

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2006., **Jambu Mete (*Anacardium occidentale*, L).** (online) <http://www.ristek.go.id> Akses Tanggal 01 Oktober 2010, Makassar.
-, 2009a., **Budidaya Tanaman Jambu Mete.** <http://www.pustaka-deptan.go.id> Akses Tanggal 05 Oktober 2010, Makassar.
-, 2009b., **Komposisi Kimia Jambu Mete.** <http://www.pustaka-deptan.go.id> Akses Tanggal 05 Oktober 2010, Makassar.
-, 2010a., **Sirup Buah semu jambu mete.** <http://www.pustaka-deptan.go.id> Akses Tanggal 06 Oktober 2010, Makassar.
-, 2010b., **Garam Dapur (NaCl).** <http://www.digilip.go.id> diakses 05 Oktober 2010, Makassar.
-, 2010a., **Proses Pembuatan Sirup Buah Semu Jambu Mete .** <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Akses Tanggal 06 Oktober 2010, Makassar.
-, 2011a. **Proses Pembuatan Sirup Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium occidentale*, L).** <http://www.pustaka-deptan.go.id> Akses Tanggal 06 Oktober 2010, Makassar.
-, 2011b. **Gula Peruksi.** <http://web.ipb.ac.id/tpg/de/pubde/gprd.php>. Akses Tanggal 06 Oktober 2010, Makassar.
- A. Abdullah, 1984. **Jambu Mete Komoditi Besar Harapan Besar.** Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
- Abdullah, A. 1990, “**Perbaikan Pengadaan Bahan Tanaman Jambu Mete (*Anacardium occidentate* L)**”. Edisi Khusus Litro, Vol. VI, No. 2.
- Apandi, M. 1984. **Teknologi Buah dan Sayur.** Penerbit Alumni. Bandung.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyantono, 1989. **Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan,** Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

- Buckle, K.A., R. A Edwards, G.H Fleet and M. Wootton, 1987. **Food Science, Penerjemah Hari Apurnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan.** Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyono, 2005. **Manfaat Jambu Mete.** Tarat, Bandung.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. **SNI 01-3544-1994: Sirup.** Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Gautara dan S. Wijardi., 1981. **Dasar Pengolahan Gula I.** Jurusan Teknologi Industri FATEMETA IPB, Bogor.
- Ishak, E. dan S. Amrullah, 1985. **Pengolahan Hasil Pertanian.** Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Timur.
- Lubis M. Y.,1994. **Budidaya dan Pasca Panen Jambu Mete.** Pusat Perpustakaan Pertanian dan Komunikasi Penelitian. Badan Peneliti dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor.
- Lutony, Tony. L. 1993. **Tanaman Sumber Pemanis.** PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyohardjo, M.,1990. **Jambu Mete dan Teknologi Pengolahannya.** Liberty, Yoyakarta.
- Nicol, W.M. 1979. **Sucrose and Food Technology.** Edited by G.G. Birch and K.J. Parker. Applied Science Publishers Ltd. London.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. **Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan.** Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Saragih, Y.P., dan Yadi Haryadi, 1997. **Budidaya Jambu Mete, Pengupasan Gelondong.** Penebar Swadaya, Yogyakarta.
- Sastra H. I. Rachjatun, dan Soemarno, 1990. **Jambu Mete dan Masalahnya.** Kalam Mulia, Jakarta.
- Satuhu, 2004. **Penanganan dan Pengolahan Buah.** Penebar Swadaya, Jakarta
- Slunkhe, D. K. and Desai, B. B., 1986. **Postharvest Biotechnology of Fruits, Volume II.** CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 1997. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Penerbit Angkasa, Bandung.

- Sultantry dan Kaseger, 1985. **Kimia Pangan**. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri se-Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Tressler, D.K. dan M.A. Joslyn. 1961. **Fruit and Vegetable Juice Processing Technology**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Winarno, F.G. 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1986. **Pengantar Pangan**. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. **Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen**. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yutnosumarto Suntono. (1993). **Percobaan, Perancangan, Analisis dan Interpretasinya**. (edisi kedua) PT. Gramedia Pustaka Utama; Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Pengukuran Terhadap Total Asam pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	1	2		
I	1.304	1.297	2.601	1.3005
II	1.102	1.246	2.348	1.174
III	0.808	0.813	1.621	0.8105

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Lampiran 2. Tabel Hasil Pengukuran Terhadap Vitamin C pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	1	2		
I	0.531	0.538	1.069	0.5345
II	0.527	0.534	1.061	0.5305
III	0.52	0.513	1.033	0.5165

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Lampiran 3. Tabel Hasil Pengukuran Terhadap pH pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	1	2		
I	4.47	4.47	12.52	4.47
II	5.66	5.5	11.16	5.58
III	6.52	6	8.94	6.26

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Lampiran 4. Tabel Hasil Pengukuran Terhadap Gula Pereduksi pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Perlakuan	Ulangan		Total	Rata-rata
	1	2		
I	67	71	138	69
II	68.39	67.55	135.94	67.97
III	56	78	134	67

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Lampiran 5. Tabel Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Panelis	Perlakuan		
	I	II	III
1	2	4	1
2	3	5	2
3	3	4	2
4	3	4	3
5	3	4	2
6	3	4	5
7	3	4	2
8	3	5	2
9	3	4	3
10	3	3	3
11	4	4	2
12	2	4	2
13	2	5	3
14	4	4	3
15	4	4	3
16	3	4	5
17	2	5	1
18	2	3	2
19	3	4	2
20	3	4	2
Total	58	82	50
Rata-rata	2.9	4.1	2.5

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Keterangan :

1 = Sangat Tidak Suka

4 = Suka

2 = Tidak Suka

5 = Sangat Suka

3 = Agak Suka

Lampiran 6. Tabel Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Panelis	Perlakuan		
	I	II	III
1.	3	3	2
2.	4	3	3
3.	4	2	3
4.	3	3	3
5.	3	4	4
6.	3	2	3
7.	2	4	4
8.	3	3	4
9.	2	3	2
10.	3	5	3
11.	2	3	2
12.	2	3	4
13.	3	5	3
14.	3	3	3
15.	3	2	2
16.	4	3	3
17.	3	3	3
18.	4	4	3
19.	3	2	4
20.	3	4	4
Total	60	64	62
Rata-rata	3	3.2	3.1

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Keterangan :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Tidak Suka

3 = Agak Suka

4 = Suka

5 = Sangat Suka

Lampiran 7. Tabel Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma pada Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).

Panelis	Perlakuan		
	I	II	III
1.	3	4	4
2.	4	3	3
3.	3	3	3
4.	3	3	4
5.	3	3	4
6.	4	4	4
7.	3	4	4
8.	3	3	3
9.	3	3	4
10.	3	3	3
11.	4	3	3
12.	3	4	4
13.	3	3	4
14.	3	3	4
15.	3	4	3
16.	4	3	3
17.	3	3	4
18.	3	3	4
19.	3	4	3
20.	3	3	4
Total	64	66	72
Rata-rata	3.2	3.3	3.6

Sumber : Data Hasil Penelitian Pembuatan Sirup Mete. 2011

Keterangan :

- 1 = Sangat Tidak Suka
- 2 = Tidak Suka
- 3 = Agak Suka
- 4 = Suka
- 5 = Sangat Suka

Lampiran 8. Gambar Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.).



Lampiran 9 : Gambar Sirup Buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*,L.)



A₁ (1)



A₂ (1)



A₃ (1)



A₁ (2)



A₂ (2)



A₃ (2)