

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, A. (2019). Pembuatan sirup nanas dengan metode blanching dan perendaman garam. *Buletin Loupe*, 15(01), 300802.
- Amaliah, N. dan Farida. (2018). Konsep Pengendalian Mutu Pada Pembuatan Perwen Jelly Nanas (Ananas Comosur L.). Balikpapan Utara: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Annisa, M. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Dari Berbagai Bagian Buah Nenas (Ananas comosus, L. Merr) Terhadap Karakteristik Dadih Selama Fermentasi. (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Attahmid, N.F.U. (2009). Strategi Manajemen Mutu Proses Produksi Karkas Ayam Pedaging Di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) PT. Sierad Produce, Tbk, Parung, Bogor [M.Si. Thesis]. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2019). Peraturan Kepala Penawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. Jakarta: Kepala Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- 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. (1998). Pengambilan Contoh Padatan, SNI 19-0428-1998
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Nenas. SNI 3166:2009.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-7152-2006. Bahan Tambahan Pangan—Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3140.2:2011 Gula Kristal Rafinasi.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3719:2014 Minuman Sari Buah.
- Badan Standarisasi Nasional. “Standar Mutu Asam Sitrat, SNI 06-0079-1987” Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta (1987)
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika (Balitbu). (2010). Menciptakan Varietas Nanas Baru. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32 (6): 10- 13.
- BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

BPOM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan.

Cahyadi, W. (2006). Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara.

Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis kandungan gizi dan aktivitas antioksidan es krim nanas madu. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 628-635.

Departemen Pertanian (2000). Pedoman Pelaksanaan Verifikasi Sistem HACCP. Pedoman Mutu NO.07. Departemen Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.

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 apel: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 939 - 949.

Hariyadi, P. (2018). Teknologi Proses Termal untuk Industri Pangan. Media Pangan Indonesia.

Hariyanto, M.A., Fauji, D.A.S., & Riani, L.P. (2017). Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar "Della". In Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi, 2(1), 15-22.

Haryono, D., & Irwan. (2015). Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif). Bandung: Penerbit Alfabeta.

Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, 11(2), 173-188.

Husni, A., & Putra, P.M. (2018). Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Yogyakarta: UGM Press.

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.

Istini, I. (2020). Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41-46.

Kadarisman, D. (1994). Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Bogor: Kerjasama FATETA IPB –

PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Menteri Negara urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan.

Keputusan Menteri Kesehatan. Republik Indonesia (No.907/MENKES/SK/VII/2002). Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air Minum. Jakarta.

Khurniyati, M. I., dan Estiasih, T. (2015). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan kondisi pasteurisasi (suhu dan waktu) terhadap karakteristik minuman sari apel berbagai varietas: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 523-529.

Kuswandi. (2011). Teknologi Pemanfaatan Pakan Lokal untuk Menunjang Peningkatan Produksi Ternak Ruminansia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 4:189-204.

Laryska, N., & Nurhajati, T. (2013). Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial Dibandingkan dengan Ampas Tahu. *Agroveteriner*, 1(2), 79-87.

Mukodiningsih, S. I., Sutrisno., B. Sulistyanto dan B. W. E. Hadi. (2015). Pengendalian Mutu Pakan. Buku Ajar. UPT UNDIP Press Semarang, Semarang.

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 Desinfeksi 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.

Nuraeni, Y., S. Wijana, dan B. Susilo. (2019). Analisis Kualitas Dan U Organoleptik Minuman Buah Nanas Queen (Ananas Camosuz (1) Merr.). *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.20 No. 1*, 67-78.

Nurfadhila, L., Utami, M. R., Martia, E., Nisa, D. Q., & Nailuvar, R. (2023). Analisis Tartazin pada Makanan dan Minuman. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(3), 109-116.

Peraturan Menteri Keselutun (No.416/MEN.KES/PER/1X/1990). Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia (No.75/M-IND/PER/7/2010).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (No.722/MENKES PER/IX/88). Bahan Tambahan Makanan. Jakarta.

Permenkes No. 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum

Pitanti, F.Y., (2018). Pengendalian Kualitas Nanas Kaleng Pada Area Cook Room PT. Giant Pineapple. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.

- Prawirosentono, S. (2004). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus) Edisi ke-2*. Jakarta: Bumi Aksara
- Pudjirahayu, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rohman, A. (2020). *Prarencana pabrik creamer dari biji kedelai kapasitas produksi 8600 ton/tahun* (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Sebayang, S.N. (2015). *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cabai*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Setyawati, I., & Yulihastuti, D. A. (2011). Penampilan reproduksi dan perkembangan skeleton fetus mencit setelah pemberian ekstrak buah nanas muda. *Jurnal Veteriner*, 12(3), 192-199.
- Suparjo. (2010). *Analisis Bahan Pangan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Jambi: Universitas Jambi.
- 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.
- Surahman, D.N dan R. Ekafitri. (2014). Kajian HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pengolahan Jambu Biji Di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG-Lipi Subang. *Jurnal Agritech*. Vol. 34 No. 3 .
- 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.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012.
- United States Department of Agriculture (USDA). (2013). Natural Resources Conservation Service (NRCS) Classification of Pineapple. <http://www.usda.gov>. Diakses 10 Januari 2024.
- Widaningrum dan C. Winarti. (2007). Studi Penerapan HACCP Pada Proses Produksi Jus Apel. *Jurnal Standardisasi*. Jil. 9. Hal. 94-105.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- 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.