

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R. S. J., Moushumi, A., Rahmatullah, H. 2010. Serum *glucose and lipid profiles in rats following administration of Sonneratia caseolaris*. *Engl. (Sonneratia rear) Leaf Powder In Diet. Advances In Natural And Applied Sciences*. 4(2): 171-173. ISSN 1995-0772.
- Ameliya, R., Handito, D., Nazaruddin. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris sirup kersen (*Muntingia calabura l.*). *Pro Food*, 4(1), 289-297.
- Anggraini, A., & Yunianta. 2015. Pengaruh suhu dan lama hidrolisis enzim papain terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik sari edamame. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(3):1015-1025.
- Ariesta, T. A. 2012. Proses Produksi Pembuatan Sirup Belimbing Manis. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arif, A. B. 2016. Metode *accelarated shelf life test (ASLT)* dengan pendekatan *arrhenius* dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189-198.
- Arziah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Asiah, N., Cempaka, L., David, W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Universitas Bakrie Press. Jakarta. 123 Halaman.
- Ayun, Q., & Ajeng, A. 2022. Pengaruh pH larutan terhadap kestabilan warna senyawa antosianin yang terdapat pada ekstrak kulit buah naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 4(1), 1-6.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wootton, M. 2013. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Daniel, S., Jorje, O., Marcela, L., Francisco, N., Sylvain, M., Nelson, O., Juan, P. H. 2013. *The vitamin C transporter SVCT2 is down-regulated during postnatal development of slow skeletal muscles*. *Histochemistry and cell Biology*, 139(6).
- Dari, D. W., Ananda, M., Junita, D. 2020. Karakteristik kimia sari buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(2), 189-195.
- Edi, S., & Rahmah, R. N. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan *refrigerator* terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella sp.* *Jurnal Biosains*, 4(1), 23-31.
- Fajri, A., Herawati, N., Yusmarini, Y. 2017. Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Sirup Dari Bonggol Nanas. (Doctoral dissertation, Riau University).

- Fickri, D. Z. & Klin. 2018. Formulasi dan uji stabilitas sediaan sirup anti alergi dengan bahan aktif *chlorpheniramin maleat* (CTM). *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, 1(1), 16–24.
- Giesen, W., Wulffraat, S., Zieren, M., Scholten, L. 2006. *Mangrove guidebook for southeast asia*. Rap Publication 2006/07 Fao And Wetlands International. Pp.256-257. [http://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Pidada Merah](http://Id.Wikipedia.Org/Wiki/Pidada%20Merah).
- Hartati, F. K. 2016. Evaluasi metode pengujian angka lempeng total menggunakan metode *petrifilm aerobic count plate* terhadap metode uji SNI 01.2332. 2006 pada produk perikanan di LPPMHP Surabaya. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 13(02).
- Hasani, A., Kongoli, R., Beli, D. 2018. *Organoleptic analysis of different composition of fruit juices containing wheatgrass*. *Food Research* 2(3): 294-298.
- Hasany, M. R., Afrianto, A., Pratama, R. I. 2017. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model *arrhenius* pada *fruit nori*. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 8(1): 48-55.
- Ingggrid, M., Hartanto, Y., Widjaja, J. F. 2018. Karakteristik antioksidan pada kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa linn.*). *Rekayasa Hijau: Jurnal Teknologi Ramah Lingkungan*, 2(3).
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Pro Food*, 4(1), 311-323.
- Jariyah., Widjanarko, S. B., Yunianta., Estiasih, T. 2014. *Hypoglycemic effect of pedada (Sonneratia caseolaris) fruit flour (PFF) in alloxan-induced diabetic rats*. *International Journal of Pharmacy Technology Research*. 7(1): 31-40.
- Khalisa, Y. M., Lubis. R., Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi l*) *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>.
- Kusnadi, F. F. 2003. Formulasi Produk Minuman Instan Lingzhi-Jahe *Effervescent*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Lakshmi, C. 2014. *Food coloring: the natural way*. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2): 87-96.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Retiaty, F., Kurniawati, N. 2013. Kandungan zat gizi makro dan vitamin produk buah pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (2): 135-140.
- Martoyo, P. Y., Hariyadi, R. D., Rahayu, W. P. 2014. Kajian standar cemaran mikroba dalam pangan di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 113-124.
- Mondong, A. G., Fatimah, F., Rorong, J. A. 2019. Umur simpan bakasang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis. l*) dengan metode *accelerated shelf life test*

- (ASLT) berdasarkan parameter free fatty acid (FFA). *Pharmacon*. 8(3): 656-661. <http://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29389>.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. 1992. Ilmu pengetahuan bahan pangan. IPB, Bogor.
- Muslimin, M., Naiu, A. S., Yusuf, N. 2016. Umur simpan produk julung-julung asap tumbuk halus pada kemasan polietilen dan semi *aluminium foil* | *shelf life of finely-ground-smoked finfish on polyethylene and semi-aluminum foil packagings*. *The NIKe Journal*, 4(1).
- Noor, Y. R. M., Khazali., Suryadiputra, I. N. N. 2012. Panduan Pengenalan Mangrove Di Indonesia. Wetlands International. Indonesia Perogramme. Bogor. 219 Halaman.
- Nurdia. 2017. Isolasi Dan Identifikasi Antioksidan Terhadap Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris l.*). Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., Romadhon, R. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39-46.
- Olsen, H. S. 1995. *Enzymatic Production of Glucose Syrups*. Blackie Academic and Professional. London.
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., Aisah, A. 2020. Daya terima permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim*. 9(1): 15-24.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Rifkowaty, E. E., & Muttaqin, K. 2016. Penentuan umur simpan sirup kranji (*Dialium indum l.*) menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) suhu. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(1).
- Rusli, M. S., Nuryanti, A., Fitria, R., Budiani, A. R., & Fiprina, N. F. 2022. Pendugaan umur simpan produk minuman *ginger latte* menggunakan model *arrhenius*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(2), 188-196.
- Sachlan, P. A., Mandey, L. C., Langi, T. M. 2020. Sifat organoleptik permen jelly mangga kuini (*Mangifera odorata g*) dengan variasi konsentrasi sirup glukosa dan gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2).
- Salsabila, D. I., Machfidho, A., Salsabila, R. A., Anggraini, A. V., Prasetyo, A. D., Rahmatullah, A. A., Husna, A. I. 2023. Pengolahan buah mangrove pedada (*Sonneratta caseolaris*) sebagai sirup di kawasan Sukorejo, Gresik. *Sewagati*, 7(1), 1.
- Satoto, H. F., & Sudaryanto, A. 2020. Pengolahan buah pedada menjadi sirup “bogem” di kawasan wisata hutan mangrove Surabaya. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 3(2), 1-8.

- Satyatama, D. I. 2008. *Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Buah Duwet (Syzygium cumini)*. Tesis: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Septiadi, A. 2010. Mangrove pun menghasilkan pangan bergizi. <http://www.Kesehatan.kompasiana.com>. (Diakses pada tanggal 31 Mei 2024).
- Silviani, Y. & Saktiningsih, H. 2020. Pemberdayaan masyarakat dalam pencegahan demam *typhoid* dengan pemanfaatan antiseptik jus daun sirih hijau sebagai pencuci buah dan sayur. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 293-298.
- Sirangelo, T. M. 2019. *Sensory descriptive evaluation of food products: A review. Journal of Food Science and Nutritional Research* 2: 354-363.
- Solikhah, N., Haryati, S., & Aldila, S. P. 2018. Pengaruh lama perendaman larutan garam terhadap sifat fisik dan kimia pada pembuatan tepung pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*, 1-13.
- Sucipta, N., Suriasih, K., Kencana, P. K. D. 2017. Pengemasan Produksi Pangan. Kampus Universitas Udayana Denpasar. 182 Halaman.
- Susanti. & Heni. 2013. Mangrove Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Diakses dari <http://blog.ub.ac.id/henisusanti14/2013/04/12/mangrove-pedada-sonneratiacaseolaris/>.
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. 2014. Pendugaan umur simpan minuman berperisa apel menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT) dengan pendekatan *arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 203-213.
- Syska, K., Nuroniah, N. S., Ropiudin, R. 2023. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan vakum menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model *arrhenius*. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 69-80.
- Telehala, J. G., & Sinay, H. 2017. Kualitas organoleptik sirup daun kelor (*Moringa oleifera*) berdasarkan variasi konsentrasi gula. *biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(2), 159–166.
- Widyanto, P. S., & Nelistya, A. 2008. Rosella aneka olahan, khasiat dan ramuan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Winata, E. D., & Susanto, W. H. 2014. Pengaruh penambahan antiinversi dan suhu imbibisi terhadap tingkat kesegaran nira tebu. Jurusan Teknologi Pertanian, FTP. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wintah, Kiswanto, Nurdin. 2022. Pemanfaatan buah *Sonneratia alba* menjadi sirup mangrove di sekitar kawasan mangrove lung mane Nagan Raya Aceh. *Jurnal Universitas Teuku Umar*, Vol. VII, No. 1.