

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Pressindo.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Produksi Buah-buahan Menurut Jenis Tanaman dan Kecamatan di Kota Batu, 2020 dan 2021. <https://batukota.bps.go.id/statictable/2022/03/14/1062/produksi-buah-buahan-menurut-jenis-tanaman-dan-kecamatan-di-kota-batu-2020-dan-2021.html>. Diakses pada 12 Juni 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3719:2014 Minuman Sari Buah.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara.
- 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.
- Hutama, D.W., Kurniawan, B., dan Setiawan, G. (2017). Pengaruh teknik pencucian sayuran terhadap kontaminasi soil transmitted helminths. *Jurnal Medula*, 7(4), 15-20.
- Kaleem, A., Nazir, H., dan Pervaiz, S. (2016). Investigation of the effect of temperatute on vitamin C in fresh and packed fruit juices. *FUUAST Journal of Biology*, 6(1), 117-120.
- Khurniyati, M. I., dan Estiasih, T. (2015). Pengaruh konsentrasi natrium benzoat dan kondisi paseurisasi (suhu dan waktu) terhadap karakteristik minuman sari apel berbagai varietas: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 523-529.
- Kusnandar F. dan Purnomo E.H. (2014). Evaluasi kecukupan panas proses pasteurisasi nata de coco dalam kemasan plastic polietilen. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 33-39.

- Regiarti, U. dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh konsentrasi asam malat dan suhu terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik effervescent ekstrak daun mengkudu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 638- 649.
- Sa'adah, L.I.N. dan Estiasih, T. (2015). Karakterisasi minuman sari apel produksi skala mikro dan kecil di Kota Batu: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 374-380.
- Suparlan, S., Budiharti, U., dan Unadi, A. (2019). Uji kinerja unit mesin pasteurisasi tipe kontinyu untuk pengolahan sari buah sirsak. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(1), 10-19.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., dan 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 cerivisiae* 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.
- Widyastuti, N. dan Almira, V.G. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. K-Media.
- Wijaya, N., dan Ridwan, A. (2019). Klasifikasi jenis buah apel dengan metode k-nearest neighbors dengan ekstraksi fitur HSV dan LBP. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi dan Komputer)*, 8(1), 74-78.
- William, M. E. (2003). *A Brief Review of Reverse Osmosis Membrane Technology*. EET Corporation and Williams Engineering Services Company.
- 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.