

DAFTAR PUSTAKA

- Afina, N. I. (2019). *Pengaruh jenis penstabil dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fruit leather kabocha (Cucurbita Maxima L)*. [Skripsi]. Universitas Pasundan.
- Anifah, T. (2018). *Karakteristik fisikkimia dan organoleptik fruit leather campuran srikaya dan wortel dengan penambahan gum arab sebagai bahan penstabil*. [Skripsi]. Universitas Jember.
- Anggraini, S. R., & Sri, H. (2016). Pengaruh penambahan labu kuning dan karagenan terhadap hasil jadi fruit leather nanas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 89-98.
- Anonim. (2008). *Nutritional benefit banana*. <http://banana.com>. Diakses 4 Mei 2020.
- Anonymous. (2001). *USDA nutrient database for standard reference*.
- Anton, A., Dedi, F., Ni Luh Sedarnawati, P., & Slamet, B. (1989). *Petunjuk laboratorium analisa pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists. (2005). *Official methods of analysis of the association of analytical chemists*. Association of Official Analytical Chemists.
- Asben, A. (2007). *Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan fruit leathers nenas (ananas comosus Merr) dengan penambahan rumput laut*. [Skripsi]. Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lumajang. (2014). *Kabupaten lumajang dalam angka 2014*. Badan Pusat Statistik Lumajang. Lumajang.
- Badan Pusat Statistik Kecamatan Pasrujambe. (2017). *Tabel luas panen produktifitas tanaman pisang seluruh kecamatan*. BPS Kecamatan Pasrujambe.

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2018). *Tabel luas panen produktifitas produksi tanaman pisang seluruh propinsi*. BPS Provinsi Jawa Timur.
- Dedek, H. (2017). *Pengaruh penggunaan tepung tomat (Lycopersicum esculentum) BS dalam ransum terhadap kolesterol total, LDL dan HDL serum darah ayam petelur* [Skripsi]. Universitas Andalas.
- De Man, J. M. (1997). *Kimia makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Diamante, L. M., Bai, X., & Busch, J. (2014). Fruit leathers: method of preparation and effect of different conditions on qualities. *International journal of food science*, 2014. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/139890>
- Estiasih, T., Harijono, W. E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan fisik pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- FAO. (2016). *Fruit leather*. www.fao.org. Diakses 1 Mei 2020
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2016). Kajian karakteristik sensoris dan fisikokimia fruit leather pisang tanduk (*musa corniculata*) dengan penambahan berbagai konsentrasi karagen. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 13-14.
- Fauziyah, E. (2018). Consumer preference towards fruit leather attributes of madurese exotic tropical fruits. *International Research Journal Of Business Studies*, 10(2), 111-122. <http://doi.org/10.21632/irjbs>
- Febriyanti, N., Caronge, M. W., & Lahming, L. (2018). Pengaruh lama pengeringan dan berbagai jenis gula terhadap kualitas manisan tomat (*lycopersium esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 86-94.
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (*artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 26-34.

- George, S., Tourniaire, F., Gautier, H., Goupy, P., Rock, E., & Caris-Veyrat, C. (2011). Changes in the contents of carotenoids, phenolic compounds and vitamin C during technical processing and lyophilisation of red and yellow tomatoes. *Food Chemistry*, 124(4), 1603-1611.
- Giacalone, G., Da Silva, M. T., Peano, C., & Giuggioli, R. N. (2019). Development of fruit leather from actinidia arguta by-product: quality assessment and shelf life studies. *Italian Journal Food Science*, 31(3), 470-486.
- Gould, W. A. (1992). *Tomato production, processing & technology*. CTI Pub, Inc. Baltimore United States Of America.
- Hariyadi, T., Witono, J. R., & Santoso, H. (2017). Pengaruh kondisi operasi dan foaming agent terhadap kualitas serbuk tomat pada pengeringan menggunakan tray dryer. *Prosiding Semnastek*. Jakarta.
- Hasniarti. (2012). *Pembuatan permen buah dengan (Dillemia serrate Tumb)*. [Skripsi]. Universitas Hassanudin Makkasar.
- Historiasrsih, R. Z. (2010). *Pembuatan fruit leather sirsak-rosella*. [Skripsi]. UPN Veteran.
- Jaturonglumlert, S., Varith, J., Kiatsiriroat, T. (2015). Influence of drying method on drying kinetics and qualities of longan fruit leather. *Maejo Int. J. Sci. Technol.* 9(01). 54-63. DOI: 10.14456/mijst.2015.6
- Karki, M. (2011). *Evaluation of fruit leather made from New Zealand grown blueberries*. [Thesis]. Lincoln University.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Khairunnisa, A., Atmaka, W., & Widowati, E. (2015). Pengaruh penambahan hidrokoloid (CMC dan agar-agar tepung) terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori fruit leather semangka (*citrullus lanatus*). matsum. et nakai. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 1-9.

- Khan, A., Kaleem, M., Qazi, I. M., Khan, M. A., Hussain, I., Ayub, M., & Rehman, A. U. (2017). Effect of different concentrations of sucrose and honey on the physiochemical and sensory properties of strawberry leather. *Biological Sciences-PJSIR*, 60(1), 1-10.
- Khan, A. Zeb, A. Khan, M. Shah, W. (2014). Preparation and evaluation of olive apple blended leather. *Int J Food Sci, Nutr Diet*. 3(7), 134-137. <http://dx.doi.org/10.19070/2326-3350-1400026>
- Kurniawan, D. (2014). *Analisis pengeringan pada proses pembuatan lembaran buah (fruit leather) pepaya*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Madusanka, D. B. G., Sarananda, K. H., Mahendran, T., & Hariharan, G. (2016). Development of mixed fruit leather using five tropical fruits. *Proceedings in Medical, Allied Health, Basic and Applied Sciences*. Sri Lanka
- Marzelly, A. D., Lindrianti, T., & Yuwanti, S. (2018). Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris fruit leather pisang ambon (*musa paradisiaca* S.) dengan penambahan gula dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 172-185.
- Momchilova, M., Zsivanovits, G., Milkova-Tomova, I., Buhalova, D., & Dojkova, P. (2016). Sensory and texture characterisation of plum (*prunus domestica*) fruit leather. *Bulgarian Chemical Communications*, 48, 428-434.
- Mounika, M., Mashewari, U. K. (2019). Development and sensory of value added mixed fruit leather. *International Journal of Chemical Studies*. 7(4). 590-593.
- Naz, R. (2012). Physical properties, sensory attributes and consumer preference of fruit leather. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 22(4), 188-190.
- Nurlaely, E. (2002). *Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur*. [Skripsi]. Universitas Brawijawa Malang.

- Nuzulqi, E. R. (2013). *Mempelajari perbandingan sukrosa dengan glukosa dan lama pengeringan terhadap karakteristik fruit leather stroberi (Fragaria chiloensis L)*. [Skripsi]. Universitas Pasundan.
- Offia-Olua, B. I., & Ekwunife, O. A. (2015). Production and evaluation of the physico-chemical and sensory qualities of mixed fruit leather and cakes produced from apple (*musa pumila*), banana (*musa sapientum*), pineapple (*ananas comosus*). *Nigerian Food Journal*. 33(1), 22-28. <http://dx.doi.org/10.1016/j.nifoj.2015.04.004>
- Pelealu, K. (2019). Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan gula aren. *Chemistry Progress*. 4(2), 60-65.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2013). Pengaruh proporsi (buah: sukrosa) dan lama osmosis terhadap kualitas sari buah stroberi (*fragaria vesca L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 82-90.
- Pertanian, E. (2010). *Pembuatan fruit leather dari campuran buah nanas dan pisang*. <http://m.epetani.Deptan.go.Id>. Diakses 1 Mei 2020.
- Pertanian, K. (2016). *Outlook komoditas pertanian sub sektor hortikultura pisang*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pino, J. A., & Febles, Y. (2013). Odour-active compounds in banana fruit cv. cavendish. *Food chemistry*, 141(2), 795-801.
- Prahardini, P. E. R., & Telp, M. (2018). Karakterisasi varietas unggul pisang mas kirana dan agung semeru di kabupaten lumajang. *Buletin Plasma Nuthfah*. 16(2).
- Pranata, I. F., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh proporsi tomat dan pulp kulit pisang kepok terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik leather tomat-pulp kulit pisang kepok. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2), 75-80.

- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (*artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71-83.
- Puspasari, K., Rusli, F., & Mileiva, S. (2005). *Formulasi campuran flower leather dari bunga mawar dengan ekstrak rempah-rempah (cengkeh dan kayu manis) sebagai pangan fungsional kaya antioksidan*. Laporan Penelitian.
- Puspitasari, F. A., Karyantina, M., Widanti, A. Y. (2019). Karakteristik fruit leather dengan variasi rasio buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*)-pepaya (*carica papaya L*) dan suhu pengeringan. *JITIPARI. Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, 4(1), 7-14.
- Raab, C. A., & Oehler, N. (1999). Making dried fruit leather.
- Radityo, D. R., Fadillah, M. R., Igwahyudi, Q., & Dewanto, S. (2012). Alat penyeteroran dan pengecekan kematangan buah menggunakan sensori warna. *Jurnal Teknik Komputer*, 20(2), 88-92.
- Rahmanto, S. A., Parnanto, N. H. R., & Nursiwi, A. (2014). Pendugaan umur simpan fruit leather nangka (*artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan gum arab menggunakan metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) model arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 35-43.
- Robinson, J. G. (2012). *Making fruit leather*. Extension Service. North Dakota: North Dakota State University Fargo.
- Safitri, A. A. (2012). *Studi pembuatan fruit leather mangga-rosella*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Santoso, B., Saputra, D., & Pambayun, R. (2004). Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(3), 239-252.

- Setiaboma, W. Mareta., D. T., & Fitriani, V. (2019). Karakterisasi sifat kimia dan fisik *fruit leather* pisang kepok putih (*musa acuminata Sp*) pada berbagai suhu pengeringan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 54-59.
- Shakoor, A., Ayub, M., Wahab, S., Khan, M., Khan, A., & Rahman, Z., (2015). Effect of different levels of sucrose-glucose mixture on overall quality of guava bar. *Journal of Food Process Technology*, 6(8), 1-7. DOI: 10.4172/2157-7110.1000469
- Shende, D., Shrivastav A., & Datta, A. K. (2016). Effects of thickness of mango puree on refractance window drying to make mango leather. *Emerging technologies in agricultural and food engineering (ETAE-2016)*. Excel India Publisher, New Delhi, India, IIT Kharagpur, 170-177.
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 122-127.
- Sobari, E. (2017). *Teknologi pengolahan pangan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty.
- Suliantari, W., & Rahayu, P. (1990). *Teknologi fermentasi umbi-umbian dan biji-bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suprpti, M. (2005). *Kedelai tradisional*. Yogyakarta: Kansius.
- Surendranathan, K. K., Ramaswamy, N. K., Radhakrishna, P., & Nair, J. S. (2004). Value added products from ripe banana: banana juice and ripe banana powder. *BARC Newsletter Issue*, 2004(249), 10-28.
- Suna, S., Tamer, C. E., Inceday, B., Sinir, G. O., & Copur, O. U. (2014). Impact of drying methods on physicochemical and sensory properties of apricot pestil. *India Journal of Traditional Knowledge*. 13(1). 47-55.

- Supryadi, A., & Satuhu, S. (2008). *Pisang budidaya, pengolahan, dan prospek pasar*. Jakarta: Swadaya.
- Syarief, R., & Irawati, A. (1988). *Pengetahuan bahan untuk industri pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tendean, F., Lalujan, L. E., & Djarkasi, G. S. (2016). Karakteristik fisikokimia dan sensori manisan tomat (*lycopersicon esculentum*). *In cocos*, 7(7), 1-8.
- Tiwari, R. B. (2019). Advances in technology for production of fruit bar: a review. *Pantnagar Journal of Research*. 17(1), 11-18.
- Umah, A., Parnanto, N. H. R., & Ishartani D. (2016). Kajian karakteristik fisik, kimia, dan sensori *fruit and vegetable leather* nangka (*artocarpus heterophyllus*) dan tomat (*lycopersicon commune*) dengan variasi penambahan sukrosa. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), 12-20.
- Wardana, A. S. (2014). Kajian karakteristik fruit leather dengan variasi jenis pisang (*musa paradisiaca*) dan suhu pengeringan. *Joglo*, 26(1).
- Wasil, M. (2016). *Uji hedonik dan mutu hedonik*. Dikutip dari <http://www.laporanpraktikum.com/2016/06/uji-hedonik-dan-mutu-hedonik.html>. Diakses 4 Mei 2020.
- Widyasanti, A., Pratiwi, R. A. N., & Nurjanah, S. (2018). Pengaruh proses blansing dan suhu pengeringan terhadap karakteristik leder buah (fruit leather) terong belanda (*chymandra betaceae sendt*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 105-118.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wiryanata, B. T. W. (2002). *Bertanam tomat*. Jakarta: AgroMedia.
- Yilmaz, F. M., Yuksekkaya, S., Vardin, H., & Karaaslan, M. (2017). The effect of drying conditions on moisture transfer and quality of pomegranate fruit

leather (pestil). *Journal of the Saudi Society Agricultural Sciences*, 16(1), 33-40. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jssas.2015.01.003>

Yusnita, Y. (2015). *Kultur jaringan tanaman sebagai teknik penting bioteknologi untuk menunjang pembangunan pertanian*. Bandar Lampung: Aura Publisher.