

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Agustiningrum, DA, B Susilo dan R Yulianingsih. 2014. Studi pengaruh konsentrasi oksigen pada penyimpanan atmosfer termodifikasi buah sawo (*Achras zapota L.*) *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2 (1): 22-34.
- Andarwulan, Kusnandar, dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Aritonang, P., Arief, D., dan Nurminabari, I. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Atmaka, W., Anandito, R.B.K., dan Amborowati, T. 2012. Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol : Karakteristik Sensori Dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian V*: (2).
- Barus, P. 2009. *Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan*. Diakses melalui: http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/20610/ppgb_2009_pina.pdf pada tanggal 20 Januari 2022.
- Chairi, A., H. Rusmarilin, dan Ridwansyah. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran selama Penyimpanan*, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Universitas Sumatera Utara. 2(1):65-75.
- Cindaramaya, L., dan Handayani, M.N. 2019. Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia *Fruit Leather* Labu Kuning. *Edufortech* 4: (1).
- Daniel. 2016. *Pengaruh Persentase Carboxy Methyl Cellulose Dan Persentase Gula Terhadap Mutu Selai Jagung*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI: Jakarta. 135 hal.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Tanah Datar. 2008. *Laporan Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Tanah Datar*. Kabupaten Tanah Datar.
- Edward, H. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (Annona muricata, L.)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Ekaputri, Fitriyanti. 2018. *Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon Dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (Citrus limon burm f.) secara Organoleptik*. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 56 hal.
- 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*. 6(3): 14-17.
- Fajarwati, NH., Parnanto, NH., dan Manuhara, GJ. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. X (1).
- Harto, Yogi., Yessy Rosalina dan Laili Susanti. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (*Archas zapota L.*) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*. 6(2): 88-100.
- Herman, A. S. dan Yunus, M. 1984. *Diversifikasi Produk Gula Merah*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Hidayati, Nurul. 2019. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Sirup Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) dengan Penambahan Dua Sumber Pewarna Alami dan Konsentrasi Gula Berbeda*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah.
- Ishak, E. 2012. *Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Isnawati, S.F., 2009. Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi PT. Jawa-manis Rafinasi, Cilegon, Banten). [Skripsi]. Program Sarjana Penyelenggara Khusus Agribisnis. Institut Pertanian Bogor.
- Joko S. 2010. *Bertani jeruk purut*. Yogyakarta: Pustaka baru press. Hal 1-17.
- Juwita, Jessy. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Muda, Daun dan Kulit Batang Sawo Manila (Manilkara zapota (L.) Van Royen) Terhadap Vibrio Cholerae Dan Clostridium Perfringens*. [Skripsi]. UAJY
- Kamal, M. 2015. *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Menjadi Selai Sebagai Isian Roti Serta Daya Terima Dan Zat Gizinya*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.

- Kareem, S.O dan Rahman, R.A. 2011. Utilization of Banana Peels for Citric Acid Production by *Aspergillus niger*. *Agriculture and Biology Journal of North America*.; 384-387.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Kusumiyati, Mubarak, S., Sutari, W., Farida, Hadiwijaya., Y, dan Putri., I.E. 2017. Kualitas Sawo (*Achras zapota* L.) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrikultura*. 8 (2): 90-94.
- Latifa, Rudi N. dan C. Agniya. 2011. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. ProgdI Teknologi Pangan, FTI UPN "Veteran" JATIM.
- Lubis, Z., P. Ahmad Ikhwal., dan Ginting S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektik dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 61-70.
- Maceiras R, Cancela MA, Alvarez E. 2007. Rheological properties of fruit purees: effect of cooking. *Journal of Food Engineering*. 80(3): 763-769.
- Megawati, Johan, VS., dan Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Jom FAPERTA*. 4 (2).
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Muchtadi, T dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 245 hal.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung; Alfabeta. 320 hal.
- Muliawati, N, Yuniarni, U dan Choesrina, R. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daging Buah Sawo Walanda *Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni dengan Metode DPPH (*1,1 Difenil-2-pikrilhidrazil*). *Prosiding Farmasi*. 2 (2).
- Muresan, C., A. Gbadamosi, S. Muste, S. Scrob and A. Rat. 2014. Study concering the quality of jam products based on banana and ginger, *J. of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20 (4): 408-411.
- Murni, C. dan Lilis S. 2009. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*. 5(1): 23-27.
- Mutia, A.K dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*. 4(2): 80-84.

- Nizhar, U.M. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin.
- Nour, Violeta., Trandafir, I., dan Ionica, ME. 2010. HPLC Organic Acid Analysis in Different Citrus Juices Under Reversed Phase Conditions. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj Nopaca*. 38 (1): 44-48.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Pantastico, B.E.R., 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Petalia, P., Julianti, E., dan Lubis, L.M. 2017. Pengaruh Berbagai Jenis Asam Jeruk Terhadap Perubahan Mutu Ikan Mas Naniura Selama Waktu *Display*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5: (1).
- Prasetyo, B.B, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. *Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (Psidium Guajava) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik*. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8
- Purnamawati, D. 2006. *Kajian Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Sabun Transparan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Puspitasari, D., N., Datti dan L., Edahwati. 2008. *Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan (Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas)*. Surabaya: Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono.
- Rahmadini, F., Julianti, E., dan Lubis, Z. 2020. Warna Kulit Dan Komposisi Kimia Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis* Griffith rt Anders.) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 14: (2).
- Ramadhan, W., 2011. *Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Ramadhan, W., dan Trilaksani, W. 2017. Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa Dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20: (1).
- Ramadhianto, Aldino. 2017. Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli* Secara In Vitro. [Skripsi]. Medan: Universitas Medan Area.

- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta. 147 hal.
- Razak, Muhammad Iqbal. 2020. *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Wortel (*Daucus carota*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Reksodiputro, S. 2004. *Efek Jus Buah Stroberi Terhadap Pemutihan Kembali Permukaan Email Gigi Yang Berubah Warna Karena Kopi*. Tidak Diterbitkan. Karya Ilmiah. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Riandytho, V. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Mutu dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jelly Lidah Buaya (*Aloe barbadensis*, M)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Rochmah, N., Ch.R, D., dan Lestari, S. 2014. Potensi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dalam Memutihkan Email Gigi Yang Mengalami Diskolorasi. *IDJ*. 3: (1).
- Roy Iman Sutarya, Alumni and Ina Siti Nurminabari, Ds and Yusep Ikrawan, DS. 2016. *Perbandingan Antara Sawo Manila (*Manilkara zapota*) Dengan Konsentrasi Gula Kelapa Dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Dodol Sawo*. [Skripsi]. Fakultas Teknik Unpas.
- Roza, L. 2004. *Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Rozika, Murti, dan Purwanti. 2013. Eksplorasi Dan Karakterisasi Sawo (*Manilkara Zapota* (L.) Van Royen) Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Vegetalika*. 2 (4): 101-114.
- Rukmana, H. R. (2003). *Usaha Tani Jeruk Purut Dalam Pot Dan Di Kebun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salwa, M. 2018. *Pengaruh Perbandingan Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Wortel (*Daucus carota*, L) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Sarwono, B. 2008. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Jakarta : Agromedika Pustaka.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Simamora, D, dan Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*. 4(2).
- Simanjuntak, R. D. 2015. Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis dan Nilai Gizinya. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.

- Sinaga, B., S.I., dan Suter, I. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Karakteristik Jeli Terung Belanda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan ITEPA*. 1: (1). Retrieved from <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/8876>
- Sundari, dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 33(1) : 93-101.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutarya, R.I. 2016. *Perbandingan Antara Sawo Manila (Manilkara zapota) Dengan Konsentrasi Gula Kelapa dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Dodol Sawo*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press. 1-67 hal.
- Tanti Oktapianti, Ela Sutrisno, DS and Dede Zainal Arief, DS. 2018. *Karakteristik Tepung Campolay (Pouteria campechiana) Untuk Biskuit Dengan Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Blansing*. [Skripsi]. Fakultas Teknik.
- United States Departement of Agriculture Agricultural Research Service (USDA). 2018. National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release. Software Development by the National Agriculture Library United State of America (USA).
- Vimol S, Chanwit T, Veena N, Nuntavan B, Kulkanya C, Siwimol P, Sirirat C, Somporn S. 2012. Antibacterial activity of essential oils from *Citrus hystrix* (makrut lime) against respiratory tract pathogens. *Science Asia*. 38: 212–217.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Christina Diah. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Darma.
- Yenrina R, Hamzah N, Zilvia R. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Abuiah nanas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *J. Pendidikan dan Keluarga*. 1(2): 33-42.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Zulkarnain. 2009. *Dasar-Dasar Hortikultura*. Bumi Aksara: Jakarta.