

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. AOAC Internasional. Washington D. C.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 67-73, 171-230.
- Anggita, D., Fungsi, S R., Endang, R W. 2019. Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok dan Konsentrasi Jeruk Nipis terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga. *Journal of Research and Technology*, Vol. 5 No. 2.
- Ardanti, A.I.P., Wahyuningsih, Meddiati, F.P. 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat. *Teknobuga*. Vol.5(2) : 89-102.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit leathers* Nenas (*Ananas comocuc L. merr*) dengan Penambahan Rumput Laut, *Jurnal, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang*.
- 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. *Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1) : 35-40.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. 30 Mei 2022
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Syarat Mutu Manisan Pala*. Jakarta. SNI 01-4443-1998.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. (2009). *Ilmu Pangan*. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Dasgupta, P., P. Chakraborty dan N. N. Bala. 2013. *Averrhoa carambola*. *International Journal of Pharma Research and Riview*, volume 2 (7) : 54-63.
- Diamante, L.M., Bai, X., Busch, J. 2014. *Fruit Leathers* : Method of Preparation and Effect of Different Conditionson Qualities. [Review Article]. *Internatonal of Food Science*. Hindawi Publishing Corporation.
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Efendi, S., D. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Cimanggu Bogor. Vol 9: 36-46.
- Erwinda, M.D., dan Wahono, H.S. 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.2(3) : 54-64.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. 2015, Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 20-64, 15
- Fauziah, E., Esti, W., dan Windi, A. 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.
- Fatoni, Ridho. 2021. Pengaruh Perbandingan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) terhadap Karakteristik Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 20.
- Fitantri, A.L., N. Parnanto., D. Praseptiangga. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Jurnal Teknosains Pangan. 3: 26-34.
- Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 26-28.
- Harahap, S., M. N. H. Nasution., D. P. Y. Nasution. 2018. Kandungan Nilai Gizi Kolang-kaling dari Aren (*Arenga pinnata*) Sebagai Sumber Pangan Baru di Tapanuli Bagian Selatan. Jurnal LPPM UGN. Vol 9 No 1B.
- Hidayat, Syamsul dan Rodame M. Napitupulu. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta: Agriflo.
- Historiasih, R.Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, UPN Veteran. Surabaya.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS) - GBIF, "*Averrhoa carambola* L.", dalam <https://www.gbif.org/species/2891641>, diakses 17 Maret 2021.
- Ipi. 2014. Manfaat Buah Kolang Kaling Untuk Kesehatan. Buletin Pemerintah KotaPagar Alam, 30 September 2014. <http://pagaralamkota.go.id> [22 Mei 2014].

- Ita., N.L. A. Yusasrini., dan G. A. Ekawati. 2021. Pengaruh Perbandingan Puree Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) Dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. ISSN : 2527-8010 : 172-184.
- 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 pinata*, M.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Jeanne. 2016. *Mango Fruit Leather Recipe*. <https://jollytomato.com/mango-fruit-leather-streamteam/>. [Diakses pada 18 Juni 2016].
- Kencana. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik The Herbal Daun Katuk. Bandung: Universitas Pasundan.
- Khan, A., Zeb, A., Khan, M., dan Shah, W., 2014. Preparation and Evaluation of Olive Apple Blended Leather. *Int J Food Sci, Nutr Diet*. 3(7), 134-137.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan; Komponen Makro. Jakarta : Dian Rakyat. 264 hal.
- Lestari. N., R. Widjajanti, dan M. Inyanti., 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari Puree Buah-buahan Tropis. *Warta IHP/Jornal of Agro-Based Industry*. 35(1):12-19
- Leviana, Wilandika dan V. Paramita. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Kunyit Dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Metana*. Vol 13 (2):37-44.
- Marzelly, A.D., S. Yuwanti, dan T. Lindriati., 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori *Fruit Leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 172-185.
- Mawarni, S. A., dan S. S. Yuwono. 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 No.2: 33-41
- Mosquera, O.M. 2009. *Antioxidant Activity of Plants Extract from Colombian Flora*. *Brazz : Pharmacogn*. 19(2): 382-387.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung. 193 hal.

- Murtius, W.S. 2016. Aktivitas Amilolitik pada Parutan Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) yang Diperam dengan Waktu yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas 20 (1): 27-34.
- Muthu, N., S. Y, Lee., K. K, Phua., S. J, Bhoreo. 2016. Nutritional, Medicinal and Toxicological Attributes of Star-Fruits (*Averrhoa carambola* L.): A Review. Bioinformation 12(12): 420-424
- Naz, R., 2012. Physical Properties, Sensory Attributes and Consumer Preference of Fruit Leather. Pak. J. Food Sci. 22(4): 188-190.
- Novayanti, S.R., 2017. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. 66 hal.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Untuk Pembuatan Leather. Kajian Dari Proporsi Buah Pencampur. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Oktiana, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Sari Jagung Manis (*Zea mays*, L. Saccharata) terhadap Karakteristik Mutu Jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 26.
- Pasagi, J. R. 2014. Analisis Hubungan Kekerasan Varietas pada Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) Melalui Pendekatan Morfologi. Surabaya: Skripsi Tidak Diterbitkan.
- Patil, A. G., Darshana, A. P., Anita, V. P., and Naresh, C. 2010. Physical and Chemical Characteristics of Carambola (*Averrhoa carambola* L.) Fruit at Three Stages of Maturity. ISSN 0976-4550. Volume: I: Issue-2
- Paull, R. E dan Duarte, O. 2012. Tropical Fruit, London: CAB International.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. Pembuatan Edible Flim dari Kolangkaling. Jurnal Teknik Kimia. Vol 15(4) :28-35.
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N.N. dan Bhavesh C.V.2013. Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Puspasari, K., F. Rusli., DAN s. Mileiva.2005. Formulasi Campuran Flower Leather dari Bunga dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. PKPM-2-5-1, Bogor.
- Putri, I. R., Basito dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai

- Lembaram Pisang (*Musa paradisiaca*, L) Varietas Raja Bulu. Jurnal Teknosains. 2(3):112-120.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan.. ANDI . Yogyakarta. Hal:47,168.
- Risandi, Rita., Azis, Jamal., Asterina. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus pneumoniae* secara In Vitro. Jurnal Kesehatan Andalas; 5(3).
- Rosyida, F., dan Lilis, S. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Keiring Siwalan (*Borassus flabeller*). E-Journal Boga. Vol.2(1) : 297-307.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2013. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Saragih, N.M. 2012. Mempelajari pembuatan permen jelly dari kolang-kaling (*Arenga pinnata* Merr). Universits Sumatra Utara. Medan. 73 hlm.
- Safitri (2012), Studi Pembuatan Fruit Leather Manga-Rosella, Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Sarmi, Rita D. R, Indah Hartati. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenga pinnata*) menggunakan Beberapa Jenis Abu. Jurnal Fakutas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang. Vol. 12, No (1): 21-25.
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. Andalas University Press.
- Sayuti, K., R. Yenrina, dan T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolangkaling” (Sugar Palm Fruit jam) with Added Natural Colorants. Pakistan Journal of Nutrition. 16(2): 69-76.
- Sediaoetama, A. D. 2010. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi I*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 130-131.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Pres.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta. 160 hlm.
- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygiumcumini*) Pada Pembuatan *Fuit Leather* dari Buah Rambutan (*Nepheliumlappaceum*, L.) dan Kolang-Kaling (*Arengapinnata*, Merr.). [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Sun, Y. X., Liu, J. C., Yang, X. D., and Kennedy, J. F. 2010. Purification, Structural Analysis and Hydroxyl Radical-Scavenging Capacity of a Polysaccharide From The Fruiting Bodies of *Russula virescens*. *Process Biochemistry*. 45: 874-879.
- Sutedjo, K. S.D., F. C. Nisa. 2015. Konsentrasi Sari Belimbing (*Averrhoa carambola* L) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yogurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.582-593
- Shui, G dan L. P. Leong. 2006. *Food Chemistry*. 97: 277–84
- Tarigan, J. Br., T. Barus., J. Kaban., Marpongahtun. 2012. Characteristic and Study of Antioxidant Activity Galactomanan from ‘Kolang-kaling’ (*Arenga pinnata*). *Proceeding of MAMIP2012*. Hal:1074-1084
- TKPI. 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] <https://m.andrafarm.com/andra.php?i+daftar-tkpi>
- Torio, M. A. O., Joydee S. 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 hal.
- Widiawati. 2019. Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Pepaya (*Carica papaya*, L.) dengan Penambahan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 36.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 3-4 dan 131.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kasnisius. Yogyakarta.
- Wuri, V.K., 2016. Pembuatan Fruit leather dari Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) dan Buah Nenas (*Ananas comosus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 31.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yusmita, L., dan Ruri, W. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia – Vol. , No. 01*.
- Zulfahnur, R. Nurapriani, T. Tegar dan D. Askanovi. 2009. *Mempelajari Reaksi Pencoklatan Enzimatis Pada Buah dan Sayur*. Program Kreativitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor. Bogor.