

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, M. dan D. Suprayogi. 2011. Uji kualitatif vitamin c pada berbagai makanan dan pengaruhnya terhadap pemanasan. *Jurnal Sains dan Matematika*, 61-67.
- AOAC. 1980. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Washington DC: AOAC Intl.
- Ariani, S. F. 2019. Sari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Sari Lemon Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Herbal. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/43682>.
- Ashurst. P.R. 1995. *Production and packaging of non carbonated fruit Juice and fruit beverages*. Blackie Academic and Proffesioanl. London.
- Astawan, Made. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Borgou, S., Rahali, F.Z., Ourghemmi, I. & Tounsi, M.S., 2012, Changes of Peel Essential Oil Composition of Four Tunisian Citrus during Fruit Maturation, *The Scientific World Journal*, 10(1), 1100-1110.
- Chao, S., Young, G., Oberg, C. & Nakaoka, K., 2008, Inhibition of MethicillinResistant Staphylococcus aureus (MRSA) by Essential Oils, *Flavour and Fragrance Journal*, 23(10), 444-449.
- Dohitra, M., Hapsari, Y., & Estiasih, T. 2015. Variasi Proses dan Gade Apel (*Malus sylvestris* mill) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agoindustri*, 3(3), 939–949. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/216/223>.
- El-Ishaq, A., & Obirinakem, S. 2015. Effect Of Temperature And Storage On Vitamin C Content In Fruits Juice. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(2), 17–21
- Farikha. I. T., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Tenosains Pangan*, 2(1): 30-38.
- Gloria F.V. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Sari Melon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian USU*. Medan.
- Kartika. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UDM.
- Kementerian Pertanian. 2016. *Basis Data Statistik Pertanian*.

- Kusumawati, R.P., 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fateta IPB. Bogor
- Manis, F. S., & Valensi, J. K. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman.
- Molyneux, P. 2004. The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. Songklanakarin Journal of Science. Technology.
- Nagy, S. dan P.E. Shaw. 1990. Factors Affecting The Flavour of Citrus Fruit. Elsevier, New York.
- Purnama, A. W. 2018. Suka Buah Melon Lokal Dari Pada Buah Melon Luar Negeri. 1–9.
- Rezawidya 2011. Konsep minuman fungsional sebagai solusi cerdas membentuk masyarakat modern yang sehat. <http://rewisa.wordpress.com/2011/05/02>. diakses tanggal 20 Agustus 2022.
- Sari, D. P, Ginting, Y. C, Pangaribuan, D. 2013. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Tanaman Melon (*Cucumis melo* L.) Pada Sistem Hidroponik Media Padat. Jurnal Agotropika .18(1): 29-33
- Sari, D.P., Ginting, Y.C. and Pangaribuan, D. 2020. Pengaruh konsentrasi kalsium terhadap pertumbuhan dan produksi dua varietas tanaman melon (*Cucumis melo* L.) pada sistem hidroponik media padat. Jurnal Agotropika, 18(1).
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan pengolahan buah.
- Siswanto. 2010. Monogaf Meningkatkan Kadar Gula Buah Melon. UPN, Surabaya
- Sokovic, M., Glamoclija, J., Marin, P.D., Brkic, D. & Giensven, L.J.L.D., 2010, Antibacterial Effect of the Essential Oils of Commonly Consumed Medicinal Herbs Using an In Vitro Model, *Molecules*, 15 (10),7532-7546.
- Suhardi, dan Puji Mulyani D., 2008. Studi Kombinasi CMC dan Karagenan sebagai Bahan Hidrokoloid terhadap Kualitas Instan Sari Buah Mangga. Dalam PAPTl. Yogyakarta
- Sukardi. 2015. Metodologi Penelitian Pendidikan. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Sun, J., Y.F. Chu, X. Wu, dan R.H. Liu. 2002. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Common Fruits. *J. Agric. Food Chem.*

- Suparno, & R.T, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Natrium Carboxymethyl Cellulose Dan Asam Sitrat Terhadap Kualitas Sari Buah Melon (Effect Of Concentration Of Sodium Cellulose Carboxymethyl Citric Acid And The Quality Of Melon Fruit). *Jurnal Agri Peat*, 17(2), 90–96.
- Susanty, A., & Sampepana, E. 2017. Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 76-82.
- Suter IK. 2011. Pangan Fungsional dalam Kesehatan Ayurveda. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dalam rangka Hari Ibu di Universitas Hindu Indonesia.
- Suter, I. Ketut. 1990. Telaah Sifat Buah Salak Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil. Disertasi. Fakultas Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Swastihayu, D. P., Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. 2013. Kualitas Permen Keras Dengan Kombinasi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus (L.) Rendle*) Dan Sari Buah Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm.F.*). *Jurnal Univeristas Atma Jaya*, 75, 1–15.
- Tejasari. 2010. Integated Food Therapy Minuman Fungsional Nutrafosin Pada Penyandang Diabetes Mellitus (DM) Tipe 2 Dan Dislipidemia. Universitas Jember.
- Uhai, S. and Sudarmayasa, I.W., 2020. Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Untuk Progam Diet Alami Yang Bergizi Untuk Kelompok Ibu-ibu Di Samarinda. *Sebatik*, 24(2), pp.222-227.
- Valentin, G. F., Suhaidi, I., & Yusraini, E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah Dan Sari Jeruk Nipis Terhadap Mutu Minuman Sari Melon. *Rekayasa Pangan Dan Peternakan*, 6(3), 426–433. https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/viewfile/Gloria_Febrin_Valentine/Pdf.
- Wantini, D. D., 2008. Substitusi Tepung Jagung Kuning dengan Penambahan Na CMC Pada Pembuatan Mie Kering. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fateta Unversitas Jember. Jember.