

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A. B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor.
- Bucle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, & M. Woofon. 1987. *Ilmu pangan*. UI Press, Jakarta.
- Cheung, T. 2008. *The lemon juice diet*. New York: St.Martin's Griffin. ix+203 hlm.
- Erliza & Sutedja. 1987. *Pengantar pengemasan*. Bogor: Laboratorium Pengemasan Jurusan TIP IPB.
- Fatah, M.A. & Y. Bachtiar. 2004. *Membuat aneka manisan buah*. Agro Media Pusataka. Jakarta.
- Faramade, O. O., 2007. *Kinetics of ascorbic acid degradation in commercial orange juice produced locally in Nigeria*. African Crop Science Conference Proceedings. 8 : 1813 – 1816.
- Fennema, O.R. 1985. *Food chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Hadziyev, D. & L. Steele. 1979. Dehydrated mashed potatoes – chemical and biochemical aspects, (dalam *Advances in Food Research*: Volume 25, C. O. Chichester, Ed), Canada: Academic Press, 55-90.
- Handoko, D. D., Napitupulu, B., & Sembiring, H. (2005). Penanganan pascapanen buah jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Surnatera Utara (ID), 486-497.
- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-Prinsip Pendugaan Masa Kedaluwarsa dengan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (*Shelf Life*). Bogor, Indonesia.
- Herold, 2007, Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing, lemon dan rempah-rempah yang didasarkan Pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu Citarasa dan Warna, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Hindi, N. K. K. & Chabuck, Z. A. G., 2013, Antimicrobial activity of different aqueous lemon extracts, *Journal App Pharm Sci*; 3(06): 074- 078.
- Histifarina, D. 2004. Pendugaan umur simpan kentang tumbuk instan berdasarkan kurva ksotermi sorpsi air dan stabilitasnya selama penyimpanan. *J. Hort.* 14(2):113-120.
- Hobson, G.E. & Grierson, D. 1993. Tomato, *In* Burg, S. P. (Ed). *Postharvest Physiology and Hypobaric Storage of Fresh Produce*. CABI Publishing, USA.
- Hume, H. H. 1957. *Citrus Fruit*. The Macmillan Company. New York.
- Jacobs, M. 1962. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*, 3<sup>rd</sup> Ed. Van Nostrand Company, Inc. New York.
- Kartika, B., P. Hastuti, & W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusumawati, N. 2018. Pendugaan Umur Simpan Marmalade Jeruk Keprok (*Citrus Nobilis*) Dalam Kemasan Botol Kaca Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Pendekatan *Arrhenius*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Kementerian Pertanian. 2011. *Budidaya Jeruk Lemon Bebas Penyakit*. Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur.
- Kusmiadi, R. 2008. Manisan Buah. *Artikel* Rektorat Universitas Bangka Belitung.
- Labuza, T. P. 1984. Application of chemical kinetics to deterioration of foods. *Journal of chemical education*. 61(4): 348-358.
- Lhaksmi, G., C.. 2014. Food coloring: the natural way. *Research Journal of Chemical Sciences*. 4(2):87- 96.
- Linder, M. C. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. 1st Ed. Diterjemahkan oleh A. Parakkasi. UI Press, Jakarta.
- Molina, E.G., Perles, R.D., Moreno, D.A., & Viguera, C.G., 2010. *Natural bioactive compounds of citrus limon for food and health*. *JPBA*; (51): 327-345.
- Muaris, H.J. 2013. *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.

- Nizhar, U. (2012). Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai bahan penggumpal pembuatan keju cottage. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nurlaely, 2016.” Uji efektifitas Air Perasan Jeruk Lemon (*Citrus limon*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*”. *Skripsi*, program Studi D3 Farmasi, Sekolah Tinggi ilmu Kesehatan Muhammadiyah, Ciamis.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Pandey, A., Kaushik, A., and Tiwari, S. K., 2011, Evaluation of antimicrobial activity and phytochemical analysis of citrus limon, *J Pharm Biomed Sci*; 3(17): 1-7.
- Puspaningtyas, & Ervira destya. 2013. *The Miracle of Fruits*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Rahmanto, S, A, Parnanto, N, H, R, & Nursiwi, A. 2014. Pendugaan umur simpan fruit leather nangka (*Artocarpus heterophyllus*) demean penambahan gum arab menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model Arrhenius. *J. Teknosains Pangan*. 3(3):35-43
- Ramayulis, R. 2014. *Slim is Easy*. Jakarta: Penebar Plus
- Robertson, L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. New York Marcell Dekker, inc. New York.
- Russo, M., Bonaccorsi, I., Torre, G., Saro, M., Dugo, P.,& Modello, L., 2014, Underestimated Sources of Flavonoids, Limonoids, and Dietary Fibre: Availability in 12 Lemon’s by-Products, *J o Funct Foods*; (9): 18-26.
- Sandana *et al.*, 2016. Penentuan Umur Simpan Sirup Pala Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) dengan Pendekatan Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi.
- Saeed, S. & Tariq, P., 2006, *Effects of Some Seasonal Vegetables and Fruits on the Growth of Bacteria*, Pak. J. Biol. Sci.; 9 (8): 1547-1551.
- Schueneman, H. & J. Campos. 2014. *Arrhenius equation demystified: History, Background, and Common Usage in the Accelarated Aging of Packaging for Medical Devices*. Westpak, INC.

- Sediaoetomo, A.D. 2006. *Ilmu Gizi*. Jilid II. Jakarta, Dian Rakyat.
- Sidana, J., Saini, V., Dahiya, S., Nain, P., & Bala, S., 2013, A review on citrus –The bone of nature, *Int. J. Pharm. Sci. Rev. Res*; 18 (2): 20-27.
- Simmonds, N. W. 1989. *Banana*. 2<sup>nd</sup> Edition. Longman Inc, New York. P: 403-432.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi, 1997, Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian Edisi keempat, *Liberty*, Yogyakarta.
- Suprpti, M. L. (2005). *Aneka olahan pepaya mentah dan mengkal*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Swadana AW, Yuwono SS. 2014. Pendugaan umur simpan minuman berperisa apel menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 203-213.
- Syarief, R. & H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R & A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Wijaya, D. A. 2016, Pendugaan umur simpan serbuk jamu jahe dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius, *Skripsi*, Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Wills, R. B. H., W. B. McGlasson, D. Graham, T. H. Lee, & E. G, Hall. 1989. *Postharvest: An Introduction to the physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. An Avi Book, Van Nostrand Reinhold. New York, P:64-71.
- Winarno, F. G. & M. Aman. 1981. *Fisiologi lepas panen*. Sastra Hudaya. Jakarta. Hal 11-35
- Winarno, F.G., 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi pangan, teknologi dan konsumsi*. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. & Jennie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Wulandari, Retno. 2014. Pengembangan dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Tebu (*Saccharum Officinarum L*) dalam Kemasan Cup Menggunakan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.