

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2000). TTG Pengolahan Pangan. Jakarta : Kementrian riset dan teknologi.
- Amelia, Sussi Astuti dan Zulferiyenni. (2016). Pengaruh penambahan pektin dan sukrosa terhadap sifat kimia dan sensori selai jambu biji merah (*Psidiumguajava L.*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Aritonang, P. L. W. B. (2013). Pengaruh konsentrasi pektin dan konsentrasi asam Sitrat terhadap karakteristik selai lembaran labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Skripsi.Universitas Pasundan*.
- Brillianti, F.A. (2018). *The physicochemical and sensory characteristic of soursop(Annona muricata L) jam leather with carrageenan addition*(Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- BSN. (2008). Selai buah. SNI 3746 : 2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Diharmi, A. (2016). Karakteristik fisiko-kimia karagenan rumput laut merah (*Eucheuma spinosum*) dari perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar.
- De Lima, V.L.A.G., Mélo, E.D.A. Lima, L.D.S. (2001). *Physicochemical characteristics of bilimbi (Averrhoa bilimbi L.)*. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 23(2).
- Dewi, Surti dan Ulfatun. (2010). Kualitas selai yang diolah dari rumput laut, *gracilaria verrucosa eucheuma cottoni*, serta campuran keduanya. *Jurnal Perikanan (J. Ish. Sci.)*. XII (1): 20-27. Universitas Diponegoro.
- Fatonah, W. (2002). Optimasi selai dengan bahan baku ubi jalar cilembu. Naskah Skripsi S-I. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule Sw.*) dengan pemanfaatan pewarna dari ekstrak rosela ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Harun, N. (2016). Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan selai lembaran labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2), 1-8.
- Haryu, A. S. P., Parnanto, N. H. R., & Nursiwi, A. (2016). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris fruit and

vegetable leather berbasis albeno semangka (*Citrullus vulgaris* schard.) dan labu siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).

- Imaduddin, A. H., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh tingkat kematangan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dan Proporsi penambahan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik lempok belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2)
- Khamidah, A. (2017). Pemanfaatan sawi dalam pembuatan permen jelly untuk meningkatkan nilai tambah. *Research Report*, 1193-1201.
- Koeswardhani. (2006). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Lies MS. (2001). Membuat Aneka Olahan Nanas. Puspa Swara, Jakarta.
- Lukas Tarsono Ali. (2008). Tanaman obat dan jus untuk mengatasi penyakit jantung, hipertensi, kolesterol, dan stroke. Jakarta: PT Agromedia Pustaka, hal. 50.
- M. Yusuf A, Rokhani H dan Usman A. (2016). Dosis blansir untuk memperpanjang umur simpan daging buah kelapa kopyor . Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Gorontalo. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor Gedung Fateta Kampus IPB Dramaga, Bogor.
- Marzelly, A. D., Lindriati, 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.
- Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2019). Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Nugrahawati, Dewi. Yen Nur Rahayu, Ahna Wahyu S. (2009). Pemanfaatan buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai cairan secara alami dan ramah lingkungan. Universitas sebelas maret : Surakarta.
- Ni kadek willi rusiana putri. (2014). Pengaruh fermentasi dan penambahan gula dalam proses pembuatan selai belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Departemen ilmu dan teknologi panga. Fakultas teknologi pertanian. Institut pertanian. Bogor.
- Nwayanvina sukam dewi, N. I. (2018). Pengaruh konsentrasi karagenandan sukrosa terhadap sifat fisik, kimiadan organoleptik selai jambubijimerah (*Psidium guajava* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Oktaviana, Yustina Rena (2012). Kombinasi konsentrasi maltodektrin dan suhu pemanasan terhadap kualitas minuman serbuk instan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn.). Skripsi. UAJY.

- Permatasari, P. D. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik vegetable leather cabai hijau (*Capsicum annuum* var. *annuum*) dengan penambahan berbagai konsentrasi pektin (Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret).
- Prasetya, D. A., & Evanuarini, H. (2019). Kualitas mayonnaise menggunakan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai pengasam ditinjau dari kestabilan emulsi, droplet emulsi dan warna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 20-29.
- Putriana, A. (2018) Ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai ovisida keong mas (*Pomacea canaliculata* L.). Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Pratiwi, R. (2018). Metode analisis kadar vitamin c. *Farmaka*, 16(2).
- Manggung, R. E. R. (2008). Pengujian toksisitas akut lethal dose 50 (LD50) ekstrak etanol buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) pada mencit (*Mus musculus albinus*). *Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor, Jawa Barat*.
- Salman, Lily Mariana. (2014). Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian Dan Perikanan. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Direktorat Pembinaan SMK.
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Susrini. (2003). Indeks Efektifitas. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sidi, Widowati dan Nuraiwi, (2014), Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisiokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L.Merr.) dan wortel (*Daucuscarota*), *Jurnal, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta*.
- Thomas, A.N.S., (2007). Tanaman Obat Tradisional 2. Yogyakarta.
- Wahyu, R. (2011). Inovasi Produk Selai Lembaran Berbasis Agar-Agar. Laboratorium Preservasi Hasil Perairan IPB. Bogor.
- Wahyuni, S., Johan, V. S., & Harun, N. Pembuatan selai campuran dami nangka dan sirsak. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4(2), 1-15.
- Wijayakusuma, H.M.H dan Dalimarta. (2006). Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi. Jakarta: Swadaya.
- Wijaya, R. A. (2010). Proses pengolahan selai nanas organik dan pendugaan umur simpannya. *Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor*.

- Yusni & Slamet Widodo, (2018), Pembuatan selai dari kulit semangka. Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia
- Yenrina R., N. Hamzah, dan R. Zilvia, (2009). Mutu selai lembaran campuran nenas (*Ananas comusus*) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga, Padang.
- Zulkipli, F. M. P. (2017). *Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (*Morus nigra*)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).