

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, dan Desi, A. 2019. Pembuatan sirup nanas dengan metode blanching dan perendaman garam. *Buletin LOUPE* 15 (1): 50-54.
- Akal, C.I., Buran, R.A., Delialioğlu., and Yetisemiyen. 2018. The effect of different sugar ratio on the quality properties of milk jam. *The Journal of Food* 43: 865-875.
- Alabran, D.M. dan A.M. Mabrouk. 1973. Carrot flavor. Sugars and free nitrogenous compounds in fresh carrots. *J. Agric. Food Chem.* 21 (2): 205-208.
- Ameliya, R., Nazaruddin., dan Dody, H. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4 (1): 289-297.
- Andrea, M., I.V.D. Heuvel. and F. Brouns. 2016. Fruits syrup: sweet concentrated sources. *The World of Food Ingredients* 44-46.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. *18th ed. Maryland; AOAC International.* William Harwitz (ed). United States of America.
- Asrawati., Hasmari, N., dan Wahyudin. 2017. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik sirup buah mangga pada penambahan gula yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1 (2): 1-8.
- Berutu, B.M. 2019. Pengaruh perbandingan sari buah nanas dengan sari wortel selama penyimpanan terhadap mutu fruit tea [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi tanaman sayuran 2020 [Internet]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id> [25 Maret 2022].
- Breemer, R., Syane, P., dan Julius, J. 2020. Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gendaria dengan penambahan konsentrasi gula. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (1): 56-63.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3-2010 tentang Gula Kristal, Bagian 3: Putih. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3544-2013 tentang Sirup. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Cahyono. 2002. Wortel, teknik budidaya analisis usaha tani. *Kanisius*, Yogyakarta.
- Cahyono, J. 2017. Karakteristik produk sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan variasi rasio daging dan kulit buah [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Dominguez, C.R., Avila, J.A.D., Pareek, S. Ochoa, M.A.V., Zavala, J.F.A., dan Yahia, E. Content of bioactive compounds and their contribution to antioxidant capacity during ripening of pineapple (*Ananas comosus* L.). *J Appl Bot Food Qual* 91: 8-61.
- Einbond, L., Reynertson, K.A., Luo, X.D., Basile, M.J., dan Kennely, E.J. 2004. Anthocyanin antioxidants from edible fruits. *Food Chem* 84: 23-28.
- Ekafitri, R., Kumalasari, R., dan Desnilasari, D. 2018. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap mutu minuman jeli mix pepaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 13 (3): 115.
- Fajri, A., Netti, H., dan Yusmarini. 2017. Penambahan karagenan pada pembuatan sirup dari bonggol nanas. *Jom FAPERTA* 4 (2): 1-12.
- Farikha, I.N., Choirul, A., dan Esti, W. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1): 30-38.
- Fitri, E., Noviar, H., dan Vonny, S.J. 2017. Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *JOM Faperta UR* 4 (1): 1-13.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Haripyaare, A., Guneshwor, K., dan Damayanti, M. 2010. Evaluation of antioxidant properties of phenolics extracted from *Ananas comosus* L. *Not Sci Biol* 2 (2): 68-71.
- Harnanik, S. 2013. Perbaikan mutu pengolahan nenas dengan teknologi olah minimal dan peluang aplikasinya di indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian* 32 (2): 67-75.
- Hasni. 2018. Analisis mutu sirup wortel (*Daucus carota* L.) dengan substitusi sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) [skripsi]. Jurusan Teknologi

Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkep.

- Hidayat, P. 2008. Teknologi pemanfaatan serat daun nanas sebagai alternatif bahan baku tekstil. *Teknoin* 13: 31-35.
- Hidayat, M.A., Netty, H., dan Vonny, S.J. 2017. Penambahan sari jeruk nipis terhadap karakteristik sirup labu siam. *JOM FAPERTA* 4 (2): 1-15.
- Kartika, P.N., dan Nisa, F.C. 2015. Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (*Ananas comosus*): kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4): 1345-1355.
- Koswara, S., Mauizzati, P., Dyah, S., Anita, N.A., Yanti, K. L., Nur, A.Y., Ratna, W., Devi, R., Cita, L., Siti, A., Nurita, L., dan Puji, L. 2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Sirup Gula*. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Kumar, K., Chandra, S., dan Kumar, V. 2016. Medico-nutritional importance and value added products of pineapple. A review article *in* *South Asian Journal of Food Technology and Environment* 2 (1): 290-298.
- Lastriyanto, A., dan Anang, I.A. 2021. Analisa kualitas madu singkong (gula pereduksi, kadar air, dan total padatan terlarut) pasca proses pengolahan dengan vacuum cooling. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 9 (2): 110-114.
- Magwaza, L., and U. Opara. 2015. Analytical methods for determination of sugars dan sweetness of horticultural products. A review article *in* *Scientia Horticulturae* 184: 179-192.
- Masriatini, R. 2018. Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga. *Jurnal Teknik Kimia* 3 (1): 33-36.
- Maulida, V.S., dan Annis, C.A. 2018. Daya terima dan kandungan flavonoid sirup kombinasi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dan daun tin (*Ficus carica* L) sebagai minuman alternatif antioksidan kaya flavonoid. *Media Gizi Indonesia* 13 (2): 159-167.
- Muchalisun, A. 2015. Karakteristik apel manalagi celup yang dibuat dengan variasi lama blanching dan suhu pengeringan [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Mulyadi, A.F., Susinggih, W., dan Laylatul, L.F. 2015. Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade sebagai fruit leather nanas guna mendukung pengembangan agroindustri di kediri: kajian penambahan karaginan dan sorbitol. *Jurnal Agroteknologi* 9 (2): 112-122.

- Mulyono, A.M.W., Afriyanti., Joko, S.B., dan Sri, S. 2018. Pendugaan umur simpan sirup buah tin “kharomah” dengan metode accelerated shelf life testing (ASLT). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4 (1): 277-281.
- Munawwarah. 2017. Analisis kandungan zat gizi donat wortel (*Daucus carota* L.) sebagai alternatif perbaikan gizi pada masyarakat [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Nugrahaeni, M. 2014. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Nurjanah, E. 2003. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota* L.) [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurtaati, C.R., Slamet, I., dan Idi, S. 2016. Kajian variasi campuran wortel (*Daucus carota* L.) pada selai nanas ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Nutrisia* 18 (2): 138-142.
- Paramitha, P. 2020. Identifikasi karakter morfologis tanaman nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) di kabupaten kampar dan siak provinsi riau [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Pratama, S.B., Susinggih, W., dan Arie, F. 2013. Studi pembuatan sirup tamarillo (kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula). *Jurnal Industria* 1 (3): 181-194.
- Pridatama, Y. 2021. Studi komparatif metode DPPH dan FRAP terhadap aktivitas antioksidan ekstrak telur keong mas (*Pomaceae cannaliculata*) [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Rahmaningtyas, E., Ni Made, Y., dan Ni Nyoman, P. 2015. Pengaruh penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) terhadap karakteristik sirup salak bali (*Salacca zalacca* var. Amboinensis) selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 20-29.
- Rajan, N.S., and R. Bhat. 2017. Volatile constituents of unripe and ripe kundang fruit (*Bouea macrohylla* Griffith). *International Journal of Food Properties* 21: 1751-1760.
- Rifkowaty, E.E., Adha, P.W., Ningrum, D.H. 2018. Aktivitas antioksidan sirup buah karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) dengan variasi penambahan asam sitrat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10 (1): 16-20.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguci. 1977. *Sayur Dunia Prinsip, Produksi dan Gizi*. ITB Press, Bandung.

- Sakinah, A.N. 2016. Kajian produksi sirup gula dari daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) terhadap karakteristik sirup gula [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Samran. dan Rahmadi, A. 2019. Pembuatan sediaan sirup jeruk markisah di desa pematang johar. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian. hlm 562-566.
- Sari, N.R. 2002. Analisis keragaman morfologi dan kualitas buah populasi nenas (*Ananas Comosus* (L.) Merr) Queen di empat desa kabupaten bogor [skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Siagian, N.U.A., Abdul, R., Baharuddin., dan If'all. 2019. Pengaruh penambahan carboxy methylcellulose dan waktu pemasakan terhadap mutu selai nanas. *Ziraa'ah* 44 (2): 121-133.
- Sianturi, R.P., Salam, N.A., dan Indri, J. 2018. Potensi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia *sweet cream butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 13 (1): 63-71.
- Sirangelo, T.M. 2019. Sensory descriptive evaluation of food products. A review article in *Journal of Food Science and Nutritional Research* 2: 354-363.
- Skinner, M., and Hunter, D. 2013. *Bioactives in Fruit: Health Benefits and Functional Food*. John Wiley and Sons. Ltd., United Kingdom.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. *Alfabeta*. Bandung.
- Sularjo. 2010. Pengaruh perbandingan gula pasir dan daging buah terhadap kualitas permen pepaya. *Magistra* (74): 39-48.
- Sumbogo, S. 2016. Penggunaan kaolin pada formula sediaan masker wajah kering wortel (*Daucus Carota* L.) bentuk clay [skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Sundari, Ira. 2020. Karakterisasi morfologi dan kualitas buah tanaman nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) lokal di kabupaten siak [skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.

- Tampubolon, R.H.S.H., Yusmarini., dan Vonny, S.J. 2017. Penambahan buah nanas dalam pembuatan velva wortel. *JOM FAPERTA UR* 4 (2): 1-15.
- Tiwang, Y.C., Maria, F.S., dan Yoakhim, Y.E.O. 2021. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap kualitas jelly drink nenas (*Ananas comosus* (L) Merr). *Journal of Food Research* 1(1): 35-43.
- Triastuti, I., Fibra, N., dan Otik, N. 2013. Kajian produksi minuman campuran sari wortel dengan berbagai buah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 18 (2): 101-113.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2014. Nutritional of pineapples raw [Internet]. Tersedia pada: <http://ndb.nal.usda.gov> [20 September 2017].
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2016. Nutritional of pineapples raw [Internet]. Tersedia pada: <http://ndb.nal.usda.gov> [20 September 2017].
- Vaclavic, V.A., and E.W. Christian. 2014. Sugars, sweeteners and confections. In *Essentials of Food Science*. Springers 279-295.
- Winarno, F.G. 2007. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiyono, T.S., dan Diah, K. 2017. Pengaruh metode ekstraksi sari nanas secara langsung dan osmosis dengan variasi perebusan terhadap kualitas sirup nanas. *Jurnal Ilmiah UNTAG* 6 (2): 108-118.
- Zaitoun, M., M. Ghanem., and S. Harphoush. 2018. Sugars: types and their functional properties in food and human health. *International Journal of Fublic Health Research* 6: 93-99.