

DAFTAR PUSTAKA

- Anjardiani, 2004. *Analaisis Pola konsumsi buah lokal dan Buah Import pada konsumsi rumah tangga di Kecamatan Banjar Selatan*. Banjarmasin. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian. Volume II.
- Anonim, 2014. *Farmakope Indonesia edisi V*, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia, hal: 142-143:583:149.
- Anonim, 2017b. *Teori Dasar pH*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18255/3/chapter%20ii.pdf> (diakses 03 November 2017).
- Astawan Made dan Mita Astawan, 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*, Edisi I. Akademi Presindo Jakarta.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A. Fleet, G.H. and Wootton, M. 2013. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- BSN-SNI No.3544 (2013). *Syarat Mutu Sirup*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Cahyo dan Hidayanti. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*, Kanisus. Yogyakarta.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Duerbeck, N.B., Dowling, D.D., Duerbeck, J.M., 2016. *Vitamin C: Promises Not Kept*. Obstet. Gynecol. Surv. 71, 187–193.
- Ernie, A.B. dan Lestari N., 2002. *Pengembangan Produk Buah-buahan menjadi Produk Olahan Fruit Leather*. Bogor : BBIHP. [http://www.Unpas.ac.id/pmb/home/image/articles/infomat%20ek/jurnal/v1 3-2. pdf](http://www.Unpas.ac.id/pmb/home/image/articles/infomat%20ek/jurnal/v1%203-2.pdf). volume 6 nomer 3 September 2004.
- Fennema, O.R., 1976. *Principle of Food Science Part I, Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Ferdiansyah MK, Djagal Wiseso Marseno, Yudi Pranoto. 2016. *Kajian Karakteristik Karboksimetil selulosa (CMC) dari Pelepah Kelapa Sawit sebagai upaya difersifikasi bahan tambahan pangan halal*. Prodi Teknologi Pangan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Grimwood, B. E. 1975. *Coconut Palm Products*. Food and Agriculture Organization. Italy.

- Hadiwijaya, H. 2013. Pengolahan Bahan Pangan Dengan Suhu Tinggi. Dasar-Dasar Teori dan Praktek Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haerani dan Hamdana. 2016. Pengembangan Kecap dari Air Kelapa. Seminar Nasional. Makassar : Universitas Negeri Makassar.
- IUPAC. 2009. *Systematic IUPAC Name. In Vitamin C*.
- Kania, 2008. *Potensi Air Kelapa Sebagai Produk Pangan Baru*. <http://teknologipangandangizi.blogspot.com/2011/05/potensi-air-kelapa-sebagai-produk.html>.
- Ketaren, S. dan Djatmiko. 2008. *Daya Guna Hasil Kelapa*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta IPB-Bogor.
- Khaswar Syamsu dan Rahmatullah R. 2019. *Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dari Nata de Cassava*. Lembaga Kawasan sains dan Teknologi. IPB. Bogor.
- Luh Putu Wrasati I Wayan Arnata, I Wayan Gede Sedana Yoga, 2013. " *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Menjadi Produk Coco Rider : Kajian Penambahan Gula dan Waktu Fermentasi*". Jurnal Bumi Lestari. Vol 13, No 1.
- Margono, T.D. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. Jurnal TTG Pengolahan Pangan, 1-4.
- Masriatini, R. 2018. *Penambahan gula terhadap mutu sirup mangga*. Jurnal Online Universitas PGRI Palembang 3: 33-36.
- Mitmesser, S.H., Ye, Q., Evans, M., dan Combs, M. 2016. *Determination of plasma and leukocyte vitamin C concentrations in a randomized, doubleblind, placebo-controlled trial with Ester-C®*. Springer Plus 5.
- Muchtadi, TR. Sugiono, dan Fitriono A, 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Norman W. Desrosier, 2008. " *The Teknologi Of food Preservation*. Terjemahan Muchji Muljohardjo, *Teknologi Pengawetan Pangan*, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Palungkun, R.2006. *Aneka Produk Olahan kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pambayun, R, 2002, *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*, Yogyakarta, Kanisius.

- Rahman, A. S. Fardiaz., W. P. R. Suliantari dan C.C. Nurwitri, 1992. *Teknologi Pengolahan Susu*. Depdikbud Dirjen PT. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Rindengan Barlina, 2004, *Potensi Buah Kelapa Muda untuk Kesehatan dan Pengolahannya*, Balai Penelitian tanaman kelapa dan palma lain di Indonesia. Manado.
- Rindit, P. 2004. *Teknologi Pengolahan Nata De Coco*. Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, H. B. 2003. Pengaruh Konsentrasi Gula Kristal Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. Universitas Halu Oleo. Hal 210.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 23.
- Sieni Agustin dr, 2021. “Perbedaan nilai gizi kelapa tua dan kelapa muda,” Halo Dokter. Kemenkes RI.
- Soekarto, 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Sri Mulyani, 2010, “Pengaruh lama Pemeraman Buah kelapa Setelah di Panen Terhadap kualitas Virgin Coconut Oil”. SN-KPK II Paralel G, ISBN: 979-498-547-3, hal. 458.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Cetakan Keempat. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartono E. Fachir H, Setiawan B. 2007. *Kapita Sketsa Biokimia Stres Oksidatif Dasar dan Penyakit*. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin (ID): Pustaka Benua.
- Sulaiman. 2012. *Perubahan Sifat Pada Benda*. PT Balai Pustaka, Jakarta Timur.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Trissanthi, C.M. dan Wahono. H.S., 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrical*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 180-189.
- Usman Pato dan Shanty Fitriani. 2009. “Pemanfaatan Gula Aren Dan Gula Kelapa Dalam Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa”. SAGU ISSN 1412-4424. Vol 8. No 2.

- Warisno, 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Yogyakarta: Kanisius IKAPI. Hal 15
- Winarno, F. G, 1992, *Kimia pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Wisnu Cahyadi. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Analisis dan Aspek Kesehatan, Penerbit Bumi Aksara. Bandung.