

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Mujib, Titi Rohmayanti, dan A. (2021). *Kajian Kandungan Vitamin C, Sifat Fisikokimia, Dan Sensori Selai Mangga Alpukat*. 2015, 138–144.
- Alifia Lulu Salsabilla, I. F. (2021). *Hidrolisis pada sintesis gula berbasis pati jagung*. 6(1).
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i2.424>
- Attributes, S., Carica, J., Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). *Effect of Sugar Concentration on Chemical Characteristic*. 7(2), 147–155.
- Bekti, E., Hardiyarningsih, F. A., & Larasati, D. (2017). Berbagai Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). 60, 36-41.
- Boruah, R., Saikia, S., Islam, S., Purkayastha, M. Das, & Borah, A. (2020). *Dillenia indica : An underutilized fruit with gamut of food and industrial*. 12(June), 214–219.
- Dabas. (2018). *A Review of Color Flavor Interaction in Food and its Application in Food Product Development*. 4(1), 23–27. <https://doi.org/10.17140/AFTNSOJ-4-149>
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th). <https://www.routledge.com/Fennemas-Food-Chemistry/Damodaran-Parkin/p/book/9781482208122>.
- Desrosier, N. W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press.
- Diah Siti Fatimah, D. G. (2021). *Review Artikel: Peran Zink, Vitamin C Dan D Dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh*. 19, 40–47.
- Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th). Woodhead Publishing.
- Gusnadi, D. (2020). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk Unbaked Cheese Cake Berbasis Tahu Sutera. *Hospitality*, 9(1), 49–54. <http://stp-mataram.e-journal.id/JHI>
- Hafni Nur Insan, Rini Fitriani Dongoran, Elmi Sariani Hasibuan, A. D. (2024). *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Melon Biasa, Melon Madu (Cucumis*

- melo L.) Secara Titration Iodimetri Dan Titration 2,6-Diklorophenol Indophenol. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia*, 9(2).
- Hunaefi, D., & Farhan, M. (2021). *Karakterisasi Sensori Cheese Tea dengan Metode Check All That Apply (CATA), Emotional Sensory Mapping (ESM), dan Ideal Profile Method (IPM)*. 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.1>
- I W. Sudiarta, A. Suandi*, dan A. A. I. A. M. L. (2021). *Analisis Kadar Asam Askorbat (Vitamin C) Pada Minuman Suplemen Dalam Kemasan Dengan Metode Spektrofotometri Secara Langsung Dan Tidak Langsung*. 15(2).
- Indah Tri Minarni, Wikanastri Hersoelistyorini, A. S. (2021). *Evaluasi Mutu Fisik, Total Bakteri, Dan Sensori Minuman Sari Tempe Dengan Penambahan Bunga Kecombrang*. 11(2), 151–162.
- Indriyani, L. (2023). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Buah. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*.
- Lega Dwi Asta Sari, Riska Surya Ningrum, Aisyah Hadi Ramadani, E. K. (2021). *Kadar Vitamin C Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari Setelah Tanam*. 8(1), 74–82.
- Maligan, J. M., Salsabella, F., & Wulan, S. N. (2018). *PRODUK ROTI GANDUM UTUH DI KOTA MALANG JAWA TIMUR Consumer*. 6(4), 70–76.
- Mansyur, M. H. (2021). *Tingkat Kesukaan Sambal Ikan Teri (Stolephorus sp) Secara Organoleptik*. 4(2), 85–92.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Muliasari, H., Dwi Ananto, A., & Ihsan, M. (2019). ANALISIS KANDUNGAN NUTRISI BUAH RENGGA (Amomum dealbatum Roxb). *Jurnal Agrotek Ummat*, 6(2), 71. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v6i2.1218>
- Nursafa, N., Muhamad Saleh, E. R., & Masuku, M.A, (2020). Rasio Penambahan Gula Pasir Yang Berbeda Pada Selai Kacang Tanah Merah (Arachis Hypogea) Lokal Maluku Utara. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 479-485. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.479-485>.
- Pasaribu, Y. P., & Kristyasari, M. L. (2025). *Skrining Fitokimia dan Kapasitas Antioksidan Tumbuhan Obat Papua Dillenia Alata*. 14(2), 340–349.

- Pratama, A.S., D. (2021). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Buah Tropis dengan Variasi Konsentrasi Gula. *Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*.
- Ramadhani, R. (2023). Analisis Kandungan Antioksidan dan Sifat Sensoris Produk Olahan Buah Lokal. *Jurnal Kimia Pangan Dan Gizi*.
- Ravindran, K. M., Jones, P. J., & Rayment, M. (2021). *Can Underutilized Tropical Fruits Meet the Nutritional Requirements of Rural Indonesia ?* 151–160. <https://doi.org/10.47540/ijias.v1i2.274>
- Rawat, S., & Das, K. K. (2020). *Value addition of underutilized fruits of arid region : A review*. 8(4), 1655–1659.
- Rizki, A. (2020). Pengaruh penambahan gula pasir terhadap sifat Fisikokimia dan sensori selai buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi S-1, 1-81.
- Sasmita, M., Taib, E. N., & Agustina, E. (2025). *Uji Organoleptik Terhadap Perbandingan Pepaya (Carica papaya l) dan Wortel (Dauncus carota l) dalam Pembuatan Saus*. 4.
- SNI 3746. (2008). Badan Standarisasi Nasional.
- Suryani A.E., Hambali, & M, R. (2014). *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. 5(2), 66–73.
- Tessa Kurnia. (2017). Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Selai Terong Belanda (VOL. 11, Issue September).
- Zhang, Y., Pu, D., Sun, B., Zhang, W., & Xu, Y. (2022). Recent trends in aroma release and perception during food oral processing: A review. *Food Science and Nutrition*, 24(11), 3441–3457.

Intelligentia - Dignitas