

DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, R.G., dan Kowsalya, S. 2011. Nutrient and Nutraceutical Potentials of Seaweed Biomass *Ulva laticuca* and *Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Agriculture Science and Technology*, Vol. 5.(3) : 109-115.
- Adelina, R., Noorhamdani, dan Annasary, M. 2013. Perebusan dan Penumisan Menurunkan Kandungan Betakaroten dalam Wortel. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* Vol 1 (3).
- Agromedia. 2008. Buku Pintar Tanaman Obat : 431 Jenis Tanaman Penggempur Aneka Penyakit. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta. 348 hal.
- Anggraini, S.R dan Handayani, S. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Hasil Jadi *Fruit leather* Nanas. *e-journal Boga*, Vol. 5(1) : 89-98
- Anifah, T. 2018. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Fruit leather Campuran Srikaya dan Wortel dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Bahan Penstabil. [Skripsi]. Universitas Jember
- Arrasyid, H. H., dan Wulan, S. N. 2019. Pembuatan Velva Kombinasi Jambu Biji Dan Belimbing Manis (Kajian Proposi Buah Dan Konsentrasi Gum Arab). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 7 (2) : 24-36
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit leather* Nanas (*Ananas comosus Merr.*) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Padang: Universitas Andalas.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Sari Worteladaya. Yogyakarta
- [Balitbangtan] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2012. Aneka Olahahan Buah dan Sayur. Jakarta: IAARD Press.
- Bahri, M. A., Dwiloka, B. Setiani, B. E. 2020. Perubahan Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C dan Sifat Organoleptik Pada Permen Jelly sari Jeruk Lemon (*Citrus limon*). *Jurnal Teknologi Pangan* . Vol 4 (2) : 96-102
- Beeton, I. 2000. Mrs Beeton's Book of Household Management. New York: Oxford University Press Inc.

- Berutu, B.M, Rusmarilin, H dan Yusraini, E. 2019. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nanas Dengan Sari Wortel Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Fruit Tea. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, Vol.7(4)
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. Manisan Pala. SNI 01-4443-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Cahyono. 2002. Teknik Budi Daya dan Analisa Usaha Tani(Wortel). Yogyakarta: Penerbit Kanisus.
- Chairi, A.P., Herla, R., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Sirsak Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol 1 (2): 65-75.
- Dwiloka, B. Farhan, T.R., Sri, M. (2022). Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro . Vol 2 (2) : 107-113
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Fauziah, E., Widowati, E dan Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol 4 (1): 11-16.
- Historiasrih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit leather* Sirsak-Rosella. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian UPN Veteran.
- Hirdan., Pato, Usman., Rossi, Evy.,2021. Pemanfaatan Buah Nipah dan Buah Pepaya Dalam Pembuatan *Fruit leather*. *SAGU Journal*. Vol 20 (1):8-15
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effect of genotype and treatment on the Antioxidant Activity of Sari Worteleet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry* 96 (2006).
- Imaduddin, A.H., Susanto, W.H., dan Wijayanti, N. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*) Dan Proporsi Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Lempok Belimbing. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 5 (2) : 45-57
- Ita, N.L. Yusasrini, A. dan Ekawati, I,G,A. 2021. Pengaruh Perbandingan *Puree* Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) Dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*) Terhadap Karakteristik *Fruit leather*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol 10 (2) : 172-184
- Kamaluddin, M.J.N., dan Handayani, Mustika Nuramalia. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit leather*

Pepaya. *EDUFORTECH*, 3(1). DOI:https://doi.org/10.17509/edufortech.v3i1.13542

[Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 135 hal

Legowo, A.M.2005. Diversifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.

Mawarni, S.A., dan Yuwono, S.S. 2018. Pengaruh Lama Pemasakan Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Mix Fruit (Belimbing Dan Apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 6 (2) : 33-41

Milya S. 2011. Maizena Sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing (*Averrhoa carambola L.*) *Jurnal Saintek*. Vol 3(1) : 44- 51

Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan & Perikanan. www.bbp4b.litbang.kkp.go.id. Diakses pada tanggal 15 Maret 2022.

Nugroho, S. A., Dewi, E. N., dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3 (4) : 59-64

Panjaitan, R.G.P. 2014. Peningkatan Kandungan Kalium Urin Setelah Pemberian Ekstrak Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*). *Jurnal Veteriner*. Vol 15 (1): 108-113.

PORIM. 1995. PORIM Test Methods. Palm Oil Research. Institute Of Malaysia, Kuala Lumpur.

Persagi. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Prahasta, A. 2009. Agribisnis Belimbing. Pustaka Grafika. Bandung .

Pratiwi. 2009. Formulasi, Uji Kecukupan Panas, dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Wornas (Wortel-Nanas). [Skripsi] Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Prabawati, S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat fisik, Kimia dan Organoleptik *Leather* Tamarillo. [Skripsi] Universitas Brawijaya, Malang

Rahmaini. 2018. Pengaruh Pencampuran Wortel (*Daucus carota*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi, L*) Terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi].Padang: Universitas Andalas.

- Rahmanto, S, A, Parnanto, N, H, R, Nursiwi, A. 2014. Pendugaan umur simpan *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan gum arab menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) model arrhenius. *J. Teknosains Pangan*. 3(3):35-43
- Rahmawati. I, P. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan dan Proporsi Buah: Air Terhadap Sifat Fisikokimia serta Organoleptik Leather Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) .[Skripsi] Universitas Brawijaya. Malang
- Ramadhani, D, A. 2016. Karakterisasi *Fruit leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata L.*) Dan Wortel (*Daucus carota L.*).[Skripsi]. Universitas Jember
- Razak, M. Iqbal. 2020 Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Wortel (*Daucus carota*) Dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Universitas Andalas
- Robinson, J. G. 2012. Making *Fruit leathers*. Extension Service. North Dakota: North Dakota State University Fargo.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2013. Analisis Makanan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Rusilanti dan C.M. Kusharto. 2007. Sehat dengan Makanan Berserat. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit leather* Mangga – Rosella. [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Saputri, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centella Asiatica*) Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Cookies Sagu Antioksidan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor
- Sayekti, D. D. 2014 Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota L.*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. E-jurnal boga. Vol 3 (1): 131-140
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sheilla, P.N.F., H. Faizah dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Bubur Buah Jambu Biji Putih dan Bubur Buah Pepaya Dalam Pembuatan *Fruit leather*. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Vol. 4, No. 2.
- Suryobuwono, A., K, Reni., H, S, Aini., dan S, Uci 2005. Buah Segala Musim. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. IPB. Bogor. Page 8-9

- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa*, L.) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(1), 1-6. Retrieved from <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/3116>
- Tampiasih dan Lilis. 2010. Penetapan Kadar Betakaroten pada Buah Tomat merah, kuning dan hijau secara Spektrofotometri visible. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta.
- Triastuti, I., Nurainy, F., dan Nawansih, O. 2013. Kajian Produksi Minuman Campuran Sari Wortel Dengan Berbagai Buah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol 18 (2)
- Urdike A, Schwartz S. 2003. Thermal processing of vegetables increases cis isomers of lutein and zeaxanthin. *J Agric Food Chem Agric Food Chem*. Vol 51(21):6184–90.
- Wijayakusuma, H., Dalimartha, S. (2000). Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi. Cetakan VI. Jakarta: Penerbit Penebar Sari Worteladaya. Hal. 13, 42-43.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) untuk Pembuatan *Fruit leather*. *J Agritech*. Vol.28 No.1.6 hal.
- Wisnu, A.R., dan Rachmawati, D. 2011. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Euchema cotoi*) di Pulau Karimunjawa Dengan Proses Pengeringan Berbeda. Artikel Rumput Laut. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas Padang. *University Press*. 169 hal.