

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Putri, D.A. (2023). Pengaruh Perbedaan Jenis Pemanis Dan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Dari Sirup Nanas. *Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 193-212.
- Aditya, M., & Ariyanti P.R. (2016). Manfaat Gambir (*Uncaria gambir Roxb*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Majority*, 5(3), 129–33.
- Agato, & Apriyani, D. (2019). Pembuatan Sirup Nanas Dengan Metode Blanching Dan Perendaman Garam. *Buletin LOUPE*, 15(1), 50-54.
- Ali, M.M., Hashim, N., Abd Aziz, S., & Lasekan, O. (2020). Pineapple (*Ananas Comosus*) A comprehensive review of nutritional values, volatile compounds, health benefits, and potential food products. *Food Research International*, 137, 109675.
- Amalia, K.D., & Susanto, W.H. (2017). Pembuatan Lempok Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Konsentrasi Meizena Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 38-49.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat : Jakarta.
- Andayani, R., Lisawati, Y., & Maimunah. (2008). Penentuan aktivitas antioksidan, kadar fenolat total dan likopen pada tomat (*Solanum lycopersium L*). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1), 1-9.
- Arisandi, Y. (2008). Khasiat Tanaman Obat. Pustaka Buku Merah : Jakarta.
- Azhari, R., Harun, N., & Ayu, D.F. (2021). Pemanfaatan Ekstrak Teh Hijau Dan Sari Buah Nanas Dalam Permen Jelly. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1), 090-098.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2005). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 00.05.1.52.0685 Tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional. BPOM : Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2011). Kajian Proses Standarisasi Produk Pangan Fungsional di Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional. BPOM : Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jambi. (2018). Provinsi Jambi Dalam Angka.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Jambi Dalam Angka. BPS Provinsi Jambi.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3719-1995. Minuman Sari Buah. Dewan Standar Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3719:2014. Minuman sari buah. Dewan Standarisasi Indonesia : Jakarta.
- Balai Penelitian Palma. (2012). Prospek Pengembangan Tanaman Pinang. 1(34).
- Barus, A., & Syukri. (2008). Agroteknologi Tanaman Buah-buahan. USU Press: Medan.

- Cahyanto, H.A. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Pinang (*Areca catechu*, L). Majalah BIAM, 14(2).
- Chamima, A.R. (2012). Inhibisi Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu L.*) Terhadap Pelepasan Ion Fosfor Pada Proses Demineralisasi Gigi Yang Distimulasi *Streptococcus Mutans*. Skripsi. Universitas Jember: Jember.
- Chasparinda, M.E., Andriani, M., & Kawiji. (2014). Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*. R) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organnoleptik Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). Jurnal Teknosains Pangan, 3(2), 20-27. ISSN: 2302-0733.
- Chu, N. (2001). Effects of Betel Chewing on the Central and Autonomic Nervous Systems. Journal of Biomedical Science, 8(3), 299-236
- Couto, D.S., Cabral, L.M.C., Da Matta, V.M., Deliza, R., & Freitas, D.G.C. (2011). Concentration of pineapple juice by reverse osmosis: physicochemical characteristics and consumer acceptance. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 31(4): 905- 910.
- Dalimartha, S. (2009). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Fauziah, A., Sudirga S.K, & Parwanayoni N.M.S. (2021). Uji Antioksidan Ekstrak Daun Tanaman Leunca (*Solanum nigrum L.*). Jurnal Ilmu Biologi, 8(1), 28-34.
- Gassa, A., Sulaeha & Yuyun S. (2008). Uji Keefektifan Ekstrak Buah Pinang (*Areca catechu L.*) Terhadap Tingkat Mortalitas Jentik Nyamuk *Culex sp.* (Diptera: Culicidae). Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makasar.
- Hadiati, S. dan Indriyani, N.L.P. 2008. Petunjuk Teknis Budidaya Nanas. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Hagerman, A.E. (2002). Tannin Chemistry. Departement Chemistry and Biochemistry. Miami University. Oxford, USA.
- Hajare, S.V., Dolane, R., Shasidar, S.S., Saroj, A., Sharma, & Bandekar. (2006). Radiation processing of minimally processed pineapple Ananas comosus: Effect on nutritional and sensory quality. J. Food Sci, 7(1),501–505.
- Hamidin, N.A.S., Abdullah, S., Nor, F.H.M., & Hadibarata, T. (2022). Isolation And Identification Of Natural Green And Yellow Pigments From Pineapple Pulp And Peel. Materials Today: Proceedings, 63, S406–S410.
- Handayani, F., Sundu, R., & Karapa, H.N. (2016). Uji Aktivitas Ekstrk Etanol Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Pada Kulit Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). Jurnal Ilmiah Manuntung Vol.2 (2) : 154-160.
- Harizal, N.O., Rozali, Z.F., & Fadhil, R. (2022). Kombinasi Waktu Pemasakan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Produk Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 7(2), 420-430. E-ISSN: 2614-6053 P-ISSN: 2615-2878.
- Harnowo, I., & Yunianta. (2015). Penambahan Ekstrak Biji Buah Pinang Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3), 1241-1251.

- Hayat, I.U., Suryanto, E., & Abidjulu, J. (2015). Pengaruh Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea Mays* L.). Jurnal Ilmiah Farmasi, 4(3), 51-57.
- Herawati, N., Sukatinngsih, & Windrati, W.S. (2012). Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dan Buah Salam (*Syzygium Polyanthum* Wigh Walp). Jurnal Minuman Fungsional Berbasis Herbal, 6(1), 40-50.
- Herbie, T. (2015). 226 Tumbuhan Obat Untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh. 1st edn. Edited by Adhe. Octopus : Yogyakarta.
- Huriawati, F., Yuhanna, W.L., & Mayasari, T. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah (*Enhalus Acoroides*) Dari Pantai Tawang Pacitan. Jurnal Bioeksperimen, 2(1), 35-43.
- Ichikawa, T. (1994). Functional foods in Japan. In: Functional Foods, Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. I. Goldberg (Ed). Chapman & Hall, New York, p: 453-467.
- Ifmalinda, I., Setiasih, I.S., Muhaemin, M., & Nurjanah, S. (2019). Chemical Characteristics Comparison of Palm Civet Coffee (Kopi Luwak) and Arabica Coffee Beans. Journal of Applied Agricultural Science and Technology, 3(2), 280-288. <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i2.110>
- Ilhasanurrozi, M. (2014). Perbandingan Jumlah Anak Dari Mencit Betina Yang Dikawinkan Dengan Mencit Jantan Yang Mendapat Perlakuan Jus Biji Pinang Muda Dan Jus Daun Jati Belanda (Online). repository.upi.edu. Diakses: 27 Januari 2017.
- Imaduddin, A.H., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola* L.) Dan Proporsi Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Lempok Belimbing. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1), 49–60.
- Irfandi. (2005). Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L.Merr.). Skripsi Bidang Studi Holtikultura Fakultas Pertanian. IPB: Bogor.
- Iriani, E.S. (2005). Pengaruh Penambahan Pektinase Terhadap Perubahan Rendemen dan Karakteristik Mutu Jus Mangga Kweni (*Mangiferaodorata*, Griff). Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian: Bogor.
- Ismarani. (2012). Potensi Senyawa Tanin Dalam Menujukan Produksi Ramah Lingkungan. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah. 3(2)
- Jaiswal, P., Kumar, P., & Singh, V.K. (2010). *Areca catechu* L. Valuable Medicine Against Different Helath Problems. Research Journal of Medicinal Plant, 5(2), 145–152.
- Kaemba, A., Suryanto, E., Mamujaja C.F. (2017). Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L.Poiret). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 5 (1), 74-8.
- Karina., Indrayani, Y., & Sirait, S.M. (2016). Kadar Tanin Biji Pinang (*Areca Catechu* L) Berdasarkan Lama Pemanasan Dan Ukuran Serbuk. Jurnal Hutan Lestari, 4(1), 119–127.

- Kiayi GS. 2018. Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1): 29-36.
- Kurniawati, A.D. (2023). Model Kinetika Laju Degradasi Karotenoid Pada Proses Evaporasi Pembuatan Konsentrat Tomat. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 10(1).
- Lienny, M.M. (2013). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Pepaya (*Caricapapaya L.*) Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(2), 1-9.
- Lewapadang., Wanda., Tendean., Lydia E.N., & Anindita, P.S. (2015). Pengaruh Mengonsumsi Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Terhadap Laju Aliran Saliva Pada Lansia Penderita Xerostomia. 3(2), 458-458..
- Malangngia L.P., Sangi, M.S., & Paengdong, J.J.E. (2012). Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Alpukat. *J.Mipa UNSRAT*, 1(1), 5-10.
- Manley, D. (2011). Sugars And Syrups As Biscuit Ingredients. In *Manley's technology of biscuits, crackers and cookies* (pp. 143–159). Elsevier.
- Marji, A.M. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas Comosus*, *L. Merr*) Terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. Skripsi. Universitas Andalas : Padang.
- Mathew, P., Austin, R.D., & Varghese, S.S. (2014). Role of Areca Nut And Its Commercial Products in Oral Submucous Fibrosis-A Review. *Journal of Advanced Medical and Dental Sciences Research*, 2(3), 192-200.
- Meikapasa, N.W.P., & Seventilofa, I.G.N.O. (2016). Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu Dan Waktu Pemasakan. 10(1), 81-86.
- Miftahorrachman, & Iqbal, T.A. (2009). Pengaruh Kematangan Buah dan Pengupasan Sabut Terhadap Kecepatan Kecambah, Daya Kecambah dan Vigor Bibit Pinang. *Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain : Manado*.
- Miftahorrachman., Matana, Y.R., & Salim. (2015). Teknologi Budidaya dan Pascapanen Pinang. *Balai Penelitian Tanaman Palma: Manado*.
- Mikasari, W., Taufik, H., & Lina, I. (2015). Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis Sp.*) Berbulir Dengan Ekstraksi dan Penambahan Pewarna. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 75–84. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Bengkulu*.
- Muchtadi, T.R. (1997). *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press: Bogor.
- Muchtadi, T.R. (2007). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Holtikultura*. Universitas Terbuka Jakarta.
- Mukhriani, Nonci, F.Y., & Mumang. (2014). Penetapan Kadar Tanin Total Ekstrak Biji Jintan Hitam (*Nigella sativa*) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *JF FIK UINAM*, 2(4), 154–8.
- Nengah, I.K.P. (1990). *Kajian Reaksi Pencoklatan Termal pada Proses Pembuatan Gula Merah dari Aren*. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan. Fakultas Pasca Sarjana. IPB, Bogor.

- Nuraini, D. (2014). Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat. Gava Media: Yogyakarta.
- Parwata, I.M.O.A. (2016). Bahan Ajar Antioksidan. Universitas Udayana : Bali.
- Prihatman, K. (2000). Nanas (*Ananas comosus*). TTG Budidaya Pertanian: Jakarta.
- Rachmayati, H., Susanto, W.H., & Maligan, J.M. (2017). Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola L.*) Dan Proporsi Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Jelly Drink Mengandung Karaginan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1), 49-60.
- Rahmawati, T.,R. (2011). Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Buni (*Antidesma Bunius L.*) Spreng) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. Skripsi. Insitut Pertanian Bogor : Bogor.
- Ratnasari, T., Rahim, A., & Febrina, L. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Perbedaan Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*) Menggunakan Metode DPPH: Uji Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Perbedaan Tingkat Kematangan Alpukat (*Persea americana Mill.*) Menggunakan Metode DPPH. Prosiding Konferensi Farmasi Mulawarman, 18(1), 182–186.
- Rivai, H., Widya E.S., & Rusdi. (2013). Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Senyawa Fenolat Dan Daya Antioksidanndari Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata D*). Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi, 18(1), 35- 42.
- Safaryani, N., Haryanti, S. & Hastuti, E.D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L*). Buletin Anatomi dan Fisiologi, 15 (2), 39-45.
- Sampoerno., & Fardiaz, D. (2001). Kebijakan dan Pengembangan Pangan Fungsional dan Suplemen di Indonesia. dalam I. Nuraida dan R.D. Hariyadi (Ed.). Pangan Tradisional Basis Bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen. Pusat Kajian Makanan Tradisional. IPB, Bogor, 1–15.
- Selvi, A.T., Joseph, G.S., and Jayaprakasha, G.K. (2003). Inhibition of growth and aflatoxin production in *Aspergillus flavus* by *Garcinia indica* extract and its antioxidant activity. Journal Food Microbiology, 455–460.
- Septianingrum, N.M.A.L., Hapsari, W.S., & Amin, M.K. (2019). Formulasi Dan Uji Sediaan Serbuk Ekstrak Okra (*Abelmoschus Esculentus*) Sebagai Nutridrink Pada Penderita Diabetes. Jurnal Media Farmasi, 16(1), 11-20.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari M.,P. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press: Bogor.
- Sidi, N.C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Aplikasi Teknologi Pangan. Journal Indonesian Food Technologists, 3(4), 122-127.
- Sihombing, T. (2000). Budidaya Tanaman Pinang. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sintasari, R.A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D.W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(3), 65–75.
- Soedaryo. (2009). Agribisnis Nanas. CV Pustaka Grafika: Bandung.

- Staples, G.W., & Bevacqua, R.F. (2006). Areca Cathechu (*Betel Nut Palm*). Species Profiles For Pacific Island Agroforestry. [www. Tradionaltree.org](http://www.Tradionaltree.org) [3 Maret 2016].
- Subroto, M.A. (2006). Para laskar formalin. *Majalah Trubus*. Nomor 435: 78-79.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sukardi, Mulyarto A.R, & Safera W. (2007). Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidii Folium*) Serta Biaya Produksinya. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Sultan, R.A. (2022). Karakteristik Minuman Probiotik Kombinasi Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*) dan Pepaya (*carica papaya L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(1), 37-46.
- Suryanizak, E.R., Radam, R., & Yuniarti. (2023). Senyawa Kimia Aktif Buah Nipah (*Nypa fruticans Wurmb*) Berdasarkan 3 Tingkat Kematangan Buah. *Jurnal Sylva Scienteae*, 6(1), 52-54. ISSN 2622-8963.
- Susanti, Y.I., & Putri, W.D.R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora Edulis F. Edulis Sims*) Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 170-179.
- Susanty, A., & Sampepana, E. (2017). Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 76-82.
- Visita, B.F., & Putri, W.D.R. (2014). Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 39-46.
- Wardani, R., Mibakhuddin., & Yokorinanti K. (2010). Pengaruh Kosentrasi Ekstrak Daun Temblekan (*Lantana camara*) Terhadap Kematian Larva *Aedes aegypti*. Skripsi. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Widyaningrum, H. (2011). *Kitab Tanaman Obat Nusantara*. Media Pressindo: Yogyakarta.
- Wirakusumah, E.S. (2013). *Jus sehat Buah & Sayuran*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wetwitayaklung, P., Phaechamud, T., Limmatvapirat, C., & Keokitichai, S. (2006). The Study Of Antioxidant Capacity In Various Parts Of *Areca Catechu L*. *Journal Of Naresuan University*, 14(1), 1-14.
- Wiyono, T.S., & Kartikawati, D. (2017). Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas (*Ananas comosus L.*). *J. Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), 108118.
- Wulansari, A., Prasetyo, D.B., Lejaringtyas, M., Hidayat, A., & Anggarini, S. (2012). Aplikasi dan Analisis Kelayakan Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan dari Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca catechu*) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik Pada Produk Pangan. *Jurnal Industria*, 1(1), 1 – 9.
- Yenrina, R., Novizar, N., & Alfian, S.L. (2014). Unripe Areca (*Areca catechu. L*) Nut Syrup as a Functional Drinks With Addition of Powdered Cassia Vera Extract. *J. Asia Pacific*

Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSAFE), 2(1), 17- 22. ISSN: 2338-1345.

- Yernisa., Sa'id, E.G., Syamsu, K. (2013). Aplikasi Pewarna Bubuk Alami Dari Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu L.*) Pada Pewarnaan Sabun Transparan. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 23(3), 190-198.
- Yulita, A.C. (2013). Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan Lambat dan Thawing. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Yuniwati, M., Tanadi, K., Andaka, G., & Kusmartono, B. (2019). Pengaruh Waktu, Suhu Dan Kecepatan Pengadukan Terhadap Proses Pengambilan Tannin Dari Pinang. Jurnal Teknologi, 12(2), 109-115.
- Yusianto., & Ismayadi, C. (2016). Mutu Fisik dan Citarasa Kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia: Jember.