

DAFTAR PUSTAKA

- Addawiyah, R dan T. Pakki. 2018. Peran Tanaman Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) Dalam Mendukung Sistem Pertanian Organik. *Biowallacea* 5(2): 773-787.
- Afrila, A dan W. Windari. 2010. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Pendinginan Terhadap Keasaman dan Angka Reduktase Susu Pasteurisasi. *Buana Sains* 10(2): 175-180.
- Agustina, W.W. dan M.N. Handayani. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotrecheus polyrhizus*). *Jurnal Fortech* 1(1): 16-28.
- Aini, N dan D.N. Setyaningsih. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Sukrosa Terhadap Kualitas Minimum Instan Dari Sari Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Kompetensi Teknik* 10(2): 9-13.
- Amaliah, R., J. Muhidong dan T. Sapsal. 2017. Karakteristik Penurunan Kadar Air dan Perubahan Volume Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) Selama Pengerinan. *Jurnal Agri Techno* 10(1): 33-41, ISSN: 1979-7362.
- Anesakirani, A., Y.B. Pramono dan Nurwantoro. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Tablet Effervescent Buah Nangka (*Artocarpus heterophylus* Lamk.). *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 59-63.
- Ansel, H.C. 2005. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Terjemahan: Farida Ibrahim. Edisi keempat. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Arini, L. D. D. 2016. Faktor-faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2(1): 15-24.
- Asmawati, H. Sunardi dan S. Ihromi. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek* 5(2): 97-105, P-ISSN: 2356-2234, E-ISSN: 2614-6541.
- Astria, F., M. Subito dan W. Nugraha. 2014. Rancang Bangun Alat Ukur PH dan Suhu Berbasis *Short Message Service (SMS) Gateway*. *Jurnal Metrik* 1(1): 47-55, ISSN: 2356-4792.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2004. *Koktil Buah Dalam Kaleng*. SNI 01-3834-2004.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388:2009.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi). 2017. <https://balitkabi.go.id/infotek>. *Keragaman dan Potensi Plasma Nutfah Bengkuang (Pachyrhizus erosus (L) Urban)*. Diakses 19 Oktober 2019 20.00 WIB.
- Buckle, KA, RA Edwards, GH Fleet, M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan, Diterjemahkan oleh Hari Purnomo, Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W., T. Gozali dan A. Fachrina. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Penambahan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Koktail Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*). *Pasundan Food Technology Journal* 5(2): 154-163.

- Demsi, R.P., Ruslan, E.A. Rahim dan Hardi. 2019. Ekstraksi Pektin Pada Kulit Buah Kluwih (*Artocarpus camansi* Blanco) Pada Berbagai Suhu dan Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Riset Kimia* 5(1): 100-108.
- Fachraniah, Elfiana dan Elwina. 2005. Sterilisasi Cocktail Nenas Dalam Cup Plastik. *Jurnal Reaksi Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe* 3(5):1-5, ISSN: 1693-248X.
- Fajarwati, N.H., N.H.R. Parnanto dan G.J. Manuhara. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(1): 50-66.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Dalam Ismail, M., R. Kautsar, P. Sambada, S. Aslimah dan I.I Arief. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 04(3): 372-374, ISSN: 2303-2227.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. New York: CRC Press.
- Dalam Wisnu, L., Kawiji dan W. Atmaka. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Perubahan Kadar Total Fenol Pada Wedang Uwuh *Ready To Drink* dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 71-76.
- Fitri, E., N. Harun dan V.S. Johan. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *JOM Faperta* 4(1): 1-13.
- Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Gaffar, R., Lahming dan M. Rais. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3: S117-S125.
- Ginting, R.Y. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Likopen Buah Tomat Dan Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Dingin (Refrigerator) Terhadap Mutu Produk Olahan Tomat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Dalam Rahayu, F.A., D. Ishartani dan R.B.K. Anandito. 2014. Kajian Umur Simpan Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 53-62, ISSN: 2302-0733.
- Grewal H.S. dan K.L. Kalra. 1995. *Fungal Production of Citric Acid*. *Biotechnology Advances* 13(2): 209-234.
- Harsedoefer. 1986. *Biochemistry of Fruit Ripening*. London: Chapman and Hall.
- Dalam Salulinggi, E., I.A. Longdong, S.M.E. Kairupan dan R.A. Rantung. 2014. Kerusakan Mekanis Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) dengan Menggunakan Alat Stimulator Meja Getar. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi*.
- Hidayat, T., L. Ivanti dan W. Mikasari. 2018. Pengaruh Konsentrasi *Edible Coating* Sarang Lebah Terhadap Susut Bobot, Tekstur dan TPT Jeruk RGL Selama Penyimpanan. *Jurnal Agripeta* 5(1): 1-18, ISSN: 2407-1315.

- Ikhsan, M.A.R., Y. Rosalina dan L. Susanti. 2018. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri* 8(2):139-149, P-ISSN: 20885369, E-ISSN: 26139952.
- Inggrid, M., D.S. Lokasurya., H. Santoso dan Y. Hartanto. 2018. Pengaruh Penambahan Zat Anti-browning Alami Pada Kentang. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Jurusan Teknik Kimia, FTI, UPN Veteran Yogyakarta.
- Kamsina. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sari Buah dan Jenis Gula Terhadap Mutu Minuman Fungsional dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri* 4(1): 19-27.
- Karuniawan, A dan N. Wicaksana. 2006. Kekerabatan Genetik Populasi Bengkuang *Pachyrhizus erosus* Berdasarkan Karakter Morfologi Bunga dan Daun. *Bul Argon* 34(2): 98-105.
- Kaur, N., dan A. K. Gupta. 2002. *Applications of Inulin and Oligofructose in Health and Nutrition*. *J. Biosci* 27(7): 703-714.
- Kiay, G.S. 2018. Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 1(1): 29-36, P-ISSN: 2614-1140, E-ISSN: 2614-2848.
- Lehninger, A.L. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Penerjemah: M. Thenawijaya. Jakarta: Erlangga.
- Lintang, J. A., H. Rusmarilin dan L. M. Lubis. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Bengkoang pada Berbagai Umur Panen dengan Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(7): 47-56.
- Maulidiah, A., D. Hidayati dan S. Hastuti. 2004. Analisa Karakteristik Manisan Kering Salak (*Salaca Edulis*) Dengan Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Gula. *Jurnal Agointek* 8(1): 23-31.
- Midayanto, D.N dan S.S Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Muchtadi, T. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Munte, C.U. Z. Lubis dan L.N. Limbong. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Markisa dan Perbandingan Gula Dengan Sorbitol Terhadap Mutu Selai Lembaran Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(2): 71-77.
- Mutiawati, T. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. *Work Shop Pemandu Lapangan I (PL-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP)*. Departemen Pertanian.
- Muzaifa, M. 2013. Perubahan Karakteristik Fisik Belimbing Wuluh Selama Fermentasi Asam Sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 5(2): 7-11.
- Nabila, A., V.P. Bintoro dan A.N. Al-Baarri. 2017. *The Effect of Different Addition of Jicama (Pachyrhizus Erosus) Ekxtrac to The Value of Total*

- Lactic Acid Bacteria, Chemical Properties and Organoleptic In Soyghurt. Journal of Allpied Food Technology* 4(1): 16-18.
- Nasution, I.S., Yusmanizar dan K. Melianda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (*Edibel Coating*), Kalsium Klorida dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus* Merr.) Terolah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(2): 21-26.
- Ngafifuddin, M., Susilo dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar* 6(1): 66-70.
- Nurani, F.P. 2020. Penambahan Pektin, Gula dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai dan Mermalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2(1): 27-32, P-ISSN: 2656-0623, E-ISSN: 2684-8252.
- Nursandi, F. 2017. *Properties of Different Aged Jicama (Pachyrhizus Erosus)*. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 77 (2017) 012003.
- Perina, I., Satiruiyani, F.E. Soetaredjo dan H. Hindarso. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Jurnal Widya Teknik* 6(1): 1-10.
- Pertiwi, M.F.D dan W.H Susanto. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 82-90.
- Pujimulyani, D dan A. Wazyka. 2009. Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah Dari Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Agritech* 29(3): 167-173.
- Purwanto, H. 2009. *Teknologi Pengolah Hasil Pertanian*. Mediagro, 4(1): 15-19.
- Putri, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam. *Jurnal Kebidanan* 2(3): 121-127.
- Rahayu, F.A., D. Ishartani dan R.B.K. Anandito. 2014. Kajian Umur Simpan Manisan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Dengan Pengawet Natrium Benzoat. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 53-62, ISSN: 2302-0733.
- Rahayu, W. E., N. Mukminah dan A Romalasari. 2018. Daya Terima Varian Rasa Koktail Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Dalam Menunjang Diversifikasi Produk. *Jurnal Politeknik Negeri Subang*.
- Ramadhani, P.D., B.E. Setiani dan H. Rizqiaty. 2017. Kualitas Selai Alpukat (*Persea americana* Mill) Dengan Perisa Berbagai Pemanis Alami. *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1): 8-15.
- Ramirez-Santiago, C., L. Ramos-Solis., C. Lobato-Calleros., C. Pena-Valdivia., E.J. Vernon-Carter dan J. Alvarez-Ramirez. 2010. *Enrichment of Stirred Yogurt With Soluble Dietary Fiber From Pachyrhizus erosus* L. Urban: *Effect on Syneresis, Microstructure and Rheological Properties*. *Journal of Food Engineering* 101: 229-235.
- Rhofita, E. I. 2016. Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda. *Prosiding SENTIA Politeknik Negeri Malang* 8, ISSN: 2085-2347.

- Rosyida, F., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-journal Boga* 03(1): 297-307.
- Sadidah, K.R., Sudari dan A.B. Gani. 2015. Pegaaruh Paparan Medan Magnet ELF (*Extremely Low Frequency*) 300 μ T dan 500 μ T Terhadap Perubahan Jumlah Mikroba dan Ph Pada Proses Fermentasi Tape Ketan. *Jurnal Pendidikan Fisika* 4(1): 1-8.
- Safriani, N., M. Novita, I. Sulaiman dan W. Ratino. 2014. Pengemasan Manisan Kolang-kaling Basah (*Arenga pinnata* L.) Dengan Bahan Kemasan Plastik dan Botol Kaca Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Rona Teknik Pertanian* 7(1): 31-44 , ISSN: 2085-2614.
- Sandranutha, D. 2012. Pengaruh Waktu dan Suhu pada Pembuatan Kripik Bengkuang dengan *Vaccum Frying*. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro.
- Saputra, A. 2018. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Laturan Gula Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Pisang Kepok Mengkal (*Musa paradisa forma typica*). *Jurnal Agritechno* 11(2): 98-112, ISSN: 2656-2413.
- Sari, W.P. 2018. Proses Pembuatan Manisan Kering Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L.) dengan Dehidrasi Osmotik dan Pengeringan Oven. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 7(1): 33-40.
- Satuhu. 2003. *Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sholichah, K., V. P. Bintoro dan H. Rizqiati. 2019. Analisis Karakteristik Kefir Optima Dengan Menggunakan Bibit Praktis Terhadap Nilai pH, Total Bal, Total Padatan Terlarut dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 286-291.
- Sorensen, M. 1996. *Yam Bean (Pachyrhizus DC.), Promoting The Conservation and Use of Underutilized and Neglected Crops*. Rome: International plant genetic resources institute (IPGRI).
- Suharyono, A.S. 2006. Efek Sinar Ultraviolet Terhadap Kandungan Total Mikroba dan Vitamin C Sari Buah Jeruk Nipis. *Skripsi*. Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Sumiati, A. Suroso, S. P. Wirman dan S.F. Retnowaty. 2015. Uji pH dan Karakter Fisis pada Air Manisan Buah Salak Sidempuan (*Salacca sumatrana*). *Jurnal Photon* 5(2): 43-52.
- Supriyanti, R., E. Nurhartadi dan D. Ishartani. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 7(1): 59-69.
- Suryani. 2010. Penggorengan Vakum Umbi Bengkuang. *Jurnal Photon* 1(1): 1-5.
- Syarif, W., dan Waryono. 2014. Pelatihan Kewirausahaan Pengolahan Bengkuang Sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan dan Ekonomi Keluarga. *Prosiding Konsensi Nasional Asosiasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (APTEKINDO) Ke. 7 FPTK* Universitas Pendidikan Indonesia Bandung. Dalam Hermianti, W., Y.H. Diza, Firdausni dan T. Wahyuningsih. 2016. Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air Dalam Pembuatan *Cake* Bengkuang. *Jurnal Litbang Industri* 6(2): 117-125.

- Trissanthi, C.M dan W.H. Susanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-alang (*Imperia cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 180-189.
- Ulfa, R., R.S. Harsanti dan M.R. Azis. 2019. Analisis Penggunaan Bahan Pengemas Pada Manisan Kering Terong Hijau (*Solanum melangena* L.). *BIOMA: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi* 4(1): 45-54, P-ISSN: 2527-7111, E-ISSN: 2585-1615.
- United State Department of Agriculture (USDA). 2019. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170073/nutrients>. *Yambean (Jicama), raw*. Diakses 20 Oktober 2019 15:23 WIB.
- Wardani, S., S. D. Astuti dan Furqon. 2018. Produk “Ready to Drink” Buah Carica Di Wonosobo Jawa Tengah. *Prosiding Seminar Nasional dan Call For Papers*. ISBN: 978-602-1643-617.
- Widayanti, A., S.R. Naniek dan R.A. Damayanti. 2013. Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair Sebagai Pemanis Terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pare (*Momordica charantia* L.). *Jurnal Farmasains* 2(1): 26-30.
- Widiastuti, H. 2015. Standarisasi Vitamin C Pada Buah Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 2(1): 72-75.
- Wijaya, R.C., E.L. Utari dan Yudianingsih. 2015. Perancangan Alat Penghitungan Bakteri. *Jurnal Teknologi Informasi* 10(29), ISSN: 1907-2430.
- Wimala, M., Y. Retaningtyas dan L. Wulandari. 2015. Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Ubi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dari Gresik Jawa Timur dengan Metode KLT Densitometri. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* 3(1): 61-65.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama. Dalam Putri, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam. *Jurnal Kebidanan* 2(3): 121-127.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama. Dalam Rosyida, F., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *E-journal Boga* 03(1): 297-307.
- Zaldiansyah, T., Martunis dan Fahrizal. 2018. Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Air Kelapa (*Cocus nucifera*) Dengan Penambahan Gula Fruktosa Sebagai Pengganti Gula Sukrosa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 3(2): 345-350.
- Zuhra, N.H., D. Husni dan M. Muzaifa. 2018. Pengolahan Pulp Kopi Menjadi Minuman Sari Buah Dengan Penambahan Buah Terong Belanda dan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 22(2): 157-164, P-ISSN: 1410-1920, E-ISSN: 2579-4019.