

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Modul Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Andriani, D. (2008). Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) Dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. Bogor: IPB.
- Anonim. (2012). *Pembuatan Selai*. Pusat Studi Ketahanan Pangan Universitas Udayana, Bali.
- Arsa, Made. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Universitas Udayana Denpasar.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). Standar Nasional Indonesia No 07-3141 : 1992 tentang Sukrosa Pasir atau Sukrosa. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia No 3746 : 2008 tentang Selai Buah. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A., Edward, G. Fleet and M. Wootton. (2007). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- De Garbo, E. P., Sullivan, W. G ., dan Canada, C. R. (1984). *Engineering Economy. Seventh Edition*. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Desrosier. N. W. (2008). Teknologi Pengawetan Bahan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UIPres. Jakarta.
- Erika, Cut. 2013. *Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (Theobroma cacao L) Menggunakan Amonium oksalat*. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Aceh.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. (2016). Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara.
- Fachrudin, L. (1997). *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Fahrizal, Rahmat Fadhil. (2014). Kajian Praktek Industri. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 06 No 03. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Haryati, M. N. (2006). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah proses pengolahan jeruk pontianak. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ichwanu Chairul dan Wahyu Rosad. (2001). Ekstraksi Pektin dari Kulit Nenas. Laporan Penelitian. Universitas Sriwijaya. Inderalaya.
- Javanmard, M dan J. Endan. 2010. A survey on rheological properties of fruit jams. *Journal of Chemical Engineering and Applications* 1(1):1-7.

- Karina, A. (2008). Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale R.*) dan teh hijau (*Camelliasinensis*) dalam pembuatan selai rendah kalori dan sumber antioksidan. Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., Pudji, H., dan Wahyu, S., (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Ramadhan, A.J. (2013). Aneka Manfaat Ampuh Rimpang Jahe untuk Pengobatan. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.
- Sari, M. L. (2004). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Stroberi. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 55 hlm.
- Shin, J.E., L. Salim dan P. Cornillon. (2002). The effect of centrifugation on agar/sucrose gels. *Journal of Food Hydrocolloids* 16(2):89-94.
- Simanjuntak, R. D. (2015). Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis Dan Nilai Gizinya. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU, Medan.
- Siregar, Erin Alawiyah., Herla Rusmarilin., Lasma Nora Limbong. (2015). Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.3, No 02. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Sulihono, Andreas, Benyamin Tarihoran dan Tuti Emilia Agustina. (2012). *Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima)*. Univesitas Sriwijaya.Palembang.
- Suryani, A., Hambali, dan Rivai, M. (2004). Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susrini. (2003). Indeks Efektifitas. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Triandini, M. M., Aslamiah, dan Wicakso D. R. (2014). Pengambilan Pektin Dari Albedo Semangka Dengan Proses Ekstraksi Asam. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.
- Winarno F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. *PT Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta.
- Yunita, S. (2013). Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah. Fakultas Pendidikan Tata Boga UNS, Surabaya.
- Yunita, Seila. (2013). Pengaruh Jumlah Pektin Dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Universitas Negeri Surabaya.

