

DAFTAR PUSTAKA

- Aini,N. (2016). Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Penambahan Sukrosa Pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Albert H.H, Nugmanov, Panagiotis Hadjisimu, Lyubov M Titola, Igor Yu Aleksanya, & Maria M Shamova. (2018). Hydrocolloid Effect on the Stabilization of Vegetable Purees in the Process of Freezing,Refrigerating and Defrosting. *Journal Food and Raw Materials* Vol.6(2): 325-333.
- Anggraini D.N, Radiati L.E, & Purwadi. (2016). Penambahan *Sodium Carboxymethyle Cellulose* (Na CMC) Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 11(1): 59-68.
- Ariyani, Sukma Budi & Nana Supriyatna. (2013). Perbandingan Karbopol Dan Karboksimetil Selulosa Sebagai Pengental Pada Pembuatan Bioetanol Gel. *Jurnal Biopropal Industri* Vol.4(2): 59-64.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (2005). *Official Methods of Analysis (18 Edition)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland:USA.
- Belizt, H.D.W. (2009). *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Springer Verlag Berlin Heidelberg. New York
- Boca. S, Galoburda R, Skrupskis I, & Skrupska D. (2014). *The Effect of Freezing and Hydrocolloids on the Physiccal Parameters of Strawberry Mass-Based Desserts*. *Latvia University of Agriculture (LLU)*. Vol. 31(326): 12-24.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). (2006). *Tentang Kategori Pangan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.52.4040.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). (2013). *Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengental*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 15.
- Budiman,S & D. Saraswati. (2005). *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyono,B. (2008). *Sukses Budidaya Stroberi di Pot dan Perkebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Cakrawati Dewi & Kusumah A.M. (2016). Pengaruh Penambahan Na CMC Sebagai Senyawa Penstabil Terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *Jurnal Agointek*. Vol. 10(2): 76-84.

- Dewandari, K.T., Mulyawanti, I & Amiarsi, D. (2009). Pembekuan Cepat Puree Mangga Arumanis dan Karakteristiknya Selama Penyimpanan. *Jurnal Pascapanen* Vol. 6(1): 27-33.
- Dewayani, W, Muhammad, H, Kadir, A & Nappu, MB. (2002). Pengaruh bahan penstabil terhadap mutu sari buah markisa (*Passiflora edulis f. edulis Sims.*). *Jurnal Hortikultura* Vol. 12(2): 110-117.
- Fardiaz, D. (1986). *Hidrokoloid dalam Industri Pangan pada Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor. IPB. Bogor
- Farikha, I. N., C. Anam., & E. Widowati. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 1 (2): 1-9
- Francesca, G.D. (2012). *The Strawberry: Composition, Nutritional Quality and Impact on Human Health*. Elsevier. USA.
- Harianingsih. (2010). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Herawati, H, & Histifarina, D. (2010). Pendugaan Umur Simpan Sirup dan Minuman Cup Jeruk Sambal (*Citrus amblycarpa*). *Jurnal Industri Teknologi Pertanian* Vol.4(1).
- Hutchings JB. (1999). *Food Color and Appearance 2nd edition A Chapman and Hall Food*. Science Book. Maryland. Aspen Publition.
- Imeson, Alan, (2010). *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. Wiley. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Jayanti, Karina. (2012). Pendugaan Umur Simpan Selai Stroberi (*Fragaria X Annona*) Berdasarkan Sifat Fisikokimia Dengan Aplikasi Model Arrhenius. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Kader, A.A. (2002). *Postharvest Biology and Technology: An Overview*. Oakland. California.
- Kamal, Netty. (2010). Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol. 1(17): 78- 84.
- Kubsiantoro B, H Herawati, A.B Ahza, & J. Hort, (2005). Pengaruh Jenis Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap mutu Produk Velve Labu Jepang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 15(3): 223-230.
- Kumalasari R, Ekafitri R, & Desnilasari D. (2015). Pengaruh Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah Terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 25(3): 266-276.
- Kurnia A. (2005). *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta

- Lauro, G.J. (2000). *Natural Food Colours. Basic Symposium Series 14*. Science and Technology. IFT.
- Lopes Da Silva. (2007). Anthocyanin Pigments in Strawberry. *Journal LWT* Vol.40(2): 374-382.
- Manoi, F. (2006). Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul.Littro* Vol.2(17): 1-7
- Mappanganro, N., Enny L. S., & Baharuddin. (2011). Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Stroberi pada Berbagai Jenis dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Urine Sapi dengan Sistem Hidroponik Irigasi Tetes. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mardiana, L., T. Sunarni., & M. Murukmihadi. (2019). Optimasi Kombinasi Karbomer dan CMC Na dalam Sediaan Gel Pewarna Rambut Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). *Journal Pharamcy Medical*. Vol.2(2): 80-85.
- Nasution, R.P. Trisnowati, S. & Putra, E.T.S. (2013). Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-c dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x annanasa Duchesne*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Vegetalika* Vol. 2(2): 87-99.
- Nisa D, & Putri R.D.W. (2014). Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao sebagai Bahan Baku Pembuatan Na CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2(3): 34 – 42.
- Nurhayati. (2006). Pengaruh Konsentrasi *Curd* Kedelai dan Konsentrasi Na CMC sebagai Stabilizer terhadap Kualitas Fisik Kimia dan Organoleptik Es Krim Susu Kedelai (*Cilicyne Max (L) Merrill*). Disertasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pancelot R.P. (2004). *Sustainable Horticulture Today and Tomorrow*. Prentice Hall. New Jersey.
- Passamonti, S. Vrhovsek, U. Vanzo, A. & Mattivi, F. (2003). *The Stomach as a Site for Anthocyanins Absorption from Food*. FEBS Letters.
- Pokorny, J. Yanishleva, N. & Gordon, M. (2001). *Antioxidants in Foods*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Pomeranz, Y. (1980). *Food Analysis*. The AVI Pub. Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Prabandari, Wuri. (2011). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Probosari niken, Dyah Setyorini, & Novianti Tia. (2010). Pengaruh mengkonsumsi Jus Buah Stroberi dalam Menghambat pertumbuhan Koloni bakteri Saliva Rongga Mulut. *Jurnal Kedokteran Gigi UNEJ (Stomatognatic)* Vol. 7(1): 62-67.

- Qanytah, Sri Catur Budi S & Indrie Ambarsari. (2011). Teknologi Pengolahan Dodol dan Selai Strawberry. Rekomendasi Paket Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Rasyad A.A, Noprizon, & Nurhidayah S. (2017). Pengaruh ekstrak Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duchesne) terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit Putih Jantan yang Diinduksi Glukosa. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi* Vol 2(1): 1-6.
- Razak R. A, Karim R, Sulaiman R, & Hussain N. (2018). Effects of Different Types and Concentration of Hydrocolloids on Mango Filling. *Journal International Food Research* Vol. 25(3): 110-1119.
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey, & M. E. Quinn. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth Edition*. London: Pharmaceutical Press.
- Sandi, Eka Oktyo. (2012). Perbedaan Penggunaan Bahan Pengikat Na-CMC dan HPMC Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Uji Hedonik Sediaan Pasta Gigi Enzim Papain Pepaya (*Carica Papaya L.*). Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Setyadjit, S., Astuty, E.D., & Sukasih, E. (2011). Pengaruh Penghancuran Daging Buah, Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu *Puree* Buah Sirsak Beku. Prosiding Seminar Nasional Sains 4. Halaman 59 – 71.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono & M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Simanullang Y.E.P, Gunam I.D.W, & Wartini Ni Made. (2019). Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca* Var. *ambonensis*) Pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol. 7(1): 98-112
- SNI (Standar Nasional Indonesia). (2013). *Puree Buah*. 7841: 2013.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudiyono, Sumryati Enny, & Nurhidayah. (2018). Pengaruh Penambahan Na CMC (*Carboxy Methyl Cellulosa*) dan Jenis Pisang Terhadap Mutu Selai Pisang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian AGRIKA*. Vol. 12(2): 146-153.
- Suena, N. M. D. S. (2015). Evaluasi Fisik Sediaan Suspensi dengan Kombinasi Suspending Agent PGA (*Pulvis Gummi Arabici*) dan CMC-Na (*Carboxymethylcellulosum Natrium*). *Jurnal Medicamento* Vol.1(1): 34-39.
- Sulastri. (2008). Pengaruh Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku Terhadap Viabilitas *Lactobacillus acidophilus* dalam Es Krim Nabati Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 2 (6): 1-11
- Suparno & Sirenden R.T. (2016). Pengaruh Konsentrasi Natrium Carboxymethyl Cellulose dan Asam Sitrat Terhadap Kualitas Sari Buah Melon. *Jurnal AGRI PEAT* Vol. 17(2): 90 – 96

- Syahrumsyah H, W Murdianto, & N Pramantri. (2010). Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas cosmosus* I.merr) Terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 6(1): 34-40
- Wang S.Y, & M.J Camp. (2000). *Temperatures After Bloom Affect Plant Growth and Fruit Quality of Strawberry*. *Journal Scientia Horticultura*. No.85: 183-199
- Widaningrum, Mulyawanti, I, & Setyadjit. (2005). Studi HACCP pada Proses Produksi Bubur Buah (Puree) Mangga Skala Pilot. Prosiding Seminar Nasional Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Halaman 1030-1042.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.Gramedia. Jakarta.