

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldi, A., Ali, A., & Harun, N. (2018). Variasi konsentrasi pektin terhadap kualitas selai labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5(1), 1-11.
- Andini, D. (2014). *Potential of Katuk Leaf (Sauropus androgynus L. Merr) as aphrodisiac*. *Jurnal Majority*, 3(7).
- Anggreini, B. D. (2013). Optimasi formula suspensi siprofloksasin menggunakan kombinasi Pulvis gummi arabici (Pga) dan Hydroxypropyl Methylcellulose (Hpmc) dengan metode desain faktorial. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 3(1).
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- Ardana, M., Aeyni, V., & Ibrahim, A. (2015). Formulasi dan optimasi basis gel HPMC (Hidroxy Propyl Methyl Cellulose) dengan berbagai variasi konsentrasi. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 3(2), 101-108.
- Ariesta, M. (2016). Variasi jenis bahan pengikat dan konsentrasi gliserol sebagai plasticizer pada pembuatan *vegetable leather* daun katuk (*Sauropus androgynous*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Basu, S., Shivhare, U. S., & Raghavan, G. S. V. (2007). Time dependent rheological characteristics of pineapple jam. *International Journal of Food Engineering*, 3(3).
- Chandra, I. M. (2014). Pengaruh konsentrasi Hidroxypropil Methylcellulose (HPMC) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai stroberi lembaran (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Dewi, E. N., Surti, T., & Ulfatun, U. (2010). Kualitas selai yang diolah dari rumput laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, serta campuran keduanya. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 12(1), 20-27.
- Distantina, S., Rusman, O., & Hartati, S. (2006). Pengaruh konsentrasi asam asetat pada perendaman terhadap kecepatan ekstraksi agar-agar. *Ekulibrium*, 5(1), 34-39.
- Gobel, R. A. (2012). Studi pembuatan bumbu inti sambal kering. *Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar*.(Skripsi).
- Habibah, R., Atmaka, W., & Anam, C. (2015). Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1).
- Hardjanti, S. (2008). Potensi daun katuk sebagai sumber zat pewarna alami dan stabilitasnya selama pengeringan bubuk dengan menggunakan binder maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, 13(1).

- Hayati, A., Arumingtyas, E. L., Indriyani, S., & Hakim, L. (2016). Local knowledge of katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) in East Java, Indonesia. *International Journal of Current Pharmaceutical Review and Research*, 7(4), 210-215.
- Herianto, A., Hamzah, F., & Yusmarini, Y. (2015). Studi pemanfaatan buah pisang mas (*Musa acuminata*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam pembuatan selai. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(2), 1-11.
- Hossain, A. B. M. S., Saleh, A. A., Aishah, S., Boyce, A. N., Chowdhury, P. P., & Naquiddin, M. (2008). *Bioethanol production from agricultural waste biomass as a renewable bioenergy resource in biomaterials*. In *4th Kuala Lumpur International Conference on Biomedical Engineering 2008* (pp. 300-305). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Iswara, D. (2017). Pengaruh proporsi apel anna dan bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna-rosella (*Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya*).
- Jaya, D. P., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh konsentrasi agar terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna dan rosella. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), 58-65.
- Lumbangaol, M. A., Nainggolan, R. J., & Yusraini, E. (2016). *The effect of ratio of pineapple juice with katuk leaf juice and carrageenan concentration on the quality of jelly candy*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(4), 492-499.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3).
- Nissa, M. (2013). Pengaruh konsentrasi sawi hijau (*Brassica rapa var. parachinensis* L.) serta konsentrasi agar terhadap karakteristik es krim nabati (*Mellorine*) (*Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya*).
- Oktaviananta, Y. S. (2018). Ekstraksi pigmen kulit apel anna (*Mallus domestica*) sebagai pigmen alami pada jelly drink apel dengan penambahan konsentrasi pigmen dan karagenan (*Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang*).
- Pandiangan, A., Hamzah, F., & Rahmayuni, R. (2017). Pembuatan selai campuran buah pepaya dan buah terung belanda. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Pujilestari, T. (2016). Sumber dan pemanfaatan zat warna alam untuk keperluan industri. *Dinamika Kerajinan dan Batik: Majalah Ilmiah*, 32(2), 93-106.
- Puspitasari, Y., Purwijantiningasih, L. E., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas selai lembaran dengan kombinasi albedo semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) dan buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal. Program*

*Studi Tekno Industri. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.*

- Putri, I. R., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran pisang (*Musa paradisiaca* L.) varietas raja bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Prameswari, O. M., & Widjanarko, S. B. (2013). Uji efek ekstrak air daun pandan wangi terhadap penurunan kadar glukosa darah dan histopatologi tikus diabetes mellitus [*in press* 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 16-27.
- Rahmawati, A. A. (2016). Pengaruh perbandingan penambahan daun katuk dan lama pengeringan terhadap karakteristik *fruit* nori pisang (*Musa paradisiaca formatypica*) (*Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas*).
- Rasyid, A. (2004). Beberapa catatan tentang agar. *Oseana*. VolXXIX (2), 1-7.
- Rosyida, F. (2014). Pengaruh jumlah gula dan asam sitrat terhadap sifat organoleptik, kadar air dan jumlah mikroba manisan kering siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Santoso, U. (2014). Katuk, tumbuhan multikhasiat. *Badan Penerbit Fakultas Pertanian Unib, Bengkulu*.
- Sa'adah, L. I. N., & Estiasih, T. (2014). Karakteristik minuman sari apel produksi skala mikro dan kecil di kota Batu: kajian pustaka (*in press* April 2015). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 374-380.
- Satyaningtyas, E., & Estiasih, T. (2013). Roti tawar laktogenik, perangsang ASI, berbasis kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr)[*in press* Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 121-131.
- Sibuea, A. F., Hamzah, F., & Rossi, E. (2016). Pemanfaatan buah mangga (*Mangifera indica*) dan ekstrak teh hijau (*Camelia sinensis*) dalam pembuatan selai. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 3(1), 1-8.
- Sinaga, G. T. S. M., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel rome beauty. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(1), 58-65.
- Sumarwan, U., Noviandi, A., & Kirbrandoko, K. (2013). Annalysis of purchasing decision, perceptions and consumer attitudes toward organic rice in Jabodetabek. *Food Journal*, 22(2), 87-104.
- Susanti, N. M. P., Budiman, I. N. A., & Warditiani, N. K. (2014). Skrining fitokimia ekstrak etanol 90% daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *Jurnal Farmasi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana*, 1, 3.

- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). In *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan* (p. 1).
- Utomo, D., Wahyuni, R., & Novia, C. (2014). Diversifikasi produk olahan apel manalagi kualitas afkir menjadi selai dan dodol. *AGRIKA*, 8(2).
- Wiradimadja, R., Burhanuddin, H., & Saefulhadjar, D. (2010). Peningkatan kadar vitamin A pada telur ayam melalui penggunaan daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) dalam ransum. *Jurnal Ilmu Ternak*, 10(2).
- Wiyono, R. (2011). Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Na-bikarbonat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Yenrina, R., Hamzah, N., & Zilvia, R. (2009). Mutu selai lembaran campuran nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP, ISSN 2085, 4285*, 33-42.
- Zukhri, S., Dewi, K. M. S., & Hidayati, N. (2018). Uji sifat fisik dan antibakteri salep ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* (l) merr.). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIK)*, 11(1).
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., & Sihotang, H. (2008). Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.). Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*, 3(1), 7-10.
- Zuhria, K. H., Danimayostu, A. A., & Iswarin, S. J. (2017). Perbandingan nilai aktivitas antioksidan ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) dan bentuk liposomnya. *Majalah Kesehatan FKUB*, 4(2), 59-68.