

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., & Putri, D. A. (2023). Pengaruh perbedaan Jenis Pemanis Dan Bahan Baku Terhadap karakteristik Dari Sirup Nanas. *Jurnal Of Food Science And Technology*.
- Afriyanti, A., & Asmoro, N. W. (2017). Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*,L) Dengan Metode Accelerated shelf Life Testing (ASLT). *Agrisaintifika, Jurnal ilmu-ilmu Pertanian*.Vol.1. No.2.
- Agato, A., & Apriani, D. (2019). Pembuatan Sirup Nanas Dengan Metode *Blanching* Dan Perendaman Garam. *Buletin LOUPE Vol. 15 No 01*, 53.
- Aprilia, A., Wiyono, A. E., & Rusdianto, A. S. (2022). Karakteristik Ekstrak Etanol Pigmen Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrzhus*) Dengan Perlakuan *Blanching*. *Jurnal Of Food Engeneering. Vol.1 No.1*, 12.
- AOAC. (1995). *Association of Official Analytical Chemist,. Official Methods of Analysis.16th Ed. Vol. 1, Association of Official of Official Analytical Chemists, USA. P. 1-684.*
- Arifien, Y., *et al.* (2022). *Pengantar Ilmu Pertanian*. Padang Sumatera Barat: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, [BPS]. (2022). *Produksi Buah Nanas Provinsi Jambi*. Jambi.
- Barus, A. (2008). *Agroteknologi Tanaman Buah-buahan*. USU-Press. Medan. Hlm 162.
- Clydesdale, F. M. (1991). Color as a Faktor in food choice. *Critical Reviews In Food Science and Nutrition*, 33(1), 83-101.
- Darmawan, R., Sumpriyatna, A., & Triyanti, D. R. (2023). *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Holtikultura Nanas*. Indonesia: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementrian Pertanian.
- Dwiyanti, G., Solihin, H., & Anissholehati, I. (2018). Pembuatan Sirup Melon Jingga (Cucumis Melo) Dengan Kadar Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Paling Baik. *Prosedding Seminar Nasional Dan Pendidikan Sain XI (2018)*; ISSN:2087-0922, 43.
- Elfariyanti, E., Zarwinda, I., Mardiana, & Rahmah. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Daratan Tinggi Gayo Aceh. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*.
- Enterprise, J. (2013). *Mengupas Rahasia Warna Photoshop*. Indonesia: Elek Media Komputindo.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Widyastuti, E. (2022). *Komponen Minor Dan Bahan Tambahan Pangan*. indonesia: Bumi Aksara.
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Solekhah, A., & Septhea, A. G. (2017). Potensi Kulit Nanas Sebagai Substrat Dalam Pembuatan Nata De Pina. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*.

- Halik, A. Y. (2020). Pengaruh *Blanching* Terhadap Kandungan Pati Dan Kadar Air Pada Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L). Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosawa Makassar.Hlm 2.
- Handoko. N. (2015). Pengaruh Proporsi Kulit Buah Nanas Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kesukaan Sirup Kulit Buah Nanas (*Anannas Comocus*). Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (Stiper) Dharma Wacana Metro.
- Herudiyanto, H., Marleen. S., Hudaya, H., & Saripah, S,. (2009). Pengaruh Cara Blanching Pada Beberapa Bagian Tanaman Katuk Terhadap Warna Dan Beberapa Karakteristik Lain Ubi Katuk. *Jounal Food Technology*. Universitas Indonesia. Depok
- Ikhsan, M. R., Rosalina, Y., & Susanti, L. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalimansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi DOI : 10.31186/jurnal.agroind.8.2.139- 149*, 139- 149.
- Khalid, N., Suleria, H. A. R., & Ahmed, I. (2016). *Pineapple juice*. Handbook of Functional everages and Human Health, 1, hlm 489–498.
- Khoo, H.-E., Prasad, N., Kong, K.-W., Jiang, Y., & Ismail, A. (2011). Carotenoids And Their Isomer: Color Pigments In Fruits and Vegetables. *National Library Of Medicine*.
- Lesmana, D. S. 2018. Respon Pertumbuhan Bibit Api-Api (*Avicennia Alba*) Terhadap Tingkat Kedalaman dan Lama Penggenangan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Lestari, L. A., Hermayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar - Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Indonesia: UGM PRESS.
- Manuel, S. E., Samual, M., & Taroreh, M. (2021). Pengaruh Blanching Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Karsen (*Muntingia Calabura* L). *Jurnal. Sains dan Teknologi Pangan*.
- Mohammeed, M., Isaac, W., Mark, N., & Solomon, L. (2014). Postharvest Quality Changes in Three Pumpkin Cultivarsh (*Cucurbita Maxima*) Before, During, and AfterCuring..https://www.mcgill.ca/globalfoodsecurity/files/globalfoodsecurity/2013_postharv_estquality
- Manzoor, Z., Nawaz, A., Mukhtar, H., & Hak, I. (2016). Bromelin: Methods Of Extraction, Purification And Therapeutic Applications. Vol 59:e16150010, Januari-Desember 2016, 1.
- Margono, T., suryati, D., Hartina, S., (2000). *Buku Panduang Teknologi Pangan*. Lipi. Jakarta.
- Muhandika, M., Asta, H., & Johan, J. (2023). Pengaruh Lama Pemasakan Dan Tingkat Kematangan Terhadap Mutu Buag Nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr) Dalam Sirop Gula Dengan Pengemasan Botol Kaca. *Jurnal Of Food Security And Agroindustry Vol. 1 No. 3*, 118-128.
- Munal, K. (2022). *Potensi Indikasi Geografis Jambi Nanas Tangkit Jambi*. Diambil kembali dari <https://dgip.go.od>.

- Murtini, E. S., *et al.* (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Malang: UB press.
- Ningrat, T. S. (2020). Pengaruh Suhu Dan Proses Blanching Tekanan Rendah Terhadap Kualitas Buncis Segar (*Phaseolus Vulgaris L.*). *jurnal keteknikan Pertanian. Universitas Brawijaya*.
- Nugraheni, N., (2016). *Sehat Tanpa Obat Dengan Nanas- Seri Apotek Dapur*. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Nuraini, D. (2014). *Aneka Daun Berkhasiat Untuk Obat*. Gava Media. Yogyakarta.
- Prayanda, T. N. (2015). Studi Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Sirup Nanas (*Ananas Comocus*). Skripsi. Jurusan Keteknikan Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, W. D., Sunarharum, W. B., & Wulansri, E. S. (2022). *Tepung Buah Dan Sayur. Indonesia: Universitas Brawijaya Press*.
- Saras, T. (2023). *Vitamin C: Manfaat Luar Biasa Untuk Kesehatan Anda*. Tiram media: Indonesia.
- Siagian, N. U., Rahim, A., & Baharuddin. (2019). Pengaruh Penambahan Carboxi Methilcellulose Dan Waktu Pemasakan Terhadap Mutu Selai Nanas. *ZIRAA'AH, Volume 44, No 2*, 132.
- Standar Nasional Indonesia, SNI. (2013). SNI 3544-2013: Sirup. (ID): Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia, SNI. (1992). SNI 01-2978-1992: Sirop Glukosa. (ID): Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Syahputra, R. A., Syafnil, S., Koto, H., & Anis, U. (2022). Pengaruh Konsentrasi NaCHO_3 dan Lama Perebusan Terhadap Sifat Fisik, Kandungan Kalsium Oksalat, Dan Nilai Tambah Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*.
- Tamalea, R. R. (2022). *Pengaruh Konsentrasi CaCl_2 dan Suhu Perendaman Terhadap Karakteritik Buah Nanas*. Repostori Universitas Jenderal Soedirman.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, & Wunga, F. (2020). Efek Variasi Suhu Dan Waktu *Blanching* Pada Kualitas Manisan Nangka Kering (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Pangan. Volume 11, No. 1, Universitas Tribuana Tungga Dewi*, 32.
- Tantalu, L., *et al.* (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative. Malang.
- Tresnawati, D. (2010). Analisis Pengembangan Agroindustri Dodol nanas di Kabupaten Subang. *Perpustakaan. Uns.ac. id*.
- Trissanthi, C. M., & Susanto, W. H. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Alang - Alang (*Imperata Cylindrica*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 4 No1 p.180-189, Januari 2016*, 182.

- Torri, L., N. Shinelli, & S. Limbo (2010). *Shelf Life Evalution Of Fresh-Cut Pineapple By Using Elektronik Nose. Life J. Postharvest Biol. Technol.* (56): 239-245
- Uun, N., Hawa, L. C., & Wibisono, Y. (2020). Pengaruh Metode Pretreatment Blanching Terhadap Sifat Fisik dan Kadar Vitamin C Pada Buah Jambu Biji Varietas Kristal (Psidium Guajava Linn). *Jurnal Teknologi Hasil Pernatian, Universitas Brawijaya*.
- USDA. (2014). *USDA Plants Database*. United States.
- Wijana, S., Mulyadi, A. F., & Septivirta, T. D. (2014). Pembuatan Permen Jelly Dari Buah Nanas (Ananas Comosus L.) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya*, 13.
- 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.). *Serat Acitya - Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 108.
- Wulansari, I. R., Devi, M., & Hidayati, L. (2017). Pengaruh Lama *Blanching* Terhadap Karakteristik Fisiko- Kimia Dan Organoleptik Jus Kecambah Kedelai Dan Wortel. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan, Vol. 40, No. 2*, 10.
- Xiao, H. W., *et al.* (2017). Recent Develoments And Trends In Thermal Blanching - A Comprehensive Review. *Jurnal Information Processing In Agriculture. China Agriculture University*.
- Yowandita, R. (2018). Pembuatan Jelly Drink Nanas (Ananas Comosus L) Kajian Tiangkat Kematangan Buah Nanas Dan Konsentrasi Penambahan Karragenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.6 No.2:63-73, April 2018*, 65.
- Zikri, N., & Ritonga, S. I. (2021). *Alat - alat Laboratorium Untuk Universitas Kategori II*. Guepedia. Indonesia.