UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aditya, C. (2018). Penentuan Rasio Kacang Hijau Dan Air Pada Proses Ekstraksi Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau *(Vigra Radiata)* (*Doctoral Dissertation,* Universitas Gadjah Mada).

Afoakwa, E. O. (2014). *Cocoa Production And Processing Technology*. Crc Press.

Al-Farid, S. F., Jamaluddin, J., & Sukainah, A. (2019). Kualitas Minuman Sari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. Rubrum Rhizoma). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, S115-S123.

Aliyatunnaim, N. A., Septina, N. D. L., Ginting, D. F. A., & Maharani, F. (2022). Karakteristik Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Yang Berpotensi Sebagai Pengganti Gelatin Pada Pembuatan Cangkang Kapsul Lunak. *Prosiding Sains Nasional Dan Teknologi*, 12(1), 9-12.

Amananti, W., Tivani, I., & Riyanta, A. B. (2017, May). Uji Kandungan Saponin Pada Daun, Tangkai Daun Dan Biji Tanaman Turi (Sesbania Grandiflora). In *Politeknik Tegal: Seminar Nasional 2nd Iptek Terapan (Senit). Doi:(Http://Ejournal. Poltektegal. Ac. Id/Index. Php/Senit2017/Article/View/565)*.

Amirulloh, R. (2024). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Minat Beli Pangan Berbasis Nabati (*Plant-Based Food*) Di DKI Jakarta (*Bachelor's Thesis*, Fakultas Sains Dan Teknologi Uin Syarif Hidayatullah Jakarta).

Anderson, A. M., Bruno, B. A., & Smith, L. S. (2014). Viscosity measurement. *AA*, *2*(t3), 809.

Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, *2*(2), 176-183.

Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2016). Penambahan carboxymethyle cellulose (CMC) pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, ph, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, *11*(1), 58-67.

Anggriana, A., & Muhardi, M. (2017). Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (E-Journal)*, *5*(3), 278-283.

Anggun, B. D., & Pambudi, D. B. (2020). Uji Stabilitas Fisik Formula Sediaan Gel Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*.). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *13*(2), 115-122.

Ardi, F., Pato, U., & Rossi, E. (2017). Evaluasi Mutu Susu Fermentasi Biji Nangka Dengan Variasi Susu Skim Menggunakan Bakteri *Lactobacillus Casei* Subsp. Casei R-68. *Jom Faperta*, 4(2).

Ariyanto, N. O., Wiyanto, S. D., Hindarso, H., & Aylianawati, A. (2015). Pengaruh rasio massa biji dan volume air dan suhu ekstraksi terhadap ekstraksi biji-bijian dalam pembuatan susu nabati. *Widya Teknik*, *14*(1), 20-25.

Asean Secretariat. (2010). *Asean Standard For Jackfruit (Asean Stan 17:2010)*. Asean.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Asta, H. (2021). Kadar Karbohidrat: Fortifikasi Fe Pada Biskuit Limbah Biji Nangka Sebagai Cemilan Fungsional Bagi Penderita Stunting. *Agrofood*, *3*(2), 28-35.

Awika, J. M., Yang, L., Browning, J. D., & Faraj, A. (2009). Comparative antioxidant, antiproliferative and phase II enzyme inducing potential of sorghum (Sorghum bicolor) varieties. *LWT-Food Science and Technology*, *42*(6), 1041-1046.

Ayuningtyas, V. D. (2023). *Sifat Fisikokimia Dan Kekentalan Soygurt Nangka Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis, Jahe, Dan Cengkeh*. Skripsi. Universitas Semarang.

Ayuningtiyas, S., & Desiyana, F. D. (2017). Pembuatan Karboksimetil Selulosa Dari Kulit Pisang Kepok Dengan Variasi Konsentrasi Natrium Hidroksida, Natrium Monokloroasetat, Temperatur Dan Waktu Reaksi. *Jurnal Teknik Kimia Usu*, *6*(3), 47-51.

Ayu, D., Muflihunna, A., & Widiastuti, H. (2025). Analisis Kadar Tanin Pada Ekstrak Teh Celup Yang Beredar Di Kota Makassar Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal Of Indonesian Pharmaceutical Sciences*, 1(1), 25-36.

Azami, Y. I. N. (2021). *Optimalisasi serabut siwalan (borassus fabellifer l) sebagai bahan baku sodium carboxymethyl cellulose (cmc-na) menggunakan variasi konsentrasi natrium hidroksida (naoh)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2025). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 70 Tahun 2025 tentang Perubahan Kategori Pangan dan Perubahan Bahan Baku yang Berasal dari Tanaman atau Hewan. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat Dan Makanan. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2025). Surat Edaran Nomor 7 Tahun 2025 tentang Ketentuan Penggunaan Istilah "*Milk*" pada Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.

Badan Pusat Statistik. (2024). Produksi Tanaman Buah-Buahan Dan Sayuran Tahunan Menurut Provinsi Dan Jenis Tanaman 2024. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Standardisasi Nasional. (2015). Minuman Sari Buah (Sni 3719:2014). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standardisasi Nasional. (1995). Natrium Karboksil Metil Selulosa Teknis (Sni 06-3736-1995). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Beckett, S. T. (2019). *The science of chocolate*. Royal Society of Chemistry.

Blok, A. E., Bolhuis, D. P., Arnaudov, L. N., Velikov, K. P., & Stieger, M. (2023). *Influence Of Thickeners* (*Microfibrillated Cellulose, Starch, Xanthan Gum*) *On Rheological, Tribological And Sensory Properties Of Low-Fat Mayonnaises*. *Food Hydrocolloids*, *136*, 108242.

Budiaji, W. (2013). Skala pengukuran dan jumlah respon skala likert. *Jurnal ilmu pertanian dan perikanan*, *2*(2), 127-133.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Budiati, A., Arifin, M. F., Sumiyati, Y., & Antika, D. I. (2023). Formulasi Sediaan Suspensi Ekstrak Kering Umbi Talas Jepang (*Colocasia Esculenta L. Schott*) Menggunakan Penstabil Na–Cmc Untuk Menangani Stunting. *Jurnal Farmamedika (Pharmamedika Journal)*, *8*(1), 46-55.

Chakraborty, I., Govindaraju, I., Kunnel, S., Managuli, V., & Mazumder, N. (2023). Effect of storage time and temperature on digestibility, thermal, and rheological properties of retrograded rice. *Gels*, *9*(2), 142.

Chandra, N., & Ratnamurni, E. D. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Tahu dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). *INOBIS: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, *5*(3), 369-383.

Chiravi, K., Khan, M. A., Wadikar, D. D., Mahesh, C., & Semwal, A. D. (2023). *Starch Retrogradation: Role Of Food Ingredients And Extrinsic Factors*. *Food Science And Engineering*, 204-215.

Choiriyah, N. A., Benita, A. M., & Sundjaja, A. P. (2020). Modifikasi Pati Biji Nangka Secara Fisik Dan Kimia. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, *22*(2), 88-99.

Daniela, C., Sihombing, D. R., & Siregar, E. A. (2025). Inovasi Susu Biji Nangka Dengan Sari Daun Kelor Sebagai Minuman Fungsional Untuk Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(2), 139-149.

Darpito, D., & Muttaqin, Z. (2025). Faktor Psikologi Dan Sosial Dalam Membentuk Minat Beli Produk Taste Twist Di Jatinangor. *Jurnal Indonesia: Manajemen Informatika Dan Komunikasi*, *6*(2), 1083-1095.

Depari, S. S. B., Hamdani, D., & Medriati, R. (2024). Pengembangan Alat Peraga Viskositas Menggunakan Sensor Mini Reed Switch Magnetic Berbasis Arduino Uno. *Jurnal Penelitian Pembelajaran Fisika*, *15*(1), 18-30.

Deshpande, R. P., Chinnan, M. S., & Phillips, R. D. (2008). Process development of a chocolate-flavoured peanut–soy beverage. *International Journal of Food Science and Technology*, *43*(5), 886-894.

Dewi, R. S., Hardiansyah, H., & Mahrudin, M. (2021). Keanekaragaman Jenis Artocarpus Di Bantaran Sungai Desa Beringin Kecana Kecamatan Tabunganen Kalimantan Selatan. *Wahana-Bio: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, *13*(2), 124-136.

Edy, W. (2022). Pertumbuhan Biji Nangka Artocarpus Heterophyllus Lamk. Pada Variasi Komposisi Media Tumbuh Pada Polybag (*Doctoral Dissertation*, Universitas Sulawesi Barat).

Enoch, K., & Somasundaram, A. A. (2023). Rheological insights on Carboxymethyl cellulose hydrogels. *International Journal of Biological Macromolecules*, *253*, 127481.

Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, *2*(1).

Fitriarni, D., Cholid, I., Permatahati, A. D. P., & Verawati, N. (2025). Changes in Reducing Sugar, Fat, Protein, and Sensory Characteristics of Chocolate Bar

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

From The Addition of Clean Fermented Jackfruit Seed Flour. *Journal of Global Sustainable Agriculture*, 302-312.

Food Standards Australia New Zealand. (N.D.). Almonds, Starch Content. *Australian Food Composition Database*.

Handayani, W., & Dari, W. (2024). Sistem Penunjang Keputusan Seleksi Produk Dengan Metode Analytic Hierarchy Process (AHP) Pada CV. Gambir Kuning. *Jurnal Teknik Komputer AMIK BSI*, *10*(1), 1-6.

Hasna, S. D., & Ardiansah, I. (2023). Kajian Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada tahap pasteurisasi II susu ISAM di PT Industri Susu Alam Murni. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, *15*(1), 1-7.

Hasni, D., Irfan, I., & Saputri, R. (2021). Pengaruh Formulasi Bahan Baku Dan Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Mutu Dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *13*(2), 78-85.

Hegar, B., & Widodo, A. (2015). Lactose intolerance in Indonesian children. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, *24*(Supplement).

Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, *37*(1), 17-25.

Hilali, M. T., Fahmi, M. I. N., Ramadhan, M. J., Zahrah, N. A., Kharomah, S., Sulistyowati, I., & Zubaidah, S. (2025). Inovasi Daging Dari Jantung Pisang Untuk Mendukung Katering Bagi Kaum Vegan. *Jurnal Medika: Medika*, 4(4), 1470-1476.

Indriastuti Maharadi, S. (2022). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudapan Pencegah Obesitas (*Doctoral Dissertation*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Intariani, N. P., & Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, N. W. W. (2022). Pengaruh Konsentrasi Carboxyl Methyl Cellulosa (CMC) Terhadap Karakteristik Bubuk Daun Singkong (Manihot esculenta Crantz) Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, *11*(4), 744-755.

Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2016). Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan Penambahan ekstrak bit (Beta vulgaris L.). *J. Apl. Teknol. Pangan*, *5*(3), 89-93.

Janitra, A. A., & Setiyawan, T. (2025). Analysis of Oil Viscosity Through Experimental Testing with a Stokes' Law-Based Prototype. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Fisika*, *5*(1), 99-109.

Kasim, R. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Indonesian Journal Of Industrial Research*, *13*(2), 107-116.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kolo, Y., Henggu, K. U., Luik, R., Benu, M. J., & Manteu, S. H. (2025). Modifikasi Nori Rumput Laut Ulva Lactuca Dengan Konsentrasi Carboxylmethyl Cellulose (CMC) Yang Berbeda. *Jambura Fish Processing Journal*, *7*(2), 65-75.

Konar, N., Palabiyik, I., Karimidastjerd, A., & Toker, O. S. (2024). Chocolate microstructure: A comprehensive review. *Food Research International*, *196*, 115091.

Kumar, A., & Pant, S. (2023). Analytical hierarchy process for sustainable agriculture: An overview. *MethodsX*, *10*, 101954.

Kurniati, Y., Setyawati, A., Siregar, D. S., Hafzialman, H., Hidayati, R., Shadrina, K. R., & Qurota A'yun, A. (2025). Karakterisasi Minuman Tradisional Berbasis Kencur (*Kaempferia Galanga L*.) Dan Tepung Biji Nangka Dengan Variasi Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (Cmc). *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, *5*(2), 1859-1868**.**

Larasati, M. (2020, June). *Diversification Of Based On Eht Nangka Processed Products* (*Easy, Healthy, Tasty*). In Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Undip 2020 (Vol. 1, No. 1).

Latifah, S., Atho'Mukhotib, A., Nadzir, N., Pamungkas, D. A., & Hermawan, H. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Eco Enzyme Untuk Mengurangi Sampah Organik Di Dawis Anggrek Desa Blederan, Wonosobo, Jawa Tengah. *Jurnal ABDIMAS-HIP Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2), 67-76.

Li, C. (2024). Unraveling the complexities of starch retrogradation: insights from kinetics, molecular interactions, and influences of food ingredients. *Food Reviews International*, *40*(9), 3159-3182.

LI JM, N. I. E. S. P. (2016). The functional and nutritional aspects of hydrocolloids in foods [J]. *Food Hydrocolloids*, *53*, 46-61.

Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, *8*(2).

Linggawati, L., Utomo, A. R., & Kuswardani, I. (2020). Pengaruh Penggunaan Cmc (*Carboxylmethyl Cellulose*) Sebagai *Gelling Agent* Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal Of Food Technology And Nutrition)*, *19*(2), 109-113.

Liu, J., Pedersen, H. L., Knarreborg, L., Ipsen, R., & Bredie, W. L. (2020). Stabilization of directly acidified protein drinks by single and mixed hydrocolloids—combining particle size, rheology, tribology, and sensory data. *Food Science & Nutrition*, *8*(12), 6433-6444.

Ma, Y., Tang, K., Xu, Y., & Thomas-Danguin, T. (2021). Perceptual interactions among food odors: Major influences on odor intensity evidenced with a set of 222 binary mixtures of key odorants. *Food Chemistry*, *353*, 129483.

Marpaung, T. E., & Rahayuni, T. (2023). Formulasi penambahan kacang hijau pada susu nabati biji cempedak (Artocarpus integer) instan. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(1), 35-42.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Maslukhah, Y. L., & Immaroh, N. Z. (2025). Pengaruh Berbagai Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Tekstur Lembaran Buah Ditinjau Secara Fisik Dan Sensori. *Jurnal Tecnoscienza*, *10*(1), 124-138.

McClements, D. J., Newman, E., & McClements, I. F. (2019). Plant-based milks: A review of the science underpinning their design, fabrication, and performance. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, *18*(6), 2047-2067.

Moran, S. (2018). *An Applied Guide To Water And Effluent Treatment Plant Design*. Butterworth-Heinemann.

Nur aini, S. (2025). Perubahan Kadar Protein, ph, dan Sensori Minuman Probiotik Sari Tempe dalam Kemasan yang Berbeda Selama Penyimpanan Dingin.

Nurlin, N., Tamrin, T., & Hermanto, H. (2020). Pengaruh Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Nilai Gizi Dan Antioksidan Sari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Minuman Fungsional. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, *9*(1), 13-23.

Phillips, Glyn & Williams, Peter. (2009). Handbook of Hydrocolloids: Second Edition.

Polak, N., Kalisz, S., & Kruszewski, B. (2024). High-temperature short-time and ultra-high-temperature processing of juices, nectars and beverages: influences on enzyme, microbial inactivation and retention of bioactive compounds. *Applied Sciences*, *14*(19), 8978.

Pratiwi, R. D., Rosyidi, V. A., Zanjabilla, S., Dewi, K. S., Novandra, R., Desvina, D., & Herawati, H. (2022). Sensory Evaluation Of Flavoring Agent Addition In Soy-Based Beverage. *Pharmacy Reports*, *2*(1), 46-46.

Pramiyati, T., Jayanta, J., & Yulnelly, Y. (2017). Peran Data Primer Pada Pembentukan Skema Konseptual Yang Faktual (Studi Kasus: Skema Konseptual Basisdata Simbumil). *Jurnal Simetris*, *8*(2), 679-686.

Prayudo, A. N., Novian, O., Setyadi, S., & Antaresti, A. (2018). Koefisien Transfer Massa Kurkumin Dari Temulawak. *Widya Teknik*, *14*(1), 26-31.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika (Jsm)*, *7*(2), 124-131.

Rahman, M. S., Hasan, M. S., Nitai, A. S., Nam, S., Karmakar, A. K., Ahsan, M. S., & Ahmed, M. B. (2021). Recent developments of carboxymethyl cellulose. *Polymers*, *13*(8), 1345.

Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Optika: Jurnal Pendidikan Fisika*, *4*(1), 54-62.

Rendiansyah, R. (2025). *Studi parameter fisika-kimia pada habitat alami rumput laut (Asparagopsis taxiformis Delile Trevisan, 1845)= study of physics-chemical parameters in natural habitats seaweed (Asparagopsis taxiformis Delile Trevisan, 1845)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rinjani, S., & Sobari, E. (2018, October). Homogenisasi Susu Beras Menggunakan Metode Pasteurisasi. In *Prosiding Industrial Research Workshop And National Seminar* (Vol. 9, Pp. 187-193).

Rizal, S., Nurainy, F., Anggraini, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Cmc Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Karakteristik Organoleptik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. Prosiding Konser Karya Ilmiah Nasional 2: 51-60

Rizkyka, Y., & Riyanti, A. (2024). Pemanfaatan Biji Nangka Dan Biji Kluwih Sebagai Pendukung Produk Pound Cake. *Manajemen Dan Pariwisata*, *3*(1), 73-98.

Rizqiati, H., Ramadhanti, D. L., & Prayoga, M. I. Y. (2021). Pengaruh variasi konsentrasi sukrosa terhadap total bakteri asam laktat, pH, kadar alkohol dan hedonik water kefir belimbing manis (Averrhoa carambola). *Jurnal Ilmiah Sains*, *21*(1), 54-62.

Sa'diyah, H. (2025). Analisis Kadar Karbohidrat Dan Viskositas Pada Minuman Fungsional Nabati (Kedelai Dan Jagung) Dengan Variasi Penambahan Kacang Hijau, Kacang Merah Dan Beras Merah. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, *3*(3), 124-134.

Santos, L. S., Bonomo, R. C. F., Fontan, R. C. I., Santos, W. O., & Silva, A. A. L. (2009). Gelatinization temperature and acid resistance of jackfruit seed starch Temperatura de gelatinización y resistencia ácida de almidón de semilla de jaca. *CyTA–Journal of Food*, *7*(1), 1-5.

Sarmanu, S. (2017). Dasar metodologi penelitian, kuantitatif, kualitatif, dan statistika. *Surabaya: Pusat Penerbitan Dan Percetakan Universitas Airlangga*.

Sethi, S., Tyagi, S. K., & Anurag, R. K. (2016). Plant-based milk alternatives an emerging segment of functional beverages: a review. *Journal of food science and technology*, *53*(9), 3408-3423.

Shi, Y., Pu, D., Zhou, X., & Zhang, Y. (2022). Recent progress in the study of taste characteristics and the nutrition and health properties of organic acids in foods. *Foods*, *11*(21), 3408.

Simatupang, I. N., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2018). Penerimaan Konsumen Terhadap Cokelat Ganache Krim Nabati (Survei Pada Pengusaha Kue Di Wilayah Jakarta Timur). *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 23-27.

Siskawardani, D. D., Komar, N., & Hermanto, M. B. (2013). Pengaruh konsentrasI Na-CMC (natrium–carboxymethyle cellulose) dan lama sentrifugasi terhadap sifat fisik kimia minuman asam sari tebu (saccharum officinarum l). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, *1*(1).

Setiawati, D., & Radiyono, Y. (2017). Analisis Hubungan Kecepatan Terminal Dengan Viskositas Zat Cair Menggunakan Software Tracker. *Jurnal Materi Dan Pembelajaran Fisika*, *7*(2), 1-6.

Spada, F. P., Balagiannis, D. P., Purgatto, E., do Alencar, S. M., Canniatti-Brazaca, S. G., & Parker, J. K. (2021). Characterisation of the chocolate aroma in roast jackfruit seeds. *Food Chemistry*, *354*, 129537.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sreeja Devi, P. S., Kumar, N. S., & Sabu, K. K. (2021). *Phytochemical Profiling And Antioxidant Activities Of Different Parts Of Artocarpus Heterophyllus Lam.(Moraceae): A Review On Current Status Of Knowledge*. *Future Journal Of Pharmaceutical Sciences*, *7*(1), 30.

Stevenson, D. G., Jane, J. L., & Inglett, G. E. (2007). Structures And Physicochemical Properties Of Starch From Immature Seeds Of Soybean Varieties (Glycine Max (L.) Merr.) Exhibiting Normal, Low-Linolenic Or Low-Saturated Fatty Acid Oil Profiles At Maturity. *Carbohydrate Polymers*, *70*(2), 149-159.

Sudarmaji, S., & Haryono, B. (2003). Analisis bahan makanan dan pertanian. *Yogyakarta: Penerbit Liberty*.

Sugeng, B., & Sulardi, S. (2019). Uji Keasaman Air Dengan Alat Sensor Ph Di Stt Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, *2*(1), 65-72.

Sundarraj, A. A., & Thottiam, V. R. (2017). *Phytochemical Screening And Spectroscopy Analysis Of Jackfruit* (*Artocarpus Integer Thumb*.) Peel. *International Research Journal Of Pharmacy*, *8*(9), 151-159.

Świąder, K., & Marczewska, M. (2021). Trends of using sensory evaluation in new product development in the food industry in countries that belong to the EIT regional innovation scheme. *Foods*, *10*(2), 446.

Tahir, M. N. (2022). *Role Of Hydrocolloids In Stability Of Cloudy Herbal Beverages. Food Research International*, *160*, 111714.

Tarigan, E. B. (2017). Beberapa komponen fisikokimia kakao fermentasi dan non fermentasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, *3*(1), 048-062.

Thenu, S., Tetelepta, G., & Ega, L. (2023). Analisis kandungan total padatan terlarut dan sensori sari buah lemon cina (Citrus microcarpa). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, *2*(2), 496-500.

Tisngati, U., Martini, M., Meifiani, N. I., & Apriyani, D. C. N. (2019). Model-Model Anava Untuk Desain Faktorial 4 Faktor.

Tribudi, Y. A., Pt, S., Prihandini, P. W., & Pt, S. (2020). *Prosedur Rancangan Percobaan Untuk Bidang Peternakan*. Universitas Indonesia Publishing.

Wagner, P., Różańska, S., Warmbier, E., Frankiewicz, A., & Różański, J. (2023). Rheological properties of sodium carboxymethylcellulose solutions in dihydroxy alcohol/water mixtures. *Materials*, *16*(1), 418.

Waliyurahman, I., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia, Serta Hedonik Velva Umbi Bengkuang Dengan Penambahan Carboxyl Methyl Cellulose (Cmc) Sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(2), 228-234.

Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy Methyl Cellulose*, Xanthan Gum, Dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(2), 417-423.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Yemenicioğlu, A., Farris, S., Turkyilmaz, M., & Gulec, S. (2020). A review of current and future food applications of natural hydrocolloids. *International Journal of Food Science and Technology*, *55*(4), 1389-1406.

Yulianto, W. A. (2024). *Pati tahan cerna: retrogradasi, pembentukan, dan manfaatnya bagi kesehatan*. Deepublish.

Zhang, W., Hao, J., Yuan, Y., & Xu, D. (2022). *Influence Of Carboxymethyl Cellulose On The Stability, Rheological Property, And In-Vitro Digestion Of Soy Protein Isolate (Spi)-Stabilized Rice Bran Oil Emulsion*. *Frontiers In Nutrition*, *9*, 878725.

Zhang, Y., Li, B., Xu, F., He, S., Zhang, Y., Sun, L., Zhu, K., Li, S., Wu, G., & Tan, L. (2021). Jackfruit Starch: Composition, Structure, Functional Properties, Modifications And Applications. *Trends In Food Science & Technology*, 107, 268–283.