

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, A. (2019). Pembuatan sirup nanas dengan metode *blanching* dan perendaman garam. *Buletin Loupe*, 15(01), 300802.
- Aini, Husnul. (2022). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail millet) sebagai Pangan Fungsional.
- Annisa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) Terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Ariani NM, Tjahjono HP, Ni Nyoman ACD, Bowo H, dan Sumardi. 2010. Pengambilan logam berat Ni pada limbah cair industri sorbitol secara biologis. *J Ris TPPI* 1(2): 149-158.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Buah-buahan Nanas, Pepaya, Petai Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur (kwintal), 2021 dan 2022. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/20/2581/produksi-buah-buahan-nanas-pepaya-petai-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-jawa-timur-kwintal-2021-dan-2022.html>. Diakses pada 10 Januari 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3719:2014 Minuman Sari Buah.
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika (Balitbu). 2010. Menciptakan Varietas Nanas Baru. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32 (6): 10- 13.
- Bartholomew, D.P., R.E. Paull., and K.G. Rohrbach. 2002. *The Pineapple Botany, Production and Uses*. CABI Publishing. USA. 291 hal.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara.
- Chairunnisa, C., Subekti, S., & Nurhayati, A. (2014). Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 3(1).
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas *Queen*. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 628-635.
- Daeli, N. A., Indriyani, I., & Gusriani, I. (2021). Pengaruh Lama Blanching Terhadap Karakteristik Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Fachruddin. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta. 26-29
- Freeman. 2004. Stakeholder Theory and the Corporate Objective Revisited". *Organization Science*. Vol. 15 No.3
- Halimah, G., & Issutarti, I. (2021). Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap warna, kandungan vitamin C dan betakaroten pada sari buah belimbing nanas. *Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik (JITET)*, 1(3), 162-168.

- Hapsari, M. D. Y., dan Estiasih, T. (2015). Variasi proses dan grade apel (*Malus sylvestris* mill) pada pengolahan minuman sari buah nanas: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 939 - 949.
- Hariyadi, P. (2018). Teknologi Proses Termal untuk Industri Pangan. *Media Pangan Indonesia*.
- Hutama, D. W., Kurniawan, B., & Setiawan, G. (2017). Pengaruh Teknik Pencucian Sayuran terhadap Kontaminasi Soil Transmitted Helminths. *Jurnal Medula*, 7(4), 15-20.
- Ikrawan, Y., Rohima, I. E., Anggraeni, C., & Salam, W. Q. (2023). Evaluasi Mutu Produk Akhir Minuman Pasteurisasi Pada Unit Line Proses Produksi Di Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 25-34.
- Illing, I. (2011). Analisis kandungan zat pewarna tartrazin dalam minuman jajanan di sekolah Dasar Kecamatan Wara Kota Palopo. *Dinamika*, 2(1).
- Indriaty F, Assah YF. 2015. Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(1): 49-60.
- Irfandi. 2005. Karakterisasi Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 38 hal.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Menteri Perindustrian Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan *Hygiene* Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Khurniyati, M. I., dan Estiasih, T. (2015). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan kondisi paseurisasi (suhu dan waktu) terhadap karakteristik minuman sari nanas berbagai varietas: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 523-529.
- Melyn, A. S. (2023). RANCANG BANGUN MESIN PENGIRIS UBI KAYU KAPASITAS 25 KG/JAM (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Muhajidah, A. N. (2018). Perbedaan Lama Waktu Kontak Sinar UV-C Terhadap Penurunan Jumlah Bakteri *Escherichia Coli* Pada Air Bersih di PT. Papyrus Sakti Paper Mill. Bandung: Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Naturland. 2001. Organic Farming in the Tropics and Subtropics. Pineapple 2nd . Naturland e.V. Germany. 30 hal.
- Navratinova, S., Nurjazuli, N., & Tarwatjo, T. (2019). Hubungan Disinfeksi Sinar Ultraviolet (UV) Dengan Kualitas Bakteriologis Air Minum Pada Depot Air Minum

- Isi Ulang (DAMIU)(Studi di Kecamatan Pontianak Selatan Kota Pontianak). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 412-420.
- Pantastico, Er. B., T. K. Chattopadhyay, dan H. Subramanyam. 1986. Penyimpanan dan operasi penyimpanan secara komersial, hal. 495-536. Dalam: E. R. B. Pantastico (Ed.). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Universitas Gajah Mada Pres. Yogyakarta.
- Permatasari. (2014). *Buah Nanas*. Eprints Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Puji Astuti, D., HARLIS, H., & Sulistyoning Budiarti, R. (2021). *EFEKTIVITAS PENGGUNAAN STARTER Trichoderma DALAM PENGOMPOSAN LIMBAH NANAS (Ananas comosus (L.) Merr.) SEBAGAI BAHAN AJAR MIKOLOGI* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan*. Yogyakarta : Kasinus.
- Rakhmat. F dan H. Fitri. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur. 21 hal.
- Rihastuti dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. Kelola Mina Laut Queenra. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55-64.
- Sari, R, N. 2002. Analisis Keragaan Morfologi Dan Kualitas Buah Populasi Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Quenn Di Empat Desa Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas pertanian. Institut Pertanian Bogor. 42 hal.
- Sarwirvi, E., Suprihatin., Suparno, O. (2012). Perbaikan Kondisi Proses Pengolahan Air Limbah Industri Sari Kurma. *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*, 1(1).
- Sebayang,S.N, 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cabai. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Sofiati, T., Wahab, I., & Deto, S. N. (2020). Sanitasi dan *Hygiene* Pada Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabuapten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2),
- Suhartini, S., & Nurika, I. (2018). *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Universitas Brawijaya Press.
- Sumantri A. 2015. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana,
- Suparlan, S., Budiharti, U., & Unadi, A. (2019). Uji Kinerja Unit Mesin Pasteurisasi Tipe Kontinyu untuk Pengolahan Sari Buah Sirsak. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 8(1), 10-19.
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Deepublish.

- Susanto, W.H. dan Setyohadi, B.R. (2011). Pengaruh varietas apel (*Malus sylvestris*) dan lama fermentasi oleh khamir *Saccharomyces cerevisiae* sebagai perlakuan pra-pengolahan terhadap karakteristik sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 135-142.
- Susanty, A., dan Sampepana, E. (2017). Pengaruh masa simpan buah terhadap kualitas sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), 76-82.
- Sya, M., Lubis, P., Nainggolan, R. J., dan Yusraini, E. (2014). Pengaruh perbandingan nenas dengan pepaya dan konsentrasi gum arab terhadap mutu fruit leather. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(3), 62–68.
- United Stated Departement of Agriculture (USDA).2013. Natural Resources Coservation Servise (NRCS) Classification of Pineapple. <http://www.usda.gov>. Diakses 10 Januari 2024.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. *Gramedia Pustaka Utama*.
- Wulansarie, R. (2012). Sinergi Teknologi Ozon dan Sinar UV dalam Penyediaan Air Minum Sebagai Terobosan dalam Pencegahan Penyakit Infeksi Diare di Indonesia. *Depok: Universitas Indonesia*
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J.(2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Yusmarini, E. dan Vonn, S. J. (2015). Karakteristik mutu kimiawi, mikrobiologi dan sensoris sari buah campuran nanas dan semangka. *JTIP Indonesia*, 7(1), 18-23.
- Zellmer, C., Blakney, R., Van Hoof, S., & Safdar, N. (2015). Impact of sink location on hand hygiene compliance for *Clostridium difficile* infection. *American Journal of Infection Control*, 43(4), 387-389.