

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, Y., N. Lestari. 2014. Peningkatan Kandungan Yodium Pada Es Krim Dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.18-25 hlm.
- Anggadiredja, J.T., A. Zatnika., H. Purwoto dan Istini, S. 2006. *Rumput Laut*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.147 hlm.
- Anonim. 2010. Terung Belanda.<http://budidaya-terungbelanda-cyphomandra-betaceasendt>. 22 Maret 2018.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat. 328 hlm.
- Association of Officially Analytical Chemist. 1995. *Official Method Of Analysis of The Assosiation*.Washington DC. USA. Assosiation of Officially Analytical Chemist.
- Asben, A., Neswati., S. Heranto. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan Dalam Pembuatan *Fruit Leathers* Nenas (*Ananas comosus*. Merr) dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Penelitian Fateta*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.7 hlm.
- Asih, I.A.R.A., I.W. Sudiarta., A.W. Suci. 2015. Aktivitas Antioksidan Senyawa Golongan Flavonoid Ekstrak Etanol Daging Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum Cav*). Jurusan Kimia Fmipa Universitas Udayana, Bukit Jimbaran, Bali. *Jurnal Kimia* .9 (1): 35-40 hlm.
- Astawan, M., S. Koswara, F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1): 61- 69 hlm.
- Astawan, M. 2009. *A-Z Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Dian Rakyat: Jakarta
- 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 hlm.
- Chaidir, A. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor . 115 hlm.
- Dewi, E.N., T. Surti., Ulfatun. 2010. Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, *Gracilaria*, *Eucheuma cottonii*, Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan*. 12(1): 20-27 hlm.

- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- 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 hlm.
- Fris, F.W.,D.A. Fortuna., V. Johan. 2017. Pengaruh Penambahan Terung Belanda Dalam Pembuatan *Velva* Labu Kuning Terhadap Karateristik Sensori. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. 4(2): 8 hlm.
- Giusti, M.M., R.E. Wrostd. 2001. Characterictization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy. In R.E. Wrostd TE, Acree EA, Dekker MH, Penner DS, Reid SJ, Schwartz CF, Shoemaker D, Smith PS (eds). Handbook of Food Analitical Chemistry: Pigmens, Colorants, Flavors, Texture, and Bioactive Food Components. Hoboken. New Jersey. Jhon Wiley Sons. 624 p.
- Historiasih, R.Z. 2010. Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran. Surabaya. 73 hlm.
- Huang, Yu-Chi, Chang,Yuang-Ho dan Shao,Yi-Yuan.2005. *Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan*.Food Chemistry 98: 529-538 p.
- Ikhsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cottonii*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian.Unand Padang. 47 hlm.
- Idris,I.W., Usmar dan B. Taebe. 2011. Uji Efek Hipokolesterolemik Sari Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*, Sendt.) Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*).Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin, Makassar. *Junal Farmasi Dan Farmakologi*, 15(2):105 – 110
- Latifah, R. Nurismanto dan C. Agniya. 2011. Pembuatan selai lembaran terung belanda. *Jurnal Teknologi Pangan*. FTI UPN Veteran. Jawa Timur.101-113
- Lubis, M.S.P., J.R. Nainggolan., dan E. Yusraini. Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather. *Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. USU. Medan. 2(3): 62-68 hlm.
- Marzelly, A, D., S. Yuwanti., T. Lindriati. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca.S*) dengan

- Penambahan Gula dan Karagenan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2):172-185 hlm.
- Masita, N.M. 2007. Kajian Pertumbuhan Dan Kandungan Karagenin Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* yang Terkena Penyakit *Ice Ice* Di Perairan Pulau Pari Kepulauan Seribu. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. IPB.
- Nanggiang, D., Sumartini dan T. Gozali. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Bubur Sawi (*Brassica juncea*) dan Konsentrasi Ekstrak Daun Suji Terhadap Karakteristik *Mix Vegetable Leather* Panggang. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Pasundan . Bandung. 3(1) : 83-94
- Nur, S.C.Y. 2003. Kandungan Gizi dan Mutu Organoleptik Cookies Rumput Laut Pada Konsentrasi Penambahan Rumput Laut. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Airlangga. 155 hlm.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan buah jambu mete untuk pembuatan fruit leather. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pandiangan,A., F. Hamzah., Rahmayuni. 2017. Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya Dan Buah Terung Belanda. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Pertanian. 4(2): 15 hlm
- Peraginangin, R., E. Sinurat., M. Darmawan. 2013. *Memproduksi karagenin dari rumput laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 76 hlm.
- Pratama, S., S. Wijana., A. Febriyanto. 2012. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). *Jurnal Industria* 1(3) : 181 – 194 hlm.
- Prasetyani, M.P., Y.S. Herwidiani. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*, 2(1): 35-38 hlm.
- Putri, W.N. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Pewarna Alami dari Berbagai Sumber Tanaman yang Mengandung Antosianin. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa catatan tentang karagenin. *Jurnal Oseana*, 28(4):1-6
- Ranghuramulu, N.K., N. Madhawan., S.K. Sundaran. 1983. *A Manual of Laboratory Technique*. National Institut of Nutrition , Hyderabad. India.
- Risti,A, P., N. Herawati. 2017. Pembuatan Fruit Leather Dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma muricata*, L.) dan Buah Melon (*Cucumis melo*, L.).*Jurnal Penelitian*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Fakultas Pertanian, 4(2):1-15 hlm.

- Safitri, A. A. 2012. Studi pembuatan fruit leather mangga – rosella. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar. 53 hlm.
- Santoso, J.,Y. Yumiko., S. Takeshi. 2004. *Mineral, Fatty Acid, And Dietary Fiber Compositions In Several Indonesian Seaweeds*. Jurnal Ilmu Perairan Dan Perikanan Indonesia. 2(1): 45-51hlm.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. ISSN 0215-9511. 35-40 hlm.
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 hlm.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto., S. Puspita. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.180 hlm.
- Sidi, C., E. Widowati., A. Nuraiwi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisiokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus L.Merr.*) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4: 122-127 hlm.
- Situmorang D.R. 2012. Kualitas serbuk instan buah terong belanda (*Solanum betaceum Cav.*) dengan variasi kadar maltodekstrin . [Skripsi]. Yogyakarta
- Sinaga, I.L.H. 2009. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*), [Skripsi], Fakultas Farmasi Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Sinurat, E.R., S. Peraginangin., Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa-Karagenin Pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal pasca panen dan bioteknologi kelarutan dan perikanan*. 2(2): 81-89 hlm.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.160 hlm.
- Sutriyono, Y dan Pato. 2016. Pemanfaatan Buah Terong Belanda Dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru Faperta .3(2):13
- Surni W.A. 2014. Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Kedalaman Air Laut Yang Berbeda. Kabupaten Seram .*Jurnal Biopendix*, 1 (1) : 92-100
- Suparni., A. Sahri. 2009. Mengenal Potensi Rumput Laut Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. 44(96). 95-113
- Syarif, S., R. Kosman., N. Inayah. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum, Cav.*) dengan Metode Frap. *Jurnal Fakultas Farmasi*. Universitas Muslim Indonesia. 7(1): 26-33

- Umah, A., N.H. Parnanto., D. Ishartani. 2016. Kajian Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Fruit And Vegetable Leather* Nangka (*Arctocarpus heterophyllus*) dan Tomat (*Lycopersicum commune*) dengan Variasi Penambahan Sukrosa. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. *Jurnal Teknosains Pangan*.5(4):12-20 hlm.
- Widayanti, N.P., N.M. Puspawati., N.I. Suarsana., A. Astiti., S.R. Wiwik. 2016. Aktivitas Antioksidan Fraksi n-Butanol Ekstrak Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Secara In Vitro dan Identifikasi Senyawa Golongan Flavonoidnya. Program Studi Magister Kimia Terapan, Universitas Udayana, Denpasar, Bali-Indonesia jurusan Kimia Fmipa, *Jurnal Cakra Kimia*, 4(1):30-38 hlm.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hlm.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumpu Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.112 hlm.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hlm.
- Yanti, O., A. Sitti dan S. Jamaluddin. 2012. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi natrium benzoate terhadap kadar vitamin C cabai merah (*Capsicum annuum*. L). *Jurnal Akademika Kimia*, 1(4) : 93-199 hlm.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Universitas Andalas Press. Padang .159 hlm.
- Zulkipli, F.M.P. 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Murbei (*Morus nigra*). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan . Bandung. 170 hlm.



