

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Syarat Mutu Manisan Pala*. SNI 01-4443-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Kembang Gula*. SNI 02-3547-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. *Pumpkin*. United State Departement of Agriculture. United States.
- Abdarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jkarta. Hal: 227-256.
- Adewole, S.O. 2006. Morphological Changes and Hypoglycemic Effect of *Annona Muricata* Linn (annonaceae) Leaf Aqueous Extract on Pancreatic B-Cells of Streptozotocin-Treated Diabetic Rats. *African Journal of Biomedical Research*. Vol 9: 173-187.
- Agustin, F.A. 2019. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensories Fruit Leather Sirsak-Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. [Skripsi]. Jember: Teknologi Pertanian. Universitas Jember. 68 hal.
- Alinkolis, J.J. 1998. *Candy Technology*. The AVI Publishing Co. Westport-Connecticut.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andriani, Disa, dan Mustisiwi. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dari Daerah Sleman Dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 17 (1): 70-76.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*. 2(1): 32-37.
- Anggraeni, A.A. 2011. *Aktivitas Air dan Aktivitas Mikrobial*. Jakarta.
- Apriyanto, A. 1988. *Analisa Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Ardi, N.Y. 2019. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Dari Pencampuran Buah Sirsak (*Annona muricata, L*) Dan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Dengan Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L.*). [Skripsi]. Padang: Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 56 hal.

- Asasia, P.A.A., dan Yuwono, S.S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1). 64-74.
- Asben, A. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (Ananas comosus, Merr) dengan Penambahan Rumput Laut* (Ringkasan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Astuti, T., Widowati, E., dan Atmaka, 2015. Kajian Karakteristik Sensori, Fisik dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata* Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 4-14.
- Azeredo, H. M.C., Brito, E.S., Moreira, G.E.G., Farias, V.L., and Bruno, L.M., 2006. *Effect Of Drying and Storage Time on the Physico-Chemical Properties Of Mango Leather*. *International Journal of Food Science and Technology*. (41): 635-638.
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang di dalam Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. *Juridik Kimia FMIPA UNY*.
- Devina. 2018. *Potensi Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Es Krim*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Dewi, S.Y. 2019. Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 75 hal.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Estiasih, T., Widya, dan Enrika. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 20-64, 15.
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H.R., dan 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 Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1). 50-66.
- Farikha, I.N., Anam, C., dan Widowati, E., 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry. Marcell Dekker Food*. Volume 1. Academic Press. New York.

- Galih, P.H., Laksono, H. 2013. Ekstaksi Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2 (2): 111-115.
- Gardjito, M dan T. F. K. Sari. 2016. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1 (2): 81-85.
- Glicksman, M. 1996. *Gum Technology in the Food Industry*. Academic Press. New York.
- Hartono, M.A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*, L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta. Hal: 1-49.
- Herianto, S. 2007. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Buah Nenas (*ananas comosus*) dengan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma sp.*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ikhwal, A., Zulkifli, L., Sentosa, G. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 61-70.
- Jackman, R.L., dan Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and Betalains. Natural Food Colorant. Second Edition. Chapman and Hall. London. Hal 183-241.
- Kamaluddin, M.J.N., dan Handayani, M.N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *EDUFORTECH*. 3(1). 24-32.
- Kazuma, K., Noda, N., dan Suzuki, M., 2003. *Flavonoid Composition Related to Petal Color in Different Lines of Clitoria ternatea*. *Phytochemistry*. 64(6). 1133-1139.
- Ketaren, E.P., Ginting, S., dan Julianti, E. 2017. Pengaruh Perbandingan Gum Arab dengan Pektin sebagai Penstabil terhadap Mutu Selai Wortel Nanas. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1). 136-139.
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. DIAN RAKYAT. Jakarta. Hal: 8-34 dan 126-140.
- Lubis, M.S.P., Nainggolan, R.J., dan Yusraini, E. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(3): 62-68.
- Lukitasari, D.M., Indrawati, R., Chandra, R.D., Heriyanto, dan Limantara, L. 2017. Mikroenkapsulasi Pigmen dari Kubis Merah: Studi Intensitas Warna

dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 28 (1): 1-9.

Mardiah, A.R., Reki, W., dan Sawarni, H. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Marpaung, A.M. 2012. Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Permukaan Tanggap. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 31-39.

Mateus, N., and Freitas, V. 2009. Anthocyanins As Food Colarant. Di Dalam: Gould K, Davies K, Winefield C, editor. *Anthocyanins: Biosynthesis, Frunctions, and Applications*. Springer Science Business Media, LCC, New York.

Muchtadi, T.R dan Sugiono. 2013. *Prinsip Pengolahan Pangan*. 3rd ed. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Muharni. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt.). [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 69 hal.

Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laun dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Neda, G.D., Rabeta, M.S., dan Ong, M.T., 2013. Chemical composition and antiproliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*. 20(3): 1229-1234.

Ningsih, W. 2016. Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.

Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 54-59.

Nurlaely E. 2002. Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan leather kajian dari proporsi buah pencampur. [eSkripsi]. Malang. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. 39 hal.

Ophardt, C.E. 2003. Sucrose. <http://www.elmhurst.edu>. Diakses pada tanggal 30 Juni 2022.

Perwira, C., Fitriana, I., dan Sani,E.Y. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik pada Pembuatan *Fruit Leather* Selaput Biji Carica (*Carica pubescens*).

- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., dan 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): 36-42.
- Prasetyorini, Moerfiah, Wardatun S., dan Rusli Z. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn) (*Potential Test Of Antioxidant Various Preparation Of Soursop Fruit [Annona muricata Linn]*). *Jurnal Panel Gizi Makan*. 37 (2): 137-144.
- Prasetyowati, D.A., Widowati, E., dan Nursiwi, A., 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L.Merr) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2):139-148.
- Priska, M., Peni, N., Calvallo, L., dan Ngapa, Y.D. 2018. Review: Antosianin Dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesia E-Journal Of Applied Chemistry)*. 6 (2).
- Purwaniati., Arif A.R., dan Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometer Visible. *Jurnal farmagazine*. 7(1): 18-23.
- Putra, D.P. 2022. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*, L.) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 77 hal.
- Putra, M., Albi, Rona J., Nainggolan, dan Mimi Nurminah. 2015. *Pengaruh konsentrasi bubuk buah sirsak dengan jahe dan konsentrasi gum arab terhadap mutu fruit leather*. *J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.3 No. 2.
- Putri, I. R., Basito, dan Widowati, E., 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca*, L) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains*. 2(3): 112-120.
- Putri, S.R.P., Saati, E.A dan Damat. 2022. Karakteristik Fisikokimia *Fruit Leather* Apel Manalagi (*Malus sylvestris*) dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Gum Arab. *Food Technology and Halal Science Journal*. 5(1): 15-31.
- Rabah dan Abdillah, 2012. *Decolorization of Acasia Seyal Gum Arabic*. Annual Conference of Postgraduate Studies and Scientific Research Hall, Khartoum. Republic of Sudan.
- Radi, J. 1998. *Sirsak, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ramadhani, D.A. 2016. Karakteristik *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Wortel (*Daucus carota*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Rini, S.P., Nianggola, dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Bubur Bit (*Veta Vulgaris*) dan konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rosa, J.K.W. 2019. Karakteristik *Fruit Leather* Pisang Ambon – Labu Kuning Dengan Penambahan Gum Arab. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Safitri, A.A. 2012. Pemanfaatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Setyaningsih, Apriyantono, D.A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sidi, N.C., Esti. W., dan Asri, A.N. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 3(4): 122-127.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) Pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Merr.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. IPB. Bogor: 8-9.
- Torio, M.A.O., Joydee dan Florinia, E.M., 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*. 135 (1): 19-30.
- Trubus. 2011. Daun Sirsak Vs Kemoterapi. Diakses Melalui <http://ebooks.gramedia.com/id/majalah/trubus/jan-2011>. Diakses pada Tanggal 02 Januari 2022.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosella (*hibiscus sabdariffa* Linn) untuk Pembuatan *Fruit Leather*. *AGRITECH*. 28 (1): 32-40.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 – 19 hal.

Zussiva, A., Laurent, B.K., dan Budiyati, C.S., 2012. Ekstrak dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 356-36.



