

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, M., & Suprayogi, D. (2012). Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 287.
- Angelia, I. O. (2017). Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 68–74.
- Ardiansyah, R. (2011). Pemanfaatan Pati Umbi Garut untuk Pembuatan Plastik Biodegradable. In *Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Skripsi*.
- Asriyanto, H. (2012). Tugas akhir prarancangan pabrik sodium bikarbonat dari sodium karbonat dan CO₂ kapasitas 100.000 ton/tahun. In *Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Tugas Akhir*.
- Azmi, D. A., Elmatris, E., & Fitri, F. (2020). Identifikasi Kualitatif dan Kuantitatif Natrium Benzoat pada Saus Cabai yang Dijual di Beberapa Pasar di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 9(1S), 113–118.
- Bejan, A., & Kraus, A. D. (2003). *Heat Transfer Handbook*.
- BSN. (2014). SNI 3719:2014 : Minuman Sari Buah. *Badan POM RI*, 32 hlm.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wotton, M. (1987). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono.
- Chandra, B., Zulharmita, & Putri, W. D. (2019). Penetapan Kadar Vitamin C Dan B1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(1), 62–74.
- Clarke, E., & Bedford, P. (1972). Introduction Benzoates. *Vet. Rec.* 90.53-58.
- CN103613499A. (2014). *CN103613499A.pdf*.
- Damayanti, E. T., & Kurniawati, P. (2017). Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pembelajaran 2017, November*, 258–266.
- Dewi, L. (2011). Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín dan Siklamat) Pada Jamu Gendong di Pasar Gubug Grobogan. In *Fakultas Tarbiyah. Institut Agama Islam Negeri Walisongo Semarang. Skripsi*.
- Fajarwati, I., & Nita, F. (2012). Pembuatan Membran Komposit Kitosan-Pva Dan Pemanfaatannya Pada Pemisahan Limbah Pewarna Rhodamin B. *UNESA Journal of Chemistry*, 1(2), 31–38.

- Feldsine, P., Abeyta, C., & Andrews, W. H. (2002). AOAC International methods committee guidelines for validation of qualitative and quantitative food microbiological official methods of analysis. *Journal of AOAC International*, 85(5), 1187–1200.
- Florencia. (2014). Analisis Kandungan Natrium Benzoat dan Kafein pada Minuman Energi secara Simultan dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara. Halaman 2-10.
- Hamidi, F., Raswen Efendi, & Hamzah, F. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *Jom Faperta UR*, 3(2), 1–15.
- Hanif, Z., & Zamzami, L. (2011). Trend Jeruk Impor dan Posisi Indonesia sebagai Produsen. *Balai Penelitian Tanaman Jeruk Dan Buah Tropika*, April, 1–11.
- Hartati, S. (2014). Pemilihan Proses Pembuatan Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) untuk Meningkatkan Ketahanan Waktu Saji. *WIDYATAMA*, 20(2), 123–130.
- Hashim, D. M., Man, Y. B. C., Norakasha, R., Shuhaimi, M., Salmah, Y., & Syahariza, Z. A. (2010). Potential use of Fourier transform infrared spectroscopy for differentiation of bovine and porcine gelatins. *Food Chemistry*, 118(3), 856–860.
- Heydari, R., & Mousavi, M. (2016). Simultaneous Determination Of Saccharine , Caffeine , Salicylic Acid And Benzoic Acid In Different Matrixes By Salt And Air-Assisted Homogeneous Liquid-Liquid Extraction And High-Performance Liquid Chromatography. *J. Chil. Chem. Soc*, 3, 3090–3094.
- Hidayat, R., & Iksan, Z. H. (2015). The Effect of Realistic Mathematic Education on Students' Conceptual Understanding of Linear Programming. *Creative Education*, 6(22), 2438.
- Hilda, N. (1999). Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 13(26), 14–21.
- Ichsan, M. C., & Prayuginingsih, H. (2015). Pengembangan Model Peningkatan Daya Saing Jeruk Lokal Untuk Memperkokoh Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 144–153.
- Ikarini, I., Honestin, T., Ashari, H., & Hanif, Z. (2020). Karakteristik Minuman Sari Jeruk Keprok Terigas dengan Penambahan beberapa Jenis Penstabil. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-8*, 978–979.
- Joye, I. J. (2018). Acids and Bases in Food. In *Encyclopedia of Food Chemistry*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21582-5>
- Karinda, M., Citraningtyas, G., & Farmasi, P. S. (2013). Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(01), 3–6.

- Kemenkes. (2015). *Kemenkes 2014 Fermakope.pdf*.
- Kementan. (2015). Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura Jeruk. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian*, 88 halaman.
- Khurniyati, M. I., & 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.
- Kumosinski, T. F., & Farrell, H. M. (1993). Determination of the global secondary structure of proteins by Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. In *Trends in Food Science & Technology* (Vol. 4, Issue June).
- Kusuma, H. R., Ingewati, T., & Indraswati, N. (2007). Pengaruh pasteurisasi terhadap kualitas jus jeruk pacitan. *WIDYA TEKNIK*, 6(2), 142–151.
- Mackey, B. M., Miles, C. A., Parsons, S. E., & Seymour, D. A. (1991). Thermal denaturation of whole cells and cell components of *Escherichia coli* examined by differential scanning calorimetry. *Journal of General Microbiology*, 137, 2361–2374.
- Makanan, B. P. O. dan. (2019). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.
- Mardiana, Berlian, Z., & Pane, E. R. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Pada Suhu Berbeda Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Dan Sumbangsihnya Pada Materi Zat-Zat Makanan Di Kelas XI MA / SMA. 1(1), 8–14.
- Montgomery, D. C. (2001). Design and Analysis of Experiments Eighth Edition. Arizona State University. In *Copyright*.
- Novitasari, R. (2018). Studi Pembuatan Sirup Jeruk Manis Pasaman (Citrus Sinensis Linn.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 1–9.
- Pambudi, S., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Amonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1596–1607.
- Pasmawati, S. (2021). Penetapan Kadar Vitamin C Dalam Jus Kubis Merah (Brassica Oleracea L.) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Karya Tulis Ilmiah. In *Karya Tulis Ilmiah. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional Surakarta*.
- Permenkes. (1988). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/MENKES/PER/IX/88*.
- Pritasari, N.F., Parhusip, H.A., & Susanto, B. (2013). Analisis Respon Mahasiswa Kelas Listening Menggunakan Metode Paired Comparisons. *Prosiding*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Prisnawan, I. (2017). Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Lemon (Citrus Limon Burm F.) Lokal Dan Impor Di Daerah Surakarta Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 53(9), 287.
- Rahmawati, Kosman, R., Effendi, N., & Ismayani, N. (2014). Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat Pada Produk Minuman Berkarbonasi Dengan Metode HPLC. *Jurnal As-Syifa*, 06(02), 112–117.
- Raissi, S., & Farsani, R. E. (2009). Statistical process optimization Through multi-response surface methodology. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 39(3), 280–284.
- Rajagukguk, M. J., Sayekti, W. D., & Situmorang, S. (2013). Sikap Dan Pengambilan Keputusan Konsumen Dalam Membeli Buah Jeruk Lokal Dan Jeruk Impor Di Bandar Lampung. *JIIA*, 1(4), 351–357.
- Ramlah, S., Kalsum, & Balai, M. Y. (2021). Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jeruk Manis Dari Selayar Dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), 49–58.
- Sangeetha.S. (2016). Analytical Method Development for Sodium Benzoate and Its Application To Soft Drinks and Fruit Juices Master of Pharmacy. In *THE TAMIL NADU Dr. M.G.R. MEDICAL UNIVERSITY, CHENNAI – 600 032* (Issue October).
- Sankari, G., Krishnamoorthy, E., Jayakumaran, S., Gunasekaran, S., Vishnu Priya, V., Subramaniam, S., Subramaniam, S., & Mohan, S. K. (2010). Analysis Of Serum Immunoglobulins Using Fourier Transform Infrared Spectral Measurements. *Biology and Medicine*, 2(3), 42–48.
- Sen Gupta, S., & Bhattacharyya, K. G. (2008). Immobilization Of Pb (II), Cd (II) And Ni (II) Ions On Kaolinite And Montmorillonite Surfaces From Aqueous Medium. *Journal of Environmental Management*, 87, 46–58. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2007.01.048>
- Shuit, S. H., Lee, K. T., Kamaruddin, A. H., & Yusup, S. (2010). Reactive Extraction Of Jatropha Curcas L. Seed For Production Of Biodiesel: Process Optimization Study. *Environmental Science and Technology*, 44(11), 4361–4367. <https://doi.org/10.1021/es902608v>
- Silviah, S., S, C., & Masruroh. (2019). Penggunaan Metode FT-IR Untuk Mengidentifikasi Gugus Fungsi Pada Proses Pembaluran Penderita Mioma. *Pharmaceutical Research*, 0274, 1–9.
- Sinaga, B. C., S, I., & Suter, I. K. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Karakteristik Jeli Terung Belanda. 1–10.
- Siregar, N. (2017). Analisis Kandungan Natrium Benzoat Pada Bahan Seminar Minuman Jeli Dengan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. In *Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Skripsi*.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.

- Suseno, J. E., & Firdausi, K. S. (2008). Rancang Bangun Spektroskopi FTIR (Fourier Transform Infrared) untuk Penentuan Kualitas Susu Sapi. *Berkala Fisika*, 11(1), 23–28.
- Taib, M. Z., Wehantouw, F., & Fatimawati. (2014). Analisis senyawa benzoat pada kecap manis produksi lokal kota manado. *Jurnal Ilmu Farmasi*, 3(1), 1–7.
- Vardeman, S.B and J.M, Jobe. (1998). Statistical Quality Assurance Methods for Engineering. John Willy and Sons, inc. 576 p.
- Vogel, A. I., & Svehla, G. (1985). Analisis Anorganik Kualitatif Makro dan Semimikro. Penerjemah Sutiono, L., Hadyana, Punjab Matka. Jakarta Kalman Media Pustaka.
- Wardanita, Jura, M. R., & Tangkas, I. M. (2013). Determining the Level of Rhodamine B and Benzoic Acid in Tomato Sauce Distributed in Palu Inpres Market. *J. Akademia Kim.*, 2(November), 209–214.
- Wijaya, Y. A. (2013). Asam Benzoat & Natrium Benzoat. In *Food-Chem Studio*.