

BIBLIOGRAPHY

- Atmaja, H. P., Setiyaningrum, Z., Wardana, A. S., & Mardiyati, N. L. (2022). *Karakteristik produk energy chews kulit buah semangka dengan penambahan air jeruk lemon [Product characteristics of energy chews watermelon peel with the addition of lemon juice]*.
- Atmoko, T. P. H., & Krestanto, H. (2017). *Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta*. Akademi Pariwisata Yogyakarta.
- Choir, A. Z. A., & Akbar, A. A. (n.d.). *Analisis kandungan glukosa dan daya terima gula cair berbahan dasar ubi Cilembu (Ipomoea batatas L.) [Analysis of glucose content and acceptability of liquid sugar from Cilembu yam (Ipomoea batatas L.)]*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(1). <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1295>
- Das, P. P., Duarah, P., & Purkait, M. K. (2023). Fundamentals of food roasting process. In M. Chandrasekaran & C. R. Raghavarao (Eds.), *Roasting of food* (pp. xxx–xxx). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818618-3.00005-7>
- Doretto, L., Longo, G. A., Mancin, S., Righetti, G., & Weibel, J. A. (2017). Nanoparticle deposition during Cu-water nanofluid pool boiling. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 923, No. 1, p. 012004). IOP Publishing.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) [Sugar concentration and fruit extract of the quality of fruit syrup (*Averrhoa bilimbi* L.)]. *JOM Faperta UR*, 4(1).
- Hadiwijaya, H. (2016). *Pengaruh perbedaan penambahan gula terhadap karakteristik sirup buah naga merah (Hylocereus polyrhizus)* (Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas).
- Kartikorini, N. (2017, Desember 12). *Pengaruh lama perendaman dengan perasan jeruk lemon dan garam dapur terhadap kadar protein tahu* (Laporan penelitian). Prodi D3 Analis, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Muizaningtyas, A. M. R. E. B., Putri, S. D., Dimas, A. N., Pranita, H. S., Hilda, S. W., Meidhita, J., Alvin, D. K., Sahid, I. H., Ferdianto, M., Jembar, T. A., & Indreswari, R. (n.d.). *Inovasi pemanfaatan lemon California (Citrus limon (L.) Burm.f.) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Segorogunung dan untuk meningkatkan imunitas [California lemon utilization innovation (Citrus limon (L.) Burm.f.) as an effort to empower the community of Segorogunung Village and to increase immunity]*. Universitas Sebelas Maret.

- Okpala, C. O. R., & Ezeonu, I. M. (2019). Food hygiene/microbiological safety in the typical household kitchen: some basic 'must knows' for the general public. *Journal of Pure & Applied Microbiology*, 13(2).
- Pascall, M. A., DeAngelo, K., Richards, J., & Arensberg, M. B. (2022). Role and importance of functional food packaging in specialized products for vulnerable populations: Implications for innovation and policy development for sustainability. *Foods*, 11(19), 3043.
- Pratama, S. B., Wijana, S., & Febriyanto, A. (n.d.). *Studi pembuatan sirup tamarillo (Kajian perbandingan buah dan konsentrasi gula)* [Study of making tamarillo syrup (The effect of fruit proportion and concentration of sugar)].
- Purwanti, R., Fadilah, R., & Yanto, S. (2019). *Pengaruh metode dan lama pengolahan terhadap analisis mutu ubi jalar orange (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(Suplemen), S91–S103.
- Shitophyta, L. M., Ardiansyah, D. S. B., & Nendanov, M. R. (2020). Pemanfaatan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) menjadi sirup glukosa dengan hidrolisis asam. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), <https://doi.org/10.26554/jps.v22i1.559>.
- Sruthi, N. U., Premjit, Y., Pandiselvam, R., Kothakota, A., & Ramesh, S. V. (2021). An overview of conventional and emerging techniques of roasting: Effect on food bioactive signatures. *Food Chemistry*, 348, 129088. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129088>
- Susanto, R. A. (2015). *Pengaruh suhu gelatinisasi terhadap sifat fisik kimia sirup maltosa dari pati beberapa varietas ubi jalar (Ipomoea batatas L.) secara hidrolisis enzimatis* (Skripsi, Universitas Brawijaya).
- Utami, C. R., & Fauziah, S. H. (n.d.). Pengaruh penambahan ekstrak lemon (*Citrus limon*) terhadap karakteristik minuman bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Insologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5). <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4209>