

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan jelly drink averrhoa blimbi l.(kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9
- Amiarsi, D., & Mulyawanti, I. (2013). Pengaruh metode pembekuan terhadap karakteristik irisan buah mangga beku selama penyimpanan (effect of freezing method on characteristic of fruit slice of mango during storage). *J. Hort*, 23(3), 255-262.
- Baba, M. A. (2017). *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Penerbit Aksara Timur, Makasar.
- Bower, J. A. (2009). *Statistical Method For Food Science*. Retrieved from *Introductory Procedures For The Food Practitioner*:
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33-54.
- Faradilla, A. N. (2020). *Analisis Pembuatan Sirup Berbahan Buah Cermat Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Mitra Keluarga*.
- Fathoni, A. (2006). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Francisco J. Migoya (2008). *Frozen Desserts*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey
- Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). *Confectionery science and technology* (Vol. 536). Berlin/Heidelberg, Germany: Springer.
- Hasim, H., Arifin, Y. Y., Andrianto, D., & Faridah, D. N. (2019). Ekstrak etanol daun belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai antioksidan dan antiinflamasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 86-93.
- H. Douglas Goff, & Richard W. Hartel. (2003) *Ice Cream 7th Edition*, Springer New York Heidelberg Dordrecht London.

- Kaharuddin, K. (2021). Kualitatif: ciri dan karakter sebagai metodologi. *Equilibrium: Jurnal Pendidikan*, 9(1), 1-8.
- Kasih, N. P. M. (2022). Pemanfaatan kunyit asam sebagai bahan dasar sorbet: The use of tumeric and tamarind as an ingredient of sorbet. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(7), 1848-1864.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601.
- Lawas, K. S. K. P. (2011). A. Desain Penelitian. *Aktivitas Corporate Social Resposibility (CSR Fasilitas Pendidikan Di Desa Pasir Jae Kecamatan Sosa Kabupaten Padang Lawas* 24.
- Nakhil, U. (2020). Uji Aktivitas Antibakteri Formula Gel Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Stomatitis Aftosa Rekuren (Doctoral dissertation, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Magelang).
- PUTRIANA, A. (2018). Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Sebagai Ovisida Keong Mas (*Pomacea Canaliculata* L.) (Sebagai Alternatif Sumber Belajar Biologi Sma Kelas X Materi Pencemaran Lingkungan) (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Putri, D. F. A., & Permatasari, G. (2022). Pemanfaatan Flora Lokal Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Sebagai Kurma Untuk Meningkatkan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 2(2), 1-5.
- Rahardjo, M. (2011). Metode pengumpulan data penelitian kualitatif.
- Sarah R. Labensky, Alan M. Hause, Pricilla A. Martel pada tahun (2019) On Cooking. *Library of congress cataloging in publication data*.
- Sirangelo, T. M. (2019). Sensory descriptive evaluation of food products: a review. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 2(4), 354-363.
- Sulastri, S., Warsah, I., & Wanto, D. (2023). Persepsi Orang Tua Dan Kendala Anak

Dalam Pembelajaran Daring Di Desa Batu Panco, Kabupaten Rejang Lebong (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri Curup).

Suryaningsih, S. (2016). Belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) sebagai sumber energi dalam sel Galvani. *Jurnal Penelitian Fisika dan Aplikasinya (JPFA)*, 6(1), 11-17.

Syamsuddin, F., Puluhulawa, N., & Pango, N. A. (2021). Pengaruh pemberian jus buah belimbing wuluh terhadap penurunan tekanan darah pada penderita hipertensi diwilayah kerja Puskesmas Telaga. *Zaitun (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 7(2).

Wayne Gisslen (2012). *Profesional Baking Sixth Editon*. Library of congress cataloging in publication data.