac.id/sembiouny2017/sites/seminar.uny.ac.id.sembiouny2017/files/B%2010a.pdf> diakses pada 3 Juli 2019.
- Suseno, T. I. P., Kusumawati, N., & Fibria, N. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim

terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1): 1-18.

Susilo, Randy Oktan. 2013. Pengeringan dan Formulasi Serbuk Minuman Berbasis Sayuran dengan Pengeringan Semprot. *Skripsi (Online)*. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64095/1/F13fos.pdf> diakses pada 15 Oktober 2018.

Yuliawaty, S.T. & Susanto, W.H., 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agrindustri*, 3(1): 41-52.

Wibowo, L. & Evi Fitriyani, 2013. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Vokasi*, 8(2) :101 – 109.

Wiyono, R. 2012. Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1):56-85.

Wulan, S. S., Su'i, M., & Sumaryati, E. 2019. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Manisan Carica (*Carica Pubescens*). *Agrika*, 13(1): 23-32.