

DAFTAR PUSTAKA

- Agrawal, R. S., Ranveer, R. C., Rathod, N. B., & Nirmal, N. P. 2023. Phytochemicals as bioactive ingredients for functional foods. In *Recent Frontiers of Phytochemicals: Applications in Food, Pharmacy, Cosmetics, and Biotechnology*, 95–108. Elsevier Inc.
- Ahmad, J., Khan, I., Blundell, R., Azzopardi, J., & Mahomoodally, M. F. 2020. *Stevia rebaudiana* Bertoni.: an updated review of its health benefits, industrial applications and safety. *Trends in Food Science and Technology*, 100: 177–189.
- Amalia, R. N., Rahmiwati, A., Fajar, N. A., & Sari, N. 2024. Preferensi pangan fungsional dan implikasinya terhadap kesehatan masyarakat: tinjauan sistematis. *Jurnal SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 5(2): 456–465.
- Amin, S., & Assafa, Z. 2025. Peran senyawa polifenol dalam mekanisme antioksidan: tinjauan dari aspek kimia medisinal. *Jurnal Imliah Ilmu Kesehatan*, 3(2): 822–832.
- Ancos, B. de, Sánchez-Moreno, C., & González-Aguilar, G. A. 2017. Pineapple composition and nutrition. In *Handbook of Pineapple Technology: Production, Postharvest Science, Processing and Nutrition*, 221–239. John Wiley & Sons, Ltd.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc, Virginia, USA.
- Aprilia, A., Maherawati, & Dewi, Y. S. K. 2023. Pengaruh formulasi dan jenis pemanis terhadap karakteristik minuman isotonik air kelapa-nanas. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 40–49.
- Apriliani, R., Tamrin, & Hermanto. 2019. Pengaruh penambahan kayu manis (*Cinnamomum verum*) terhadap karakteristik organoleptik dan antioksidan minuman sari buah alpukat (*Perseaamericana mill*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6): 2621–2634.
- Arifin, M., Yuliani, & Rohmah, M. 2024. Pengaruh pemanasan terhadap karakteristik sensoris dan mikrobiologi minuman sari mentimun selama penyimpanan di refrigerator. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2): 77–84.
- Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. 2020. Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama indonesia. *EDUFORTECH*, 5(1): 69–78.
- Azzaky, F. F. 2023. *Hubungan kadar diet sukrosa dengan peningkatan kadar gula darah sebagai faktor risiko diabetes mellitus pada tikus wistar (Rattus norvegicus)*. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

- Badan Pusat Statistik. 2024. *Statistik Indonesia 2024* (Vol. 52). Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2022. *SNI 3719:2022 Minuman Sari Buah*. Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia.
- Dari, D. W., & Junita, D. 2020. Karakteristik fisik dan sensori minuman sari buah pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3): 532–541.
- Dari, D. W., Masruroh, L. A., & Junita, D. 2021. Karakteristik kimia dan derajat keasaman minuman sari buah pedada (*Sonneratia sp.*) dengan penambahan natrium benzoat. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1): 35–44.
- Despianti, N. M. R., Gunam, I. B. W., & Wartini, N. M. 2023. Karakteristik minuman sari buah salak (*Salacca zalacca*) terfermentasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 11(3): 384–393.
- Dewi, Y. A., & Maulida, I. D. 2025. Analisis preferensi konsumen terhadap minuman sari buah nanas siap minum: studi perbandingan komposisi. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri III*, 2(1): 15–26.
- Emai, R. J., & Jati, I. R. A. P. 2024. Kajian pemanfaatan asam askorbat pada active packaging untuk memperpanjang umur simpan pangan berlemak. *Zigma*, 39(2): 119–131.
- Emilda. 2018. Efek senyawa bioaktif kayu manis *Cinnamomum burmanii* Nees Ex.Bl. terhadap diabetes melitus: kajian pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1): 246–252.
- Fadhilah, T. M., & Sari, N. R. M. 2021. Analisis pembuatan sorbet rosella dengan penggunaan cmc dan stevia. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 5(1): 17–32.
- Fadhillah, N., Mela, E., & Mustaufik. 2020. Gula kelapa kristal dan potensi pemanfaatannya pada produk minuman. *Agritech*, 22(1): 20–28.
- Fernandez-Rosillo, F., Cabrejos-Barrios, E. M., Chávez-Quintana, S. G., & Quiñones-Huatangari, L. 2025. Polyphenol degradation kinetics of specialty coffee in different presentations. *Foods*, 14(21): 1–21.
- Firmansyah, F., Sulandjari, K., & Suhaeni. 2021. Analisis Pemasaran Buah Nanas (*Ananas Comosus L Merr*) di Desa Sarireja Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(4): 604–613.
- Fitriana, Y. A. N., & Fitri, A. S. 2020. Analisis kadar vitamin c pada buah jeruk menggunakan metode titrasi iodometri. *SAINTEKS*, 17(1): 27–32.
- Halimah, G., Devi, M., & Issutarti. 2021. Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap warna, kandungan vitamin c dan betakaroten pada sari buah belimbing nanas. *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Edukasi Teknik*, 1(3): 162–168.

- Hendra, M. P., Pradana, R. A., Masulili, A. N., & Wisudanto. 2024. Mengukur kinerja dan analisis kelayakan investasi ditinjau dari aspek finansial pada pengadaan truck mounted crane di kilang sei pakning. *Sebatik*, 28(1): 98–104.
- Imanda, S. D., Kaseng, E. S., & Mihrani. 2025. Analisis kadar polifenol dan aktivitas antioksidan minuman herbal kunyit (*Curcuma Longa L.*) dengan penambahan jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*). *JIMU: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 3(3): 821–829.
- Imtiyaz, H., Soni, P., & Yukongdi, V. 2021. Role of sensory appeal, nutritional quality, safety, and health determinants on convenience food choice in an academic environment. *Foods*, 10(2): 1–17.
- Indah, R. P., & Farida, A. 2024. Analisis perbedaan pemahaman materi terhadap kemampuan berpikir mahasiswa dengan model inquiry dan discovery. *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(5): 5113–5117.
- Inke, L. A., Zuidar, A. S., Koesoemawardani, D., & Nurdjanah, S. 2022. Karakteristik minuman sari lemon (*Citrus limon*) dengan penambahan konsentrasi kolagen yang berbeda. *AgriTECH*, 42(4): 369–379.
- Ismail, Y. N. N., Solang, M., & Uno, W. D. 2020. Komposisi proksimat dan indeks glikemik nira aren proximate composition and palm juice glycemic index. *Biospecies*, 13(2): 1–9.
- Jiao, Y., Zhang, S., Jin, H., Wang, Y., Jia, Y., Zhang, H., Jiang, Y., Liao, W., Chen, L. S., & Guo, J. 2023. Fruit quality assessment based on mineral elements and juice properties in nine citrus cultivars. *Frontiers in Plant Science*, 14: 1–14.
- Kaur, R., Shekhar, S., & Prasad, K. 2024. Functional beverages: recent trends and prospects as potential meal replacers. *Food Materials Research*, 4(6): 1–10.
- Kementerian Pertanian. 2023. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura Nenas*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khoirunnisaa, T., & Anwar, K. 2024. Analisis sensori dan kadar polifenol minuman fungsional teh bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dan kurma (*Phoenix dactylifera L*). *Jurnal Gizi Dietetik*, 3(2): 120–127.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. 2021. Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirup jeruk siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2): 165–171.
- Maryani, Y., Rochmat, A., Khastini, R. O., Kurniawan, T., & Saraswati, I. 2021. Identification of macro elements (sucrose, glucose and fructose) and micro elements (metal minerals) in the products of palm sugar, coconut sugar and sugar Cane. *Advances in Biological Sciences Research*, 9: 271–274.
- Matuankotta, F., & Laturmas, J. 2023. Analisa Break Even Point Produk Jus Pala Pada UD. Tomasiwa Desa Morela Kecamatan Leihitu. *Jurnal Administrasi Terapan*, 2(2): 275–282.

- Mustapa, M. A. 2020. *Penelusuran Senyawa Tumbuhan Cengkeh*. Media Madani.
- Mwaijibe, S., & Vicent, V. 2025. Effects of pasteurisation and storage conditions on folate retention and microbiological quality of beetroot juice. *Food Chemistry Advances*, 6(100939): 1–9.
- Nainggolan, S., Marpaung, I., Hutasoit, H., Zega, N., & Siallagan, H. 2024. Analisis perilaku biaya terhadap biaya tetap dan biaya variabel. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 3(5): 2415–2424.
- Pielak, M., Czarniecka-Skubina, E., & Głuchowski, A. 2020. Effect of sugar substitution with steviol glycosides on sensory quality and physicochemical composition of low-sugar apple preserves. *Foods*, 9(3): 1–19.
- Purbowati, I. S. M., Wijonarko, G., & Maksum, A. 2024. Evaluasi karakteristik gula kelapa cair dengan variasi penggunaan laru dan penambahan ekstrak rosela. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(3): 667–677.
- Purwaningsih, I., Hardiyati, R., Zulhamdani, M., Laksani, C. S., & Rianto, Y. 2021. Current status of functional foods research and development in indonesia: opportunities and challenges. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 32(1): 83–91.
- Puspitasari, D. A. 2023. *Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis, jahe, cengkeh terhadap total gula, gula reduksi, aktivitas antioksidan, total fenol, dan kesukaan warna soygurt nangka*. Universitas Semarang.
- Rahmadhani, S., Dari, D. W., & Junita, D. 2021. Gambaran karakteristik kimia minuman sari buah pedada (*Sonneratia sp.*) dengan penambahan gula stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1): 3731–3744.
- Ramadani, A. S., & Palupi, P. J. 2021. Analisis variasi waktu fermentasi teh sari alang-alang (*Imperata cylindrica*) terhadap kualitas produk dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 61–68.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. 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*, 8(3): 61–68.
- Salsabila, Y., Slamet, A., & Kanetro, B. 2024. Karakteristik sari buah dengan variasi rasio labu kuning-apel-nanas dan lama pasteurisasi. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 1(2): 93–105.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2010. *Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian* (4th ed.). Liberty.
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. S. S. 2020. Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap profil dan aktivitas antioksidan puree buah naga merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2): 100–107.

- Sun, Y., Zhang, S., Bao, T., Jiang, Z., Huang, W., Xu, X., Qiu, Y., Lei, P., Wang, R., Xu, H., Li, S., & Zhang, Q. 2025. Comprehensive new insights into sweet taste transmission mechanisms and detection Methods. *Foods*, 14(2398): 1–28.
- Syafira, M., Daulay, A. S., Ridwanto, R., & Nasution, H. M. 2024. Penetapan kadar vitamin c dalam sari buah nanas (*Ananas comosus L. MERR*) dengan metode spektrofotometri UV. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 2(2): 221–229.
- Syahputra, W., Ulfah, M., & Ngatirah. 2018. Minuman sari buah nanas dengan penambahan ekstrak kulit jeruk nipis. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Pangan Dan Hasil Pertanian*.
- Tandrian, C., Nurwantoro, & Dwiloka, B. 2024. Pengaruh penambahan pemanis alami daun stevia terhadap total padatan terlarut, total asam, total bakteri asam laktat, dan tingkat kesukaan cocogurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 30–36.
- Theny, S., Tetelepta, G., & Ega, L. 2023. Analisis kandungan total padatan terlarut dan sensori sari buah lemon cina (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2): 496–500.
- Tulungen, F. 2019. Cengkeh dan manfaatnya bagi kesehatan manusia melalui pendekatan competitive intelligence. *The Tropical Journal of Biopharmaceutical*, 2(2): 158–169.
- Ubaidillah, M. R. S. Al, & Suparta, I. M. 2024. Analisis kelayakan usaha penggilingan padi di desa krangkong kecamatan kepohbaru kabupaten bojonegoro. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 1(3): 65–71.
- Winahyu, N., Maharani, N., Choirina, V. N., Helilusiatiningsih, N., & Angesti, S. D. 2022. Perencanaan bisnis produk olahan berbasis komoditas nanas di kabupaten kediri. *Cemara*, 19(1): 65–76.
- Yanto, T., Karseno, & Purnamasari, M. M. D. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori jelly drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 123–129.