

DAFTAR PUSTAKA

- Akpro, L.A., Gbogouri, G.A., Konan, B.R., Issali, A.E., Konan, K.J.L., Brou, K.D., dan Nemlin, G.J. Phytochemical compounds, antioxidant activity and non-enzymatic browning of sugars extracted from the water of immature coconut (*Cocos nucifera* L.). *Scientific African*, 6, 6-9.
- Albarracín, W., Sánchez, I.C., Grau, R., & Barat, J.M. (2011). Salt in food processing; usage and reduction: a review. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 1329-1336.
- Albertini, M.-V., Carcouet, E., Pailly, O., Gambotti, C., Luro, F., dan Berti, L. 2006. Changes In Organic Acids And Sugars During Early Stages Of Development Of Acidic And Acidless Citrus Fruit. *J. Agric. Food Chem*, 54, 8335–8339.
- American Pharmaceutical Association. 1994. *Handbook of Pharmaceutical Experiments. Second Edition*. London: The Pharmaceutical Press.
- Angelia, I.O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 68-74.
- Angio, M.H., dan Irawanto, R. 2019. Pendataan Jenis Buah Lokal Indonesia Koleksi Kebun Raya Purwodadi. *Jambura Edu Biosfer Journal*, 1(2), 41-46.
- AOAC, 1999. In: *Official Methods of Analysis*. Helrich, K. (ed), Arlington: Association of Official Analytical Chemists International Official Method of Analysis Associated of Official Agricultural Chemists. Patricia., Ed. 19. USA: Maryland.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. Virginia USA: AOAC International.
- APHA. 1998. *Standard Methods for The Examination of Water and Waste Water. Edisi 20*. Washington DC: American Public Health Association.
- Ardiansyah, R. 2019. *Budidaya Nanas*. Surabaya: JP Books.
- Ardwiansyah, Y. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Yoghurt. *Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara, Fakultas Pertanian.
- Aredo V., Velásquez L., Carranza -Cabrera J., Siche R. 2019. Predicting of the quality attributes of orange fruit using hyperspectral images. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 6, 82-92.
- Ariviani, S., Fauza, G., dan Pawestri, C. 2017. Pengembangan Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai Minuman Isotonik Berpotensi Antioksidan dan Mampu Meningkatkan Kebugaran Tubuh. *Jurnal Agritech*, 37(4), 386-394.

- Ariviani, S., Raharjo, S., dan Hastuti, P. 2011. Aplikasi Mikroemulsi β -Karoten Untuk Menghambat Kerusakan Fotooksidatif Vitamin C Pada Sari Buah Jeruk. *Agritech*, 31(3), 180-189.
- Arora, M., dan Kaur, P. 2013. Antimicrobial & Antioxidant Activity of Orange Pulp and Peel. *International Journal of Science and Research*, 2(11), 412-415.
- Atikah. 2017. Pengaruh Oksidator Dan Waktu Terhadap Yield Asam Oksalat Dari Kulit Pisang Dengan Proses Oksidasi Karbohidrat. *Jurnal Redoks*, 2(1), 1-11.
- Azrimaidaliza, Resmiati, Famelia, W., Purnakarya, I., Firdaus, Khairany, Y. 2020. *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Padang: LPPM-Universitas Andalas.
- Az-zahra, N.I., dan Maryanto, G. 2019. Karakteristik Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Dan Madu Pada Penyimpanan Dingin. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(1), 1-5.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4452-1998. *Minuman Isotonik*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badrie, N., dan Schauss, A.G. 2009. *Soursop (Annona muricata L.): Composition, Nutritional Value, Medicinal Uses, and Toxicology*. Oxford: Academic Press.
- Bambang, C. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji Di perkarangan Dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Barlina, R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 3(2), 46-60.
- Barlina, R. 2007. Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1), 68-80.
- Barlina, R., Karouw, S., Towaha, J., dan Ronald, H. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 13(2), 73-82.
- Batista-Silva, W., Nascimento, V.L., Medeiros, D.B., Nunes-Nesi, A., Ribeiro, D.M., Zsögön, A., dan Araújo, W.L. 2018. Modifications in Organic Acid Profiles During Fruit Development and Ripening: Correlation or Causation?. *Frontiers Plant Science*, 9, 1-20
- Bayu M.K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 33-38.
- BPS. 2020. *Produksi Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia.

- BPTP Kaltim. 2014. Diversifikasi Produk buah Kelapa. Kalimantan Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Badan Litbang Pertanian-Kementerian Pertanian-Republik Indonesia.
- BSN. 1998. *Standar Nasional Indonesia 01-4452: Syarat Mutu Minuman Isotonik*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BWB. 2006. *A Guide to Flame Photometer Analysis*. UK: BWB UK Ltd
- Camara, M.M., Diez, C., Torija, M.E., dan Cano, M.P. 1994. HPLC Determination of Organic Acids in Pineapple Juices And Nectars. *Lebensm Unters Forsch*, 198, 52-56.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G., dan Candra, C.R. 1984. *Engineering Economi 7th Edition*. New York: Mc Milan Publication.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Ekawati, Ellyta, dan Rizieq, R. 2014. Analisis Pemasaran Buah Lokal di Kalimantan Barat. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 2(1), 11-20.
- Fadlilah, M., dan Saputri, F. 2018. Pengaruh Pemberian Air Kelapa Muda terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi. *Jurnal Ilmiah Multi Science Kesehatan*, 9(2), 198–206.
- Fitrianingrum, W., Suryani, I., dan Kurdanti, W. 2011. Efektivitas Cipori (*Citrus Sport Drink*) Sebagai Minuman Untuk Pencegahan Dehidrasi Pada Atlet Sepak Bola. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 16(1), 27-34.
- Gozali, D., Kurniawan, I.S., Sopyan, I., dan Y.F, Mellyza. 2018. Dalam: Formulasi Larutan Isotonis Alami Dari Air Kelapa. *Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Penelitian Kesehatan* (hlm. 191-195). 21 April 2018. Tasikmalaya: STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Gusmalawati, D., dan Mayasari, E. 2017. Karakteristik Fisikokimiawi Sari Buah Tapus (*Curculigo latifolia* Dryand.) Dengan Metode Ekstraksi Osmosis. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 3(2), 77-81.
- Hadi, S. 2006. *Optimasi Formulasi Minuman Isotonik Madu*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Hadiati, S., dan Indriyani, N.L.P. 2008. *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Hala, Y., dan Ali, A. 2020. Kandungan Total Fenol Dan Kapasitas Antioksidan Buah Lokal Indonesia Sebelum Dan Setelah Pencampuran. *Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UNM* (hlm. 353-364). 8 Agustus 2020. Makasar: FMIPA UNM.

- Hamidi, F., Efendi, R., Hamzah, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *JOM Faperta*, 3(2), 1-15.
- Hapsoh dan Hasanah, Y. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Medan: USU Press.
- Hardisman. 2015. *Fisiologi dan Aspek Klinis Cairan Tubuh dan Elektrolit*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Hermanto, C., Indriani, N.L.P., dan Hadiati, S. 2013. *Keragaman Dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara*. Jakarta: Badan Litbang Pertanian.
- Hidayani, F. 2009. *Bertanam Mangga*. Banten: Kenanga Pustaka Indonesia.
- Ihsan, Z. 2018. Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Bakuair Kelapa Tua (*Cocos Nucifera* L) dan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimbi* L) Menggunakan Metode Sterilisasi *Non-Thermal* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Makassar: Universitas Hasanuddin Makkasar, Fakultas Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Inggrid, H. M., Santoso H. 2014. *Ekstraksi antioksidan dan senyawa aktif dari buah kiwi (Actinidia deliciosa)*. *Disertasi*. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Ismail, N.A., Bakar, M.F.A., Bakar, F.I.A., Rahim, A.C., dan Murdin, N. 2019. Underutilized Mangifera Species (*Mangifera caesia*, *Mangifera quadrifida* and *Mangifera odorata*) from Borneo: A Potential Source of Antioxidant. *Journal of Engineering and Applied Sciences*, 14(4), 1169-1177.
- Jaywant, S.A., Singh, H., dan Arif, K.M. 2022. Sensors and Instruments for Brix Measurement: A Review. *Sensors*, 22, 1-20.
- Juliantari, E., Djuita, N.R., Fitmawati, dan Chikmawati. 2021. Genetic Diversity Of Kweni Fruit (*Mangifera odorata* Griffith) From Sumatra, Indonesia, Based On Morphological And Issr Analyses. *SABRAO Journal of Breeding and Genetics*, 53(3), 527-542.
- Kailaku, S. I., Nur, A., Syah, A., Setiawan, B., dan Sulaeman, A. 2015. Carbohydrate Electrolyte Characteristics of Coconut Water from Different Varieties and Its Potential as Natural Isotonic Drink. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 5(3), 174–177.
- Kamaluddin, M.J.N., dan Handayani, M.N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*, 3(1), 24-31.
- Karim, K., Jura, M.R., dan Sabang, S.M. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Patikan Kebo (*Euphorbia hirta* L.). *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 56-63.
- Kementerian Pertanian. 2012. *Mengenal Beragam Komoditas Buah-Buahan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura.

- Kristiandi, K., Fertiasari, R., Yunita, N.F., Astuti, T.W., dan Sari, D. 2021. Analisis Produktivitas dan Luas Tanaman Jeruk Siam Sambas Tahun 2015-2020. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1747-1755.
- Laksana, S.D.D.P., Hidayah, T., dan Sugiarto. Efektivitas Minuman Isotonik dan Non Isotonik Sebelum Aktivitas Aerobik Terhadap Perubahan Denyut Nadi Pemulihan. *Journal of Sport Sciences and Fitness*, 6(2), 111-118.
- Langkong, J., N.K. Sukendar dan Z. Ihsan. 2018. Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Tua (*Cocos Nucifera* L.) dan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimbi* l) Menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Lempoy W.K., Mandey L.C., Kandou, J.E.A. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak Terhadap Sifat Sensoris Minuman Isotonik Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 1-11.
- Lima, V.L.A.G.D., Melo, E.D.A., dan Lima, L.D.S. 2001. Physicochemical Characteristics of Bilimbi (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Rev. Bras. Frutic.*, 23(2), 421-423.
- Lu, X. H., Sun, D. Q., Wu, Q. S., Liu, S. H., & Sun, G. M. 2014. Physico-Chemical Properties, Antioxidant Activity and Mineral Contents of Pineapple Genotypes Grown in China. *Molecules*, 19(6), 8518–8532.
- Mahayothee, B., Rungpichayapichet, P., Yuwanbun, P., Khuwijitjaru, P., Nagle, M., dan Muller, J. 2020. Temporal Changes In The Spatial Distribution of Physicochemical Properties During Postharvest Ripening of Mango Fruit. *Journal of food measurement dan characterization*, 14(2), 992-1001.
- Mardiatmoko, G., dan Ariyanti, M. 2018. *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera* L.). Ambon: BFP-UNPATTI.
- McDonald, S.T. 2018. A Review of Color Flavor Interaction in Food and its Application in Food Product Development. *Advances In Food Technology Nutritional Sciences*, 4(1): 23-27.
- Medlicott, A. P., and Thompson, A. K. 1985. Analysis of Sugars And Organic Acids In Ripening Mango Fruits (*Mangifera indica* L. var Keitt) by High Performance Liquid Chromatography. *J. Sci. Food and Agric*, 36, 561–566.
- MENKESRI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan
- Murray, R., dan Stofan, J. 2001. *Formulating Carbohydrate-Electrolyte Drinks for Optimal Efficacy*. Dalam Maughan J. R. dan Robert Murray. *Sport Drink*. London: CRC Press.
- Murray, R.S. dan Undermann, B.E., 2003. Fluid Replacement: a Historical Perspective and Critical Review. *International Sports Journal*, 7(2), 58–73.

- Nurainy, F. 2018. *Buku Ajar Pengetahuan Bahan Nabati I: Sayur-Sayuran, Buah-Buahan, Kacang-Kacangan, Serealia Dan Umbi-Umbian*. Lampung: Universitas Lampung.
- Omayio, D.G., Abong', G.O., Okoth, M.W., Gachuri, C.K., dan Mwangombe, A.W. 2022. Physicochemical and Processing Qualities of Guava Varieties in Kenya. *International Journal of Fruit Science*, 22(1), 329-345.
- Panigoro, S., Pangemanan, D.H.C., dan Juliatri. 2015. Kadar Kalsium Gigi Yang Terlarut Pada Perendaman Minuman Isotonik. *Jurnal e-GiGi (eG)*, 3(2), 356-360.
- Parmitasari, P., dan Hidayanto, E. 2013. Analisis Korelasi Indeks Bias Dengan Konsentrasi Sukrosa Beberapa Jenis Madu Menggunakan Portable Brix Meter. *Youngster Physics Journal*, 1(5), 191-198.
- Porfirio, M.C.P., Goncalves, M.S., Borges, M.V., Leite, X.D.S., Santos, M.R.C., Silva, A.G.D., Fontan, G.C.R., Leao, D.J., Jesus, R.M.D., Gualberto, S.A., Lannes, S.C.D.S., dan Silva, M.V.D. 2019. Development of Isotonic Beverage With Functional Attributes Based On Extract Of *Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg. *Food Science and Technology*, 40(5), 1-7.
- Pracaya, dan Kahono, P.C. 2016. *Budi Daya Kelapa*. Jakarta: Sunda Kelapa Pustaka
- Pracaya. 2004. *Bertanam Mangga Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prades, A., Dornier, M., Diop, N., dan Pain, J-P. 2012. Coconut water uses, composition and properties: a review. *Fruits*, 67(2), 87-107.
- Prasetyo, G., Novriyanti, L. dan Junaedi, E.C. 2021. Review: Kandungan Kalium dan Natrium dalam Air Kelapa dari Tiga Varietas Sebagai Minuman Isotonik Alami. *J. Sains Kes*, 3(4), 593-600.
- Purba, E.C., dan Purwoko, B.S. 2019. Penanganan Pascapanen Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*) Tujuan Pasar Swalayan. *Jurnal Pro-Life*, 6(3), 203-213.
- Rahayu, A., Yulidasari, F., dan Setiawan, M.I. 2020. *Buku Ajar Dasar-Dasar Gizi*. Yogyakarta: CV Mine.
- Rahayu, W.E., Purwasih, R., dan Hidayat, D. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Nanas Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Teh Cascara. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 144-151.
- Rahmad, T.H. 2019. *Trik Mudah Berkebun Kelapa*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Rakhmawati, R., dan Yunianta. Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1682-1693.
- Ramaswamy, L. dan Fathima. F, Z. 2017. Formulation and Acceptability of Sports Drinks using Fruit Juices and Tender Coconut Water. *Cord*, 33(1), 62-68.

- Ramayulis, R. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta: Penebar Plus
- Riyana, R. 2008. Mutu dan Daya Simpan Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Fakultas Pertanian.
- Sachlan, P.A.A.U., Mandey, L.C., dan Langi, T.M. 2019. Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113-118.
- Santoso, H.B. 2021. *Seri Mengenal Tanaman Obat: Belimbing Wuluh*. Yogyakarta: Pohon Cahaya Semesta
- Saputra, K.A., Pontoh, J.S., dan Momuat, L.I. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA UNSRAT*, 4(1), 69-74.
- Sejati, T.M.A. 2017. *Budi Daya Jambu Biji*. Sukoharjo: Pustaka Bengawan
- Sejati, T.M.A. 2017. *Budi Daya Nanas*. Sukoharjo: Pustaka Bengawan
- Sejati, T.M.A. 2017. *Budi Daya Sirsak*. Sukoharjo: Pustaka Bengawan
- Setyadjit, Sukarsih, E., dan Sunarmani. 2014. Formulation of Isotonic Drink Processed from Rambutan Fruit (*Nephelium lappaceum* L.) cv. Lebak Bulus. *Prosiding of the International Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing* (hlm. 391-400). 19-21 November 2013. Jakarta: Indonesian Agency for Agricultural Research and Development
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Silva, C.E.F., Silva, I.C.C., dan Abud, A.K.S. 2015. Acidulants in Tropical Fruit Pulp: Physicochemical and Sensory Changes. *Chemical Engineering Transactions*, 44, 109-114.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S.A., Anastasia, V., Susanto, Y. 2016. Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), 181-198.
- Soeroto, E.H., Priatmodjo, D., Wisnubudi, G., Sukartono, I.G.Z. 2018. *Pembibitan Dan Pengembangan Tanaman Buah Lokal*. Jakarta: Pusat Pemberdayaan Masyarakat Universitas Nasional
- Soumya, S.L., dan Nair, B.R. 2014. Changes in The Biochemical Profile of Fruits of Two Species of *Averrhoa* During Development. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(4), 572-577.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N.W. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Udayana University Press
- Sumbono, A. *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Supriyatin. 2019. Penetapan Kadar Natrium Benzoat Pada Minuman Isotonik Berbagai

- Merk Yang Dijual Disalah Satu Swalayan Kota Cirebon. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(4), 192-199.
- Susi. 2014. Potensi Pemanfaatan Nilai Gizi Buah Eksotik Khas Kalimantan Selatan. *Zira'ah*, 39(3), 144-150.
- Syafriani, R., Sukandar, E. Y., Apriantono, T., dan Sigit, J. I. 2012. Pengaruh Air Kelapa Genjah Salak (*Cocos nucifera* L) Dan Minuman Isotonik Terhadap Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Medika Planta*, 1(5), 1-9.
- Tai, C.Y., Joy, J.M., Falcone, P.H., Carson, L.R., Mosman, M.M., Straight, J.L., Oury S.L., Mendes, C.Jr., Loveridge, N.J., dan Kim, M.P. 2014. An Amino Acidelectrolyte Beverage May Increase Cellular Rehydration Relative To Carbohydrate-Electrolyte And Flavored Water Beverages. *Nutrition Journal*, 13(1), 1-7.
- Tampubolon, T.R., dan Yunianta. 2017. Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Effervescent Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* var. pomifera). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 27-37.
- Theron, M.M., dan Lues, J.F.R. 2010. *Organic Acids and Food Preservation*. New York: CRC press
- Tulungnen, R.S., Sapulete, I.M., dan Pangemanan, D.H.C. 2016. Hubungan Kadar Kalium Dengan Tekanan Darah Pada Remaja Di Kecamatan Bolangitang Barat Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *Jurnal Kedokteran Klinik*, 1(2), 37-45.
- Uji, T. 2004. Keanekaragaman Jenis, Plasma Nutfah, dan Potensi Buah-buahan asli Kalimantan. *BioSmart*, 6(2), 117 – 125.
- Vilaplana, A., Villano, D., Moreno, D.A., Garcia-Viguera, C. 2013. New isotonic drinks with antioxidant and biological capacities from berries (maqui, acai and blackthorn) and lemon juice. *Int J Food Sci Nutr*, 64(7): 897-906.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R.A.N., Nurjanah, S. 2018. Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather) Terong Belanda (*Chyphomandra betaceae* Sendt.). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 105-118.
- Wijayanti, D. 2019. *Budidaya Sirsak*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan dan radikal bebas, potensi dan aplikasinya bagi kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wiyono, T.S., dan Kartikawati, D. 2017. Pengaruh Metode Ekstraksi Sari Nanas Secara Langsung dan Osmosis Dengan Variasi Perebusan Terhadap Kualitas Sirup Nanas (*Ananas comosus* L.). *Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, 6(2), 108-118
- Wulandari, Y.W., dan Suhartatik, N. 2015. Stabilitas Minuman Isotonik Kelopak Bunga Rosela Ungu (*Hibiscuss sabdariffa*) Selama Penyimpanan. *JOGLO*, 28(1), 42-50.

- Yan, L.Y., Teng, L.T., dan Jhi, T.J. 2006. Antioxidant Properties Of Guava Fruit: Comparison With Some Local Fruits. *Sunway Academic Journal*, 3, 9–20
- Yen, G.C. dan Chen, H.Y. 1995. Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43(1), 27-32
- Yenrina, R. *Metode Analisis Bahan pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press
- Yusuf, D.M., Azwardi, dan Amin, M.M. 2018. Alat Pendeteksi Kadar Keasaman Sari Buah, Soft Drink, dan Susu Cair Menggunakan Sensor pH Berbasis Mikrokontroler Arduino UNO ATMEGA328. *Jurnal Teknik*, 12(1), 1-11.
- Yusuf, Y. 2018. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: UHamka.
- Zaulia, O., Allisha, O.N., Shukri, M.A., Suriani, M.N., Mahfuzah, W.I., Safuraa, S.N., Syafini, G.N., Azhar, M.S., Khadijah, R., Razali, A.R., Azhar, R.M., Izzati, M.N., Raihan, A.S., Razali, M.A., Salma, I., Khadijah, A., & Faizal, G.M. 2020. Postharvest Quality and Storage Life of Kuini (*Mangifera odorata* Griff) at Different Storage Temperature. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 21(1), 22-31.
- Zhou, Q., Li, G., Ou-Yang, Z., Yi, X., Huang, L., dan Wang, H. 2020. Volatile Organic Compounds Profiles to Determine Authenticity of Sweet Orange Juice Using Head Space Gas Chromatography Coupled with Multivariate Analysis. *Foods*, 9, 1-14.