

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang. 1-31.
- _____. 2017. Function of Salt in Food. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://www.cargill.com/salt-in-perspective/function-of-salt-in-food>
- _____. 2017. What is Salt. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://www.madonsalt.co.uk/About-Salt-What-is-Salt.html>
- Attri, B. L. 2009. Effect of Initial Sugar Concentration on the psycho-chemical Characteristics and Sensory Qualities of Cashew Apple Wine. *Natural Product Radiance*. 8 (4) :374-379.
- Badan Meteorologi Klimatologi dan Geofisika. 2018. Ketersediaan Data “Curah Hujan” Semua Stasiun di Nusa Tenggara Timur Periode Desember 2017 s/d Januari 2018. Diakses pada 11 Februari 2018 dari http://dataonline.bmkg.go.id/ketersediaan_data
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Pada Produk Perikanan. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10904
- Bele, A. A., Jadhav, V. M., Kadam, V. J., 2010. Potential of Tannins: A Review. *Asian Journal of Plant Sciences*. 9 (4) :209-214.
- Candra, A. 2012. 26 Manfaat Jeruk Nipis untuk Kesembuhan Penyakit. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://lifestyle.kompas.com/read/2012/08/12/16015189/26.Manfaat.Jeruk.Nipis.untuk.Kesembuhan.Penyakit>

- Claudia, N. B. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Labu Kuning dengan Sari Nenas dan Penambahan Gelatin Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. Skripsi.
- Daras, U. 2007. Strategi dan Inovasi Teknologi Peningkatan Produktivitas Jambu Mete di Nusa Tenggara. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26 (1) :25-34.
- Dedehou, E., Dossou, J., and Anihouvi, V. 2016. A Review of Cashew (Anacardium occidentale L.) Apple: Effects of Processing Techniques, Properties, and Quality of Juice. *African Journal of Biotechnology*. 15 (47) : 2637-2648.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Jambu Mete 2015-2017.
<http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcepuk/gambar/file/statistik/2017/Buku-Mete-2015-2017.pdf>
- Emelike, N. J. T dan Ebere, C. O. 2015. Effect of Packaging Materials, Storage Conditions on the Vitamin C and pH Value of Cashew Apple (Anacardium occidentale L.) Juice. *Journal of Food and Nutrition Sciences*. 3 (4) :160-165.
- _____. 2016. Effect of Treatments on the Tannin Content and Quality Assesment of Cashew Apple Juice and the Kernel. *European Jouenal of Food Science and Technology*. 4 (3) :25-36.
- Falkowitz, M. 2014. The Science of the Best Sorbet. Diakses pada 27 Desember 2017 dari <http://www.seriousseats.com/2014/06/how-to-make-the-best-sorbet.html>
- Fatsecret. 2013. Simple Syrup. Diakses pada 14 November 2017 dari <https://www.fatsecret.com/calories-nutrition/master-of-mixes/simplesyrup>
- Gastélum-Martínez, É., Ramírez-Sucre, M. O., Rodríguez-Buenfil, I. M., Morales-Landa, J. L., 2016. Astringency Reduction of Cashew Apple (Anacardium occidentale L.) to be used as alternative for human consumption. *Mexican Journal of Biotechnology*. 1 (2) :20-28.

- Goodwin, L. 2017. What is Simple Syrup. Diakses pada 14 November 2017 dari <https://www.thespruce.com/what-is-simple-syrup-765759>
- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. E., Montero, M. P. 2011. Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin from Alternative sources: A Review. *Elsevier*. 25: 1813-1827.
- Indrowati, M. 2013. Pemanfaatan Limbah Buah Semu Jambu Mete Sebagai Bahan Dasar Abon Nabati di Ngadirojo Wonogiri. Universitas Sebelas Maret. 2 (1).
- Jeffers, M. D. 2006. Tannins as Anti-Inflammtory Agents. Thesis of Miami University. 1-70.
- Kusumawati, M. 2015. Jeruk Nipis. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://www.kerjanya.net/faq/18154-jeruk-nipis.html>
- Lokeswari, N., Bompalli, L. K., 2015. Natural Polyphenolics. *International Journal of Scientific and Research Publications*. 1-35.
- Mariod, A. A dan Adam, H. F. 2013. Review: Gelatin, Source, Extraction and Industrial Applications. *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment*. 12 (2) :135-147.
- Melo-Cavalcante, A. A., Rübensam, G., Erdtmann, B., Brendel, M., Henriques, J. A. P. 2005. Cashew (*Anacardium occidentale*) apple juice lowers mutagenicity of alfatoxin B1 in *S. typhimurium* TA102. *Genetics and Molecular Biology*. 28 (2) :328-333.
- Pakaroti. 2017. Simple Syrup. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://pakaroti.com/material/simple-syrup>
- Pearce, F. W dan Zecchin, Danilo. 2010. *The Ciao Bella Book of Gelato and Sorbetto*. Clarkson Potter, United States.

Pereira, C., Lavinas, F., Valente-Mesquita, V. 2008. Industrialized Cashew Juices: Variation of Ascorbic Acid and Other Psychochemical Parameters. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 28 (Supl.) :266-270.

Puslitjaknov. 2008. Metode Penelitian Pengembangan .
http://www.infokursus.net/download/0604091354Metode_Penel_Pengemb_Pembelajaran.pdf

Putra, N. 2011. *Research & Development*. RajaGrafindo Persada, Jakarta.

Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. Skripsi. 1-54.

Runjala, S., and Kella, L. 2017. Cashew Apple (*Anacardium occidentale* L.) Therapeutic Benefits, Processing and Product Development: An Overview. *The Pharma Innovation Journal*. 6 (7) :260-264.

Santoso, A. C. 2017. Strategi Pemasaran dengan Mengurangi Komplain Konsumen pada UKM SKD. Semarang: Universitas Stikubank. 151-158.

SelfNutritiondata. 2014. Gelatins, Dry Powder, Unsweetened Nutrition Facts and Calories. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://nutritiondata.self.com/facts/sweets/5480/2>

_____. 2014. Lime Juice, Raw Nutrition Facts & Calories. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://nutritiondata.self.com/facts/fruits-and-fruit-juices/1943/2>

_____. 2014. Salt, Table Nutrition Facts & Calories. Diakses pada 14 November 2017 dari <http://nutritiondata.self.com/facts/spices-and-herbs/216/2>

Silalahi, C. R. 2013. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak Dengan Markisa dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. Skripsi.

- Silalahi, Carolina R., Suhaidi, I., dan Limbong, Lasma N. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak dengan markisa dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. *J. Rekayasa dan Pert.* 2 (2) :26-34.
- SNI. 1995. SNI 01-3713-1995. Es Krim. Diakses pada 17 November 2017 dari <http://bsn.sisni.go.id>
- Suganya, P dan Dharshini, R., 2011. Value Added Products from Cashew Apple – An Alternate Nutritional Source. *International Journal of Current Research.* 3 (7) :177-180.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian*. Alfabeta, Bandung.
- Suryabrata, S. 2011. *Metodologi Penelitian*. RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Talasila, U., Vechalapu, R., Shaik, K.B. 2012. Storage Stability of Cashew Apple Juice-Use of Chemical Preservatives. *Journal of Food Technology.* 10 (4) :117-123.
- Umar, H. 2011. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. RajaGrafindo Persada, Jakarta.