

## DAFTAR PUSTAKA

- Aldi, A., Ali, A., & Harun, N. (2018). Variasi konsentrasi pektin terhadap kualitas selai labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 5(1), 1-11.
- Ambili, S., Subramonian, A., Nagaranjan, N. S. (2009). Studies on the antihyperlipademic properties of *Averrhoa bilimbi* fruit in rats. *Planta Med*, 75(1), 55-58.
- Amelia O., Astuti S., & Zulferiyenni. (2016). Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Lampung*
- Anuar, N., Salleh, R. (2017). Development of fruit jam from *Averrhoa bilimbi* L. (*Skripsi*) *Food Technology Division, School of Industrial Technology, Universiti Sains Malaysia, Minden, Malaysia*.
- Astawan, M., Kaswara, S., & Herdiani, F. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 61-69.
- Basu, S., Shivhare, U. S., & Raghavan, G. S. V. (2007). Time dependent rheological characteristics of pineapple jam. *International Journal of Food Engineering*, 3(3), 1-10.
- Bhaskar, B., & Edwards. (2013). Morphological and biochemical characteristics of averrhoa Fruits. *International Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences*, 3(3), 924-928.
- Buckle. K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. (2013). *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. UI-Press Hal. 260. Jakarta.

- 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.
- Diniyati, B. (2012). Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). (Skripsi) *Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.*
- Eke, E. J., & Owuno, F. (2013). The Physico-Chemical and Sensory Properties of Jackfruit (*Artocarpus Heterophilus*) Jam. *International Journal f Nutrition and Food Services*, 2(3), 149-152. <https://doi.org/10.11648/j.ijnfs.20130203.19>
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatonah, W. (2002). Optimasi produksi selai dengan bahan baku ubi jalar cilembu. (Skripsi) *Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.*
- Fitria, V. (2013). Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok. (Skripsi) *Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.*
- Gavinda, S., Bhakti, E., & Antonius H. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(4), 156-160.
- Gendrowati, Fitri. (2013). *Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta.
- Habibah, Rakhmi. (2015). Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensorik Selai Mengkudu (*Citrulus vulgaris, Schrad*). *Jurnal. Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 21-29.
- Hardani, S. (2013). Pembuatan Es Krim Probiotik dari Buah Bit (*Beta Vulgaris L*) Sebagai Pewarna dan Perisa Alami Dengan Ice Cream Maker. (Skripsi) *Universitas Diponegoro. Semarang.*

Heyne, K. (2006). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid II. Badan Litbang Kehutanan. Jakarta

Ikhwal, A. P., Lubis, Z., & Ginting, S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama penyimpanan terhadap mutu selai nenas Lembaran. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*, 2(4), 61-70.

Islam, M. Z., Khan, M. T. H., Hoque, M. M., & Rahman, M. M. (2012). Studies on the Processing and Preservation of Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Jelly. *The Agriculture, The Agriculturists*, 10(2), 29-35. <https://doi.org/10.3329/agric.v10i2.13139>

Iswara, D. (2017). Pengaruh proporsi apel anna dan bunga rosella terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai lembaran apel anna-rosella (*Doctoral dissertation*). (Skripsi) Fakultas Widya Mandala Catholic University Surabaya.

Javanmard, M., dan Endan J. (2010). A Survey on Rheological Properties of Fruit Jam. *International Journal of Chemical Engineering and Applications* 1(1):1-7.

Kolar, F. R., Kamble V. S., & Dixit G. B. (2011). Phytochemical Constituents and Antioxidant Potential of Some Under Used Fruit. *Afr J Pharm Pharmacol*. 5(18), 2067-2072.

Lathifah Q. A. (2008). Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Dengan Variasi Pelarut. (Skripsi) Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. Malang.

Liu, Y., Shi, J., and Langrish T. A. G. (2006). Water Based Extraction of Pectin from Flavedo and Albedo of Orange Peels. *Chemical Engineering Journal*. 120(3), 126-138.

Mandagi. M. S., Purwandari U., Hidayati D. (2015). Analisis Pengaruh Suhu, Waktu, Pektin dan Gula Terhadap Warna dan Tekstur Leather Guava (*Psidium guajava L*) Menggunakan Metode RSM (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 1(1), 1-15.

- Mastuti, R., Cai, Y., & Corke, H. (2010). Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. *Seminar Nasional Biologi. Jurusan Biologi Fakultas MIPA UB. The University of Hong Kong*
- Meilina, H. (2003). Produksi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica*). (Tesis) IPB. Bogor.
- Melisa, W. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Bit Merah dan Hasil Parutan Bit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Kandungan Gizi dan Cita Rasanya. (Skripsi) *Repository Institusi Universitas. Sumatera Utara.*
- Mulyani, S. (2015). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Umbi Bit (*Beta vulgaris*), Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Produk Herbal “Y”. (Skripsi) *Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.*
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni. (2014). Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (msm), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa, 1*(1), 1-8.
- Normasari, R. Y. (2010). Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. (Skripsi) *Universitas Sebelas Maret. Surakarta.*
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami, Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan.* Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nurkhasanah. (2013). Uji Organoleptik dan kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosela. (Skripsi) *Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Parikesit, Mario. (2011). *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh.* Surabaya: Stomata. Hal. 65-68, 102-103.

- Patil, A.G., Patil, D.A., Phatak, A.V. and Chandra, N. (2010). Physical and chemical characteristics of carambola (*Averrhoa carambola* L) fruit at three stages of maturity. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 1(2), 624-629.
- Putri, I., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dankaragenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 112-120.
- Rahmah, Yaumul. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batata* L). (Skripsi) Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Rao, S. B., Timsina, V. K., & Nadumane. (2014). Antimicrobial Effects Of Medicinal Plants and Their Comparative Cytotoxic Effects On HEPG2 Cell Line. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 4(8), 18-25.
- Rianto, L., Raswen, E., & Yelmira, Z. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays*L). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Faperta UR*, 4(1), 1-7.
- Roikah, S., Wara D., Latifah,, & Ella K. (2016). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi*, L). *JBAT*, 5(1), 29-36.
- 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), 297-307
- 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.

- Setiawan, M., A., W., Nugroho, E., K., & Lestario, L., N. (2015). *Ekstraksi Betasiani Dari Kulit Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Ilmu Pertanian, 17(1-2), 38-43.*
- 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.*
- Simamora, D., & Rossi, E. (2017). Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Papeda (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian, 4(2), 1-4.*
- Siregar, E., Zulman E., & Marniza. (2018) *Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Pektin Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.). (Undergraduated thesis) Universitas Bengkulu.*
- Sumarwan, U., Noviandi, A., & Kirbrandoko, K. (2013). Analysis of purchasing decision, perceptions and consumer attitudes toward organic rice in Jabodetabek. *Food Journal, 22(2), 87-104.*
- Susilawati dan M.K. Saputra. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Sebagai *Stabilizer* Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. *(Skripsi) Universitas Lampung. Lampung.*
- Wahab, N. H., Wahid, M. E., Taib, M., Zain, W. Z., & Anwar, S. A. (2009). Phytochemical Screening and Antimicrobial Efficacy of Extracts from *Averrhoa Bilimbi* (Oxalidaecae) Fruits Against Human Pathogenic Bacteria. *Journal Pharmacognosy, 1(1), 64-66.*
- Wahyuni, Rekna. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang dengan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan, 4(1), 7192.*
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrion Press, Bogor.

Wirakusumah. (2007). *Kandungan Gizi Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swaday.

Wiyono, R. (2011). Studi pembuatan serbuk effervescent temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) kajian suhu pengering, konsentrasi dekstrin, konsentrasi asam sitrat dan Natrium bikarbonat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).

Yogi, H., Yessy, R., & Laili, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras Zapota* L.) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 88–100.

Yuliani, H. R. (2011). Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta, Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang*.

Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino Dan Sari Buah Tepung Pirus. (*Skripsi*). *Universitas Andalas, Padang*.

Yulistiani, R., Murtiningsih, & Munifah, M. (2010). Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi. *Prosiding pada Seminar Pangan, Unpad, Bandung*.