

DAFTAR PUSTAKA

- alibaba.Com, 2012. *Bubuk Buah Oem Ekstrak Blueberry Alami Murni Bubuk Ekstrak Anthocyanin Bilberry*. [Online]
Available At: <https://Indonesian.Alibaba.Com/Product-Detail/Fruit-Powder-Oem-Pure-Nature-Blueberry-1600623792934.Html>
[Accessed 21 Februari 2024].
- Anonim, 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. Semarang: Ebookpangan.Com.
- Arif, A., 2016. Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), Pp. 189-198.
- Asiah, N., Cempaka, L. & David, W., 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Claudia, C., 2022. Pengujian Kestabilan Warna & Antioksidan Dari Pewarna Alami Fikosianin Dalam Larutan Dengan Variasi Ph Dan Intensitas Cahaya Selama Penyimpanan. *Thesis Unika Soegijapranata Semarang*.
- Darniadi, S., 2020. Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), Pp. 151-157.
- Dewi, A., 2022. *Kondisi Industri Pengolahan Makanan Dan Minuman Di Indonesia*. [Online]
Available At: <https://Www.Djkn.Kemenkeu.Go.Id/Kanwil-Suluttenggomlut/Baca-Artikel/15588/Kondisi-Industri-Pengolahan-Makanan-Dan-Minuman-Di-Indonesia.Html>
[Accessed 7 Februari 2024].
- Febrianti, P., 2004. Penetapan Kadar Vitamin C Dalam Minuman Serbuk Instan Secara Spektrofotometri Ultraviolet Dengan Alkaline Background Correction. *Skripsi S1, Fakultas Farmas, Universitas Sanata Dharma*.

- Haouet, M. Et Al., 2018. Experimental Accelerated Shelf Life Determination Of A Ready-To-Eat Processed Food. *Italian Journal Of Food Safety*, 7(4), Pp. 189-192.
- Hasany, M., 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 8(1), Pp. 48-55.
- Hasany, M., Afrianto, E. & Pratama, R., 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan* , 8(1), Pp. 48-55.
- Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), Pp. 124-130.
- Historya, A., 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Pakel (Mangifera Foetida Lour) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. *SI Thesis Univesitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Jia, Z. Et Al., 2020. Evaluation Of Sugar And Organic Acid Composition And Their Levels In Highbush Blueberries From Two Regions Of China. *Journal Of Integrative Agriculture*, 19(9), Pp. 2352-2361.
- Kabinawa, I., 2006. *Spirulina : Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Depok: Pt Agro Media Pustaka.
- Karinda, M., Fatimawali & Citraningtyas, G., 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Iodometri. *Pharmacon*, 2(1), Pp. 86-89.
- Kristianingrum, S., 2003. *Kinetika Kimia*. Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lestario, L., 2017. *Antosianin : Sifat Kimia, Perannya Dalam Kesehatan, Dan Prospeknya Sebagai Pewarna Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Li, J. Et Al., 2020. Profiles Of Sugar And Organic Acid Of Fruit Juices: A Comparative Study And Implication For Authentication. *Journal Of Food Quality*, Volume 2020, Pp. 1-11.

- Makmum, A. & Rusli, F., 2020. Kajian Pustaka : Pengaruh Vitamin C Terhadap Sistem Imun Tubuh Untuk Mencegah Dan Terapi Covid-19. *Molucca Medica*, 12(2), Pp. 60-64.
- Mulyani, 2019. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Kiwi (*Actinidia Deliciosa*) Dengan Menggunakan Metode Iodometri Dan Spektrofotometri Uv-Vis. *Pharmauho*, 3(2), Pp. 14-17.
- Putri, D., 2017. *Jus For You*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Rahmawati, S., Hidayatulloh, S. & Suprayatmi, M., 2017. Ekstraksi Fikosianin Dari *Spirulina Plantesis* Sebagai Biopigmen Dan Antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 8(1), Pp. 36-45.
- Ramlah, S., Kalsum & Yumas, M., 2021. Karakteristik Mutu Dan Masa Simpan Sari Buah Jari Manis Dari Selayar Dan Malangke. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(2), Pp. 49-58.
- Rohman, A. & Sumantri, 2017. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Ugm Press.
- Romay, C. Et Al., 2003. C-Phycocyanin: A Biliprotein With Antioxidant, Antiinflammatory And Neuroprotective Effects. *Current Protein & Peptide Science*, 4(3), Pp. 207-216.
- Safrina, D. & Lestari, P., 2021. Estimation Of Shelf Life Using Extend Storage Studies Method And Effect Of Long Storage On Organoleptic Mentha X Piperita L. *Simplicia*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 26(2), Pp. 115-122.
- Saolan, Sukainah, A. & Wijaya, M., 2020. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2), Pp. 337-348.
- Saputri, N. & Purwayantie, S., 2022. *Buku Ajar Analisa Pangan I : Pengujian Bahan Pangan Metode Sederhana*. Jakarta: Penerbit Nem.
- Sedjati, S., Yudiati, E. & Suryono, 2012. Profil Pigmen Polar Dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina Sp.* Dan Potensinya Sebagai Pewarna Alami.. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 17(3), Pp. 176-181.
- Shahidi, F. & Alasalvar, C., 2016. *Handbook Of Functional Beverages And Human Health*. Boca Raton: Crc Press.

Sitanggang, F., Machfoedz, M. & Falah, M., 2022. Comparison Of Color Quality Measurement Using Chromameter And Image Processing For Dehydrated Strawberry Products. In: N. Huda, Et Al. Eds. *Proceedings Of The 2nd International Conference For Smart Agriculture, Food, And Environment (Icsafe 2021)*. Netherland: Atlantis Press, Pp. 4-17.

SNI 3772:2018 tentang Minuman Serbuk Instan Berperisa

Sundari, D., Almasyhuri & Lamid, A., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), Pp. 235-242.

Surahman, D. Et Al., 2020. Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Biopropal Industri*, 11(2), Pp. 127-137.

Susiwi, S., 2009. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Swadana, A. & Yuwono, S., 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), Pp. 203-213.

Usda, 2023. *Food Processing Ingredients*, Jakarta: United States Department Of Agriculture (Usda) Foreign Agricultural Service.

Xinyu, Z. Et Al., 2020. Characterization Of Volatile Compounds In Five Blueberry Varieties Using Purge And Trap Coupled To Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Italian Journal Food Science*, Volume 32, Pp. 482-297.