

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. Selai Buah. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia 357-360.
- Adi, W. 2011. Kalahkan Kanker Dengan Sirsak. Citra Media Mandiri. Jakarta.
- Afriani, L.H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa bilimbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 P. 1-9.
- Almatsier. 2013. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Erka. Padang.
- Ardi, N.Y. 2019. Studi Pembuatan Fruit Leather dari Pencampuran Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Arianto, D. 2016. Variasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent terhadap Karakteristik Marshmallow Buah Naga (*Hylocereus undatus* dan *Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Bahri, S., F. Pasaribu, Dan P. Sitorus. 2012. Uji Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. Journal of Pharmaceutics and Pharmacology, 1(1) : 1-8.
- Bastin, S. 2004. The Science of Jam and Jelly Making. Educational programs of Kentucky Cooperative Extension. United Kingdom.
- Budiman, F. Hamzah, dan V.S. Johan. 2017. Pembuatan Selai Dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). JOM Faperta. Vol. 4.No. 2.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chaovanalikit, A., A. Mingmuang, T. Kitbunluewit, N. Choldumrongkool, J. Sondee, and S. Chupratum. 2012. Anthocyanin and Total Phenolics Content of Mangosteen and Effect Of Processing On The Quality of Mangosteen Products. International Food Research Journal 19 (3): 1047-1053.
- Chhouk, K., A.T. Quitain, P.D. Gaspillo, J.B. Maridable, M. Sasaki, Y. Shimoyama, and M. Goto. 2016. Supercritical Carbon Dioxide-Mediated Hydrothermal Extraction Of Bioactive Compounds From *Garcinia mangostana* Pericarp. Journal of Supercritical Fluids 110: 167–175.

- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Deylami, M.Z., R.A., Rahman, C.P. Tan, J. Bakar, and L. Olusegun. 2012. Effect of blanching on enzyme activity, color changes, anthocyanin stability and extractability of mangosteen pericarp: A kinetic study. *Journal of Food Engineering*, 178, 12-19.
- Diamante, L.M., X. Bai, and J. Busch. 2014. Fruit Leather: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities. Department of Wine, Food and Molecular Biosciences, Lincoln University, Canterbury, Lincoln 7647, New Zealand.
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Efri, M. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Estiasih, T., Widya, dan Endrika. 2015. Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin. 2008. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Jakarta.
- Fadhlin, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott Terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. Kajian Fisikokimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nanas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Faruqi, I. 2020. Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-kaling (*Arenga pinnata* Merr) dan Sari Buah Jamblang (*Syzygium cumini*, L) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Buah Jamblang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fatoni, R. 2021. Pengaruh Perbandingan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Daging Kelapa Muda (*Cocos nurifera*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hariyati, M.N. 2006. ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah proses pengolahan jeruk pontianak (*Citrus Nobilis Var Microcarpa*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herianto. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai. [Skripsi]. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hernawan, G.P. dan H. Laksono. 2013. Ekstraksi Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Pelarut Etanol. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2(2): 111-115.
- Hernawan, U.E. dan A.D. Setyawan. 2003. Review: Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum* L.) dan aktivitas biologinya. Biofarmasi 1(2): 65-76.
- Hidayat, N., M.C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi. Yogyakarta.
- Huang, Y. Ching, Chang, H. Yung, Shao, and Y. Yuan. 2005. Effect of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry 96.
- Ibrahim, U.K., R.M. Salleh, M.U.H. Suzihaque, and A.H. Syafiza. 2015. Effect of radiation heat on the chemical and physical properties of bread enhanced with *Garcinia mangostana* pericarp powder. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 195, 2652-2659.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iswari, K. 2011. Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi. Madya Centradifa. Jakarta.
- Jannah, M. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Pada Pembuatan *Fruit Leather* Dari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, M.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jamilah, L. 2013. Pemanfaatan Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) Sebagai Produk Bakto Agar dan Aplikasinya Dalam Media Pertumbuhan Mikroorganismenya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jaya, D.P., T.I.P. Suseno, dan E. Setijawati. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna dan Rosella. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 16(2), 58-65.

- Jung, H.A., B.N. Su, W.J. Keller, R.G. Mehta, and A.D. Kinghorn. 2006. Antioxidant Xanthenes from Pericarp *Garcinia Mangostana* (*Mangosteen*). *Journal and Food Chemistry*. 54(6) : 2077-2082.
- Khumairoh, F.S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga Pinnata* Merr.) dan Kulit Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Kusnadi, J. dan Y.A. Nugroho. 2015. Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Kusumaningrum, I. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Tepung Puding Instan dan Pendugaan Umur Simpannya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Latifah., R.N. Iswanto, dan C. Agniya. 2013. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Lee, J., R.W. Durst, and R.E. Wrolstad. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juice, Beverage, Natural Colorants and wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *Journal of AOAC International* 88(5): 1269-1278.
- Manurakchinakorn, S., Y. Chainarong, and C. Sawatpadungkit. 2016. Quality Of Mangosteen Juice Colored With Mangosteen Pericarp. *International Food Research Journal* 23(3): 1033-1039.
- Mardiana, L. 2012. *Ramuan & Khasiat Kulit Manggis*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mardiana, L. dan R. Juwita. 2011. *Ramuan dan Khasiat Sirsak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mardaweni, R. 2013. Pengaruh Sukrosa dan Tingkat Keasaman Terhadap Mutu Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dan Daya Simpannya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Miryanti, Y.I.P.A., S. Lanny, B. Kurniawan, dan I. Stephen. 2011. Ekstraksi Antioksidan Dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Moongkarndi, P., N. Kosem, S. Kaslungka, S.O. Luanratana, N. Pongpa, and N. Neungton. 2004. Antiproliferation, Antioxidation and Induction of Apoptosis By *Garcinia Mangostana* (*Mangosten*) on SKBR3 Human Breast Cancer Cell Line. *J Ethnopharmacol*. 90: 161-6
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Muchtadi, T.R. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. CV Alfabeta. Bogor.
- Murni, C. Dan L. Sulandri. 2009. Pengaruh Perbandingan Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Ngginak, J., D.N.R. Anggreini, dan D. Yanti. 2019. Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica* L.) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida* L.). Jurnal Sains dan Edukasi Sains. Vol.2, No.2.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nugroho, dan E. Agung. 2014. Manggis (*Garcinia mangostana* L.) : dari Kulit Buah yang Terbuang Hingga Menjadi Kandidat Suatu Obat. Jurnal Farmakologi dan Toksikologi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 1,(1). 1-9.
- Paramawati, R. 2010. Dahsyatnya Manggis untuk Menumpas Penyakit. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Parinduri, M, E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (*Sechium dule*)(Jacq.)Swarz). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Poncomulyo, T., H. Maryani, dan L. Kristiani. 2006. Budidaya dan pengolahan rumput laut. Agromedia. Jakarta.
- Prasetyorini, Moerfiah, S. Wardatun, dan Z. Rusli. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn). Panel Gizi Makanan 37 (2): 137-144.
- Puspitasari, M.L., T.V. Wulansari, T.D. Widyaningsih, J.M. Maligan, N. Ida, dan P. Nugrahini. 2016. Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian Pustaka. In Jurnal Pangan dan Agroindustri (Vol. 4, Issue 1).
- Putri, F. 2018. Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Selai Lemon (*Citrus limon burm f.*) Secara Organoleptik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Qosim, W.A. 2007. Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan. Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM). Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksmi. 2017. Formulasi Hidrokolloid Agar, Sukrosa pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1).
- Rauf. 2015. Kimia Pangan. Andi. Yogyakarta.

- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanins. Universitas Helsinki. Finlandia.
- Rini, P.S., R.J. Nainggolan, dan Ridwansyah. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona Muricata L.*) Dengan Bubur Bit (*Beta Vulgaris*) Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4 (4): 508-516.
- Rohman, A. dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Gajah Mada University Press. IKAPI. Yogyakarta.
- Rosmaniar, L., N. Widia, P.A. Ni, dan N. Haula. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsium sp.*) dengan Spektrofotometri UVVIS. Jurnal Kimia Riset. Volume 3 No 1.
- Rusli, N. dan P.S. Ayu. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa 1 (2) : 99 – 103.
- Salwa, M. 2018. Pengaruh Perbandingan Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) dan Wortel (*Daucus carota, L*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Saptarini, N.M., Fathi, and F.F. Sofian. 2013. The Effect of Acetic Acid in Anthocyanins Extraction from Mangosteen (*Garcinia mangostana, L*) Pericarp. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Science. ISSN: 0975-8585. Volume 4 Issue 2.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina, 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Setyaningsih, Dwi, A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Simamora, D. Dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Soeroso, G. Erlan, N.L. Lydia, dan M. Yohanes. 2017. Penambahan Gula Dapat Meningkatkan Stabilitas Warna Ekstrak Antosianin Buah Murbei Hitam Yang Terpapar Cahaya Fluoresens. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 1, No. 1: 62-69.
- Suksamrarn, S., N. Suwannapoch, W. Phakhodee, J. Thanuhiranlert, P. Ratananukul, N. Chimnoi, and A. Suksamrarn. 2003. Antimycobacterial Activity of Prenylated Xanthenes from the Fruit of *Garcinia mangostana*, Chem. Pharm. Bull, 51 (7), 857-859 (Gentianaceae), Drukkerij Elinkwijk bv, Utrecht, pp 109 –114.
- Sunarjono, H. 2006. Bertanam 30 Jenis Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sundari, D., Almayhuri, dan Lamida. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. Vol. 25, No. 4.
- Supiyanti, W., D.E. Wulansari, dan L. Kusmita. 2010. Uji Aktivitas dan Penentuan Kandungan Antosianin Total Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L). Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi. Semarang. 15(2)
- Suranto, A. 2011. Dahsyatnya Sirsak Tumpas Penyakit. Pustaka Bunda. Jakarta.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanti, E.M. 2018. Gambaran kadar vitamin C pada kulit manggis dan buah manggis (*Garcinia mangostana* L). (Doctoral dissertation, D3 ANALIS KESEHATAN).
- 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 Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Tonon, R.V., C. Brabet, and M.D. Hubinger. 2010. Anthocyanin stability and antioxidant activity of spray dried acai (*Euterpe oleracea Mart*) juice produced with different carrier agents. Food Research International. 43: 907-914.
- Torio, M.A.O., J. Saez, and F.E. Merca. 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.
- Turmala, E. 2013. Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Ulfa, N., N.L.A. Yusasrini, dan P.T. Ina. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap Karakteristik Jelly Drink. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 8(3): 285-292.
- Ulfa, P. 2015. Pemanfaatan Kolang-kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Utama, A.S.S. 2015. Substitusi Tepung Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Pada Pembuatan Cake Diukur Kadar β -karoten dan Daya Terima. Publikasi Karya Ilmiah. Program Studi Gizi Transfer S1. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wibowo, R. A., F. Nurainy, dan R. Sugiharto. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Sari Tomat. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol 19. No. 1.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Widyaningrum, H. 2012. Sirsak Si Buah Ajaib 10.000x Lebih Hebat dari Kemoterapi. MedPress. Yogyakarta.
- Willats, W.G.T.J., K. Paul, and D.M. Jorn. 2006. Pectin : New Insights Into An Old Polymer Are Starting To Gel. Trends in Food Science & Technology. 17: 97-104.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, S.E. 2010. Buah dan Sayur Untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wullur, A.C., J. Schaduw, dan A.N.K. Warhani. 2012. Identifikasi Alkaloid Pada Daun Sirsak. Manado.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yenrina R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas comosus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Padang.
- Yenrina, R., Yuliana, dan D. Rasyida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.