

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1988. *Syarat Mutu Manisan*. SNI 01-4443-1998. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai*. SNI 01-3746-2008. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Alwin K.Y. Wowor, T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, S. Komansilan. 2014. *Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (Citrus microcarpa L.)*. Jurnal zoetek ("zoetek journal"). 34(2) : 148 - 158.
- Andriyani, R. 2017. *Pemasaran Jeruk Kasturi (Citrus madurensis Lour) (Studi Kasus : Desa Sukaraya Kecamatan Pancur Batu Kabupaten Deli serdang)*. [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah.
- Anggita, D., Funky S. R., dan Endang R.W. 2019. *Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok Dan Konsentrasi Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga*. Journal of Research and Technology 5(2).
- Anisa, S. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. [Skripsi]. Makasar : Fakultas Pertanian. Universitas Hassanudin.
- Aritonang, P., Arief, D., dan Nurminabari, I. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. [Skripsi]. Bandung : Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Aryani, R.M. 2018. *Efektivitas Penggunaan Ekstrak Pigmen Antosianin Bunga Mawar Merah Lokal (Rosa sp.) Dan Karagenan Terhadap Mutu Fruit Leather Sirsak*. [Skripsi]. Malang : Universitas Muhammadiyah.
- Asben, A. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (Ananas comosus, Merr) dengan Penambahan Rumpuit laut*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4):122-127.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta.
- Astuti. 2008. *Karakterisasi Sifat Fisika Kimia dan Deskripsi Flavor Buah Pepaya (Carica papaya L) Genotip IPB-3 dan IPB-6C*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, T., E. Widowati., W. Atmaka. 2015. *Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (Musa Corniculata Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1) : 35-40.

- Barus, A. 2008. Agroteknologi Tanaman Buah-buahan. USU-Press. Medan.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Cahyono, B. 2017. *Budi Daya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik Pepaya*. Bumi Aksara Mekarrahayu. Bandung.
- Cheong M.W. 2013 *Chemical Components and Aromatic Profiles of Citrus and Coffee in Asia*. Thesis. Department of Chemistry: National University of Singapore.
- Cindaramaya, L., dan Mustika N.H. 2019. *Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Fruit Leather Labu Kuning*. *Edufortech* 4: (1).
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Devy, N.F., F. Yulianti dan Andriani. 2010. *Kandungan Flavonoid dan Limonoid pada Berbagai Fase Pertumbuhan Tanaman Jeruk Kalamondin (Citrus mitis Blanco) dan Purut (Citrus hystrix Dc.)*. *Jurnal Hortikultura* Vol 20 (4): 360 – 367.
- Diamante, L.M., Bai, X., dan Busch, J. 2014. *Fruit Leathers: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities*. Department of Wine, Food and Molecular Biosciences, Lincoln University, Canterbury, Lincoln 7647, New Zealand.
- Fadhilah, C. 2021. *Karakteristik Permen Jelly Jeruk Kalamansi (Citrofortunella microcarpa) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Pemanis*. [Skripsi]. Palembang : Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Fahrizal dan Rahmad F. 2014. *Kajian Fisiko Kimia Dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao*. *Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Fajarwati, N.H., Parnanto, N.H., 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 Rosella Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. X (1).
- Fitri, S.R. 2019. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Angkak Terhadap Karakteristik Fruit Leather Sirsak kolang-Kaling*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Fitriani, S. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Kering*. *Jurnal Sagu*. 7(1): 32-37.
- Gaman, P.M. dan KB Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM Press.

- Gunawan, A.W. 2009. *Food Combining*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Habibullah, A.M. 2022. *Pengaruh Penambahan Puree Umbi Bit (Beta vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Sirsak (Annona muricata L.) Dan Jeruk Kasturi (Citrofortunella microcarpa)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Hariyanti, M.N. 2006. *Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Herlina., M.B., dan Lufi W. 2020. *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Kenitu (Chrysophyllum cainito L.) Dengan Penambahan Cmc Dan Karagenan*. Jurnal Agroteknologi Vol. 14 (2).
- Hirdan., Usman P., dan Evy R. 2021. *Pemanfaatan Buah Nipah Dan Buah Pepaya Dalam Pembuatan Fruit Leather*. SAGU Journal – Agri. Sci. Tech., Maret, 2021, Vol. 20 (1): 8-15.
- Huda, I. 2016. *Pengaruh Pupuk Kandang Terhadap Pertumbuhan Tiga Jenis Bibit Tanaman Jeruk (Citrus sp.) Hasil Okulasi*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Husni, E., Fitri Y, dan Dachriyanus. 2021. *Chemical Contents Profile of Essential Oil from Calamansi (Citrus microcarpa Bunge) Peels and Leaves and Its Antibacterial Activities*. Advances in Health Sciences Research vol 40.
- Hutasoit, B. 2015. *Buah Segar Musim*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta
- Jamal, Y., Praptiwi, dan A. Agusta. 2000. *Komponen Kimia dan Efek Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Buah dan Daun Jeruk Kasturi (Citrus microcarpa Bunge)*. Majalah Farmasi Indonesia 11(2): 77-85.
- Kamsina, A.I.T. 2013. *Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Mutu Jelly Mentimun*. Jurnal Litbang Industri. 3:49-57.
- 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.
- Kuncara R.T. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kwartiningsih, E., dan Mulyati, L.N.S. 2005. *Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar*. Ekuilibrium, 4 (1): 8-12.
- Lawalata, V.N., Ega, L., Sipahelut, S.G., Tetelepta, G. 2015. *Mutu Organoleptik Fruit Leather Gandaria (Bouea Macrophylla)*. Jurnal Agroforestri, 10 (2), 127-130.

- Lubis, D.R.U. 2013. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen Jelly Pepaya (Carica papaya, L).* [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Mahadi, I., W. Syafii., dan Yeni S. 2016. *Induksi Kalus Jeruk Kasturi (Citrus microcarpa) Menggunakan 2,4-D BAP dengan Metode In-Vitro.* Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Vol 21(2):84-89.
- Marelli d.s, L., ferreira, K.S.,Chaves, J.B.P., dan Teixeira, S.L. 2008. *L- ascorbic Acid, BetaCarotenen and Lycopene Content in Papaya Fruit (Carica papaya L.) Whith or Whitout Physiological Skin Freckle.* Journal Sci.agri. (Peracicaba, Braz).65, (3).
- Maryanti, E., Dyah F., dan Fathnur S. 2017. *Diversifikasi Residu Produk Olahan Home Industry Sirup Jeruk Kalamansi Di Kabupaten Bengkulu Tengah.* Jurnal Dharma Raflesia Vol 15 (1).
- Mas'ula, A. U dan Hapsari T. P. 2018. *Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Jahe (Zingiber Officinale).* Jurnal Teknologi Pangan 9 (2): 132-139.
- 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 Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan.* Alfabeta. Bandung.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California.* Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Nopriantini. 2005. *Kajian Mutu Kimia dan Daya Terima Selai Lidah Buaya (Aloe vera) Rendah Kalori.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian IPB.
- Nuh, M. 2018. *Pengaruh penambahan kelopak bunga rosella pada pembuatan fruit leather dari buah mangga.* Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 1 (2): 117-122.
- Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather Kajian dari Proporsi Buah Pencampur.* [Skripsi]. Malang: Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Nurniswati., Purgiyanti., dan Joko S. 2016. *Isolasi Dan Identifikasi Pektin Dari Kulit Buah Pepaya (Carica papaya) Dengan Metode Refluks Oleh Ikatan Apoteker Indonesia Kota Tegal.* Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Harapan Bersama.
- Oktafia, S. 2015. *Pengaruh pH dan Intenstiras Cahaya terhadap Kestabilan Ekstrak Karotenoid Kulit Buah Alkesa (Pounteria campechiana Baehni).* [Skripsi]. Salatiga : Fakultas Sainst dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.

- 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
- Puspasari, K., F. Rusli., dan S. Mileiva. 2005. *Formulasi Campuran Flower Leather dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayu Manis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan*. PKMP-25-1. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Raab, C., and Oehler, N. 2000. *Making Dried Fruit Leather*. Oregon State University, US
- Ramli, F., Durani., Siswadi., Barianto., Febridar N., Irawan F, Purwolelono., Suprianto A., dan Setiono., 2012. *Jeruk Varietas Kalamansi FR*. Dinas Pertanian, Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Bengkulu.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi.
- Rosida, K.B, Enny, dan Reny, Z.H. 2016. *Pengembangan produk fruit leather dari buah sirsak dan bunga rosella*. *J. Rekapangan*, 10 (1): 61-66.
- Rukmana. 1995. *Pepaya: Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Jakarta.
- Sarwono, B. 1995. *Jeruk dan Kerabatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Setyo. 2014. *Jeruk Kalamansi*. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Sulawesi Utara
- Shin, J.E., L. Salim, dan P. Cornillon. 2002. *The Effect of Centrifugation on Agar/Sucrose Gels*. *Food Hydrocolloids*. Vol. 16 (2): 89-94.
- Sianipar, Y.H., Maria F.S., dan J. R. Assa. 2021. *Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (Citrus microcarpa, B.) Dalam Pembuatan Selai Pepaya*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 12 (1).
- Sidi, C., E. Widowati, dan A. Nuraiwi. 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas comosus L.Merr.) dan Wortel (Daucus carota)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 4: 122-127.
- Simamora, D dan Evy R. 2017. *Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*. *Jom Fakultas Pertanian* 4(2).
- Sinaga, B., S.I., dan Suter, I. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Gula Terhadap Karakteristik Jeli Terung Belanda*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol 1(1).

- Soedarya, A.P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Pepaya*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Sudarmadji., S., Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanianisasi Edisi keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Suketi, K. 2010. *Studi Karakter Mutu Buah Pepaya*. PKBT-IPB. Bogor.
- Sundari, dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. 33(1) : 93-101.
- Suprapti, M.L. 2005. *Aneka Olahan Beligu Labu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suyanti. 2011. *Peranan Teknologi Pascapanen untuk Meningkatkan Mutu Buah Pepaya (Carica papaya, L)*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. 7(2):96-103.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Taqwa, F.H., Marsi., Praja, A. 2014. *Pemanfaatan Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.) untuk Peningkatan Vitalitas Pascalarva Udang Vaname (Litopenaeus Vannamei) Selama Masa Adaptasi Penurunan Salinitas*. Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia, 2 (1), 93-104.
- Tirkey, B., Pal, U.S., Bal, L.M., Sahoo, N.R., Bakhara, C.K., dan Panda, M.K. (2014). *Evaluation of physic-chemical changes of fresh-cut unripe pepaya during storage*. Journal Food Packaging and Self Life, Vol. I:190-197.
- Widiawati. 2019. *Analisis Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Fruit Leather Pepaya (Carica papaya, L.) Dengan Penambahan Kolang-Kaling (Arenga pinnata, Merr)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2008. *Pemanfaatan Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) dan Kelopak Bunga Rosela (Hibiscus sabdariffa, Linn) untuk Pembuatan Fruit Leather*. Agritech, 28(1): 22-27.