

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Angelia, P. S. M. 2018. Analisis Sifat Fisiko Kimia Pektin dari Albedo Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, schar) Pada Berbagai Varietas [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Anjani, S. 2013. Pengaruh Proporsi Kulit Semangka dan Tomat Terhadap Hasil Jadi Masker Wajah Berbahan Dasar Tepung Beras. *e-Journal* 2(3):22-26.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran. BPS, Sumatera Barat.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, dan Damanhuri. 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. *Agrivita* 27(1):63-68.
- Buckle, K., R. A. Edwards, dan G. H. Fleet. 2010. *Ilmu Pangan*. UI Press, Kota Padang, Sumatera Barat.
- Cavalcanti, R.N., Santos, D.T., dan Maireles M.A.A., 2011. Non-Thermal Stabilization Mechanism of Anthocyanins in Model and Food Systems - an Overview. *Food Research International*, 44 (2): 499-509.
- Delgado-Vargas F., Paredes-López O. 2003: Natural Colourants for Food and Nutraceutical Uses. CRC Press LLC, Boca Raton.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Elmaci, Y., dan Tomris, A., 2002. Flavour Evaluation of Three Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Cultivars Using GC/MS, Chemical and Sensory Data. *Jurnal of The Science of Food and Agriculture of Ege University*. Vol. 82 (6). 632-635.
- Ercisli, S. dan E. Orhan. 2007. Chemical Composition of White (*Morus alba*), Red (*Morus rubra*) and Black (*Morus nigra*) Mulberry Fruits. *Food Chemistry* 103 Hal. 1389- 1384.
- Estiasih, T., Putri, W. dan Widyastuti, E. 2015. *Komponen minor dan bahan tambahan pangan*. Malang.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(3):65-68.

- Fauzi, D.R., dan Palupi, H.T. 2020. Pengaruh Proses Blanching dan Penambahan Karagenan pada Kualitas. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 11(2):152-161.
- Fikria, Y. D. 2022. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka Dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Terhadap Karakterisiki Permen Jelly [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Gardjito , M. Dan Saifudin. U., 2011. *Penanganan Pascapanen Buah-buahan Tropis*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Gundogdu, M., F. Muradoglu, G. Sensoy, and Yilmaz. H., 2011. Determination Of Fruit Chemical Properties Of *Morus nigra* L., *Morus alba* L. and *Morus rubra* L. by HPLC. *Scientia Horticulturae* 132(1):37-41.
- Handaratri, A., dan Limantara, L. 2016. Uji Antioksidan Antosianin Buah Murbei dengan Ekstraksi Sonikasi dan Maserasi. *Volume 13, Nomor 2, Desember 2016*, 94.
- Handaratri, dan Yuniati. Y., 2019. Kajian Ekstraksi Antosianin dari Buah Murbei dengan Metode Sonikasi dan Microwave. *Jurnal Ilmiah Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 4(1):63-67.
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., dan Tarigan, M. A. 2012. Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(2), 21-26.
- Hariana, A. 2009. *Tumbuhan Obat Dan Khasiatnya Seri 2*. Penebar, Jakarta. hal 136 hal.
- Harini, N., Warkoyo, dan Hermawan. D., 2015. *Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan*. Penerbitan Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Hoejgaard, S. 2004. Pectin Chemistry, Functionality and Applications. <http://www.cpkelco.com/Ptalk/ptalk.htm>. Diakses tanggal 20 April 2022
- Huang, Y.-C., Y.-H. Chang, dan Y.-Y. Shao. 2005. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98(3):529–538.
- Indrayati, F., Utami, R., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) Pada *Edible Coating* Terhadap Stabilitas Warna dan pH *Fillet* Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).

- Ismayanti, S. Bahri, dan Nurhaeni. 2013. Kajian Kadar Fenolat dan Aktivitas Antioksidan Jus Kulit Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*). *Online Journal of Natural Science* 2(3):100-110.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., dan Lim, S. M. 2017. Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments as Food, Pharmaceutical Ingredients, and The Potential Health Benefits. *Food & Nutrition Research* 61: 1 – 21.
- Março, P. H., Poppi, R. J., Scarminio, I. S., & Tauler, R. (2011). Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from *Hibiscus acetosella*. *Food Chemistry*, 125(3), 1020-1027.
- Mauli, R.S. 2018. Ekstraksi dan Analisis Agar-Agar dari Rumput Laut *Gracilaria* sp. Menggunakan Asam Jawa. [Skripsi], Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Megawati, Johan, V., Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Jom FAPERTA* Vol.4 No.2. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Riau. Hal: 4-6.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S.H., Aminah, S., 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S., Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4 (3): 1 – 8.
- Nursakina, Ramli, dan Bahrudin. 2020. Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) Terhadap Pemberian Pupuk NPK dan Mulsa Organik. *e-J. Agrotekbis* 8(2):361-368.
- Octarya, Z. dan A. Ramadhani. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim *Aspergillus niger*. *Jurnal Agroteknologi* 4(2):27-31.
- Özgen, M., Serçe, S. & Kaya, C., 2009. Phytochemical and Antioxidant Properties of Anthocyanin-Rich *Morus nigra* and *Morus rubra* Fruits. *Scientia Horticulturae*, 119(3), pp.275–279.
- Prasetyo, B.B.A., F. S. Pranata, dan Reni. 2020. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Ekstrak Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Daging

Buah Melon Merah (*Cucumis melo* L.) Kultivar Sakata. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 4(1):84-98.

Prochaska, K., P. Kędziora, J. L. Thanh, dan Lewandowicz. 2007. Surface activity of commercial food grade modified starches. *B: Biointerfaces* 60(2):187-194.

Puspitasari, Y., L. M. E. Purwijantiningsih, dan Pranata S. F. 2014. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

Rahmasari, H., dan Susanto, W. H. 2014. Ekstraksi Osmosis pada pembuatan sirup Murbei (*Morus alba* L.) kajian proporsi buah : Sukrosa dan lama Osmosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 191–197.

Rahmawati, Dila., Joni Kusnadi. 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba* L) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.3:83-94.

Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.

Sánchez-Salcedo, E.M., P. Mena, C. García-Viguera, F. Hernández, dan J. Martínez. 2015. (Poly)phenolic compounds and antioxidant activity of white (*Morus alba*) and black (*Morus nigra*) mulberry leaves: Their potential for new products rich in phytochemicals. *Journal of Functional Foods* 18: 1039–1046.

Santoni, A., Darwis, D., dan Syahri, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah (*syzygium campanulatum* korth.) serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi sebagai Perwarna Alami. Prosiding Seminar dan Rapat Tahunan Bidang MIPA BKS PTN Wilayah Barat Tahun 2013. 1 - 10. ISBN: 978-602-98559-2-0.

Sayuti, Kesuma; Yenrina, Rina., 2015. Antioksidan, Alami Dan Sintetik. Andalas University Press. Padang. ISBN : 978-602-8821-97-1

Setyaningsih, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor. 180 hal .

Silva, P. S. L., Rafaela P. A., Dinara A. D. dan Glauber H. S. N. 2006. Juice Extraction for Total Soluble Solids Content Determination in Melon. *Revista Caatinga* 19(3): 268-271.

Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Semangka*. Penerbit CV Pustaka Grafika, Bandung.

- Soeroso, E.G., L. N. Lestario, dan Y. Martono. 2017. Penambahan Gula dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam yang Terpapar Cahaya Fluoresens. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 28(1):62-69.
- Sudarmaji, B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. 138 hal.
- Sunanto, H. 1997. *Budidaya Murbei dan Usaha Persuteraan Alam*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes* 25(4):235 - 242.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air Kadar Abu Water Activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 826-833
- Syafitri, N.A. 2019. Pengaruh Perbandingan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata, Merr*) dan Buah Murbei (*Morus nigra L.*) terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Syafutri, M.I. 2008. Potensi Sari Buah Murbei (*Morus alba L.*) Sebagai Minuman Berantioksidan Serta Pengaruhnya terhadap Kadar Kolesterol dan Trigliserida Serum Tikus Percobaan.[Skripsi], Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian, Bogor.
- Tambunan, L. R., Ningsih, W., Ayu, N. P., dan Nanda, H. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Riset*, 3(1), 1-5.
- Tensiska, 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung
- USDA United States Department of Agriculture. 2016. Basic Report 09190, Mulberries, raw.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan Serbuk Effervescent Murbei (*Morus Alba L.*) dengan Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(1):49-69.
- Wathan, M.H.; Yulianto, E.; dan Retnoyuanni, M. 2015. Pemanfaatan Bunga Tapak Dara Sebagai Alternatif Pembuatan Indikator pH Asam-Basa. *Jurnal Penelitian Mahasiswa*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Widyanti, E.M. 2010. Produksi Asam Sitrat dari Substrat Molase pada Pengaruh Penambahan VCO (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Produktivitas *Aspergillus Niger* ITBCC L74 Terimobilisasi. [Tesis], Magister Teknik Jurusan Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.

Widyastuti,. 2009. Kadar Alginat Rumput Laut yang Tumbuh di Perairan Laut Lombok yang Diekstrak dengan Dua Metoda Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(8):144-152.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.

Yuliawati, T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Slurry Murbei Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Es Krim Murbei Hitam (*Morus nigra* L.) [Skripsi]. Malang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

