

DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, R.G., dan Kowsalya, S. 2011. Nutrient and Nutraceutical Potentials of Seaweed Biomass *Ulva latuca* and *Kappaphycus alvarezii*. *Journal of Agriculture Science and Technology*, Vol. 5.(3) : 109-115.
- Adrienne, P. 2009. Terung belanda. <http://www.plantamor.com>. Diakses pada tanggal 11 September 2023.
- Akbar, A,. 2017. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* Linn). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Andriansyah, I. (2018). Pengaruh Pemberian Pupuk Daun dan Pupuk Kandang Sapi Meningkatkan Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) [Skripsi]. <http://repository.umsu.ac.id/handle/123456789/9401>.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. (2011). Analisis Pangan. Dian rakyat. Jakarta. Hal 67-73. 171-230.
- Anifah,T. 2018. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Fruit Leather Campuran Srikaya dan Wortel dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Bahan Penstabil. [Skripsi]. Universitas Jember.
- Ariadianti, A.T.R., Windi, A., dan Siswanto. 2015. Formulasi dan Penentuan Umur Simpan *Fruit Leather* Mangga (*Manginefera indica* L.) dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 16 (3).
- Aryani, I., Sriwati, M., Reta. 2022. Inovasi Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Pamelos (*Citrus maxims*) dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Agrokompleks* . Vol. 22 (1): 24-33.
- Asben, A. (2007). Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut. *Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.*, 8(1), 35–40.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan Dan Minuman*. SNI 01-2891-1992 Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Manisan Pala*. SNI 01-4443-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.

- Berawi, K. N. dan Asvita, S. M. 2016. Efektivitas Ekstrak Terung Belanda untuk menurunkan kadar glukosa dan kolestrol ldl darah pada pasien obesitas. *Majority*, 5(1), 102-106.
- Burton-Freeman, B. M., Sandhu, A. K, and Edirisinghe, I. 2016. RedRasberries and Their Bioactive Polyphenols: Cardiometalic and Neuuronal Health Links. *Advances in Nutrition*, 7 (1), 44-65.
- Cahyadi, W. *Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan makanan*. Edisi ke-2. Bandung: Bumi Aksara; 2009.
- Dakota, N. (2012). *Making Fruit Leathers*. 1586.
- Delden, K.V. 2011. Fruit leather. University Of Alaska Fairbankk. www.jaf.edu/files/ees/publication-db/catalog/hec/FNH-00228.Pdf. Diakses pada tanggal 12 Oktober 2023.
- Dewi, S.Y. 2019. Pembuatan Fruit leather Campuran dari Rumpun Laut (*Eucheuma cottoni*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Devi, N. P. A., Wipradnyadewi, P. A. S., Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penambahan Terung Belanda Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Itepa*, 7(1), 23-32.
- Diamante, L.M., Bai, X., Busch, J. 2014. *Fruit Leather: Method of Preparation and Effect of Different Conditions on Qualities*. [Review Article]. *International of Food Science*. Hindawi Publishing Corporation.
- Djufry, F., Limbongan, J., Lade, N., & Saranga, B. (2016). Karakterisasi Tanaman Tamarillo di Sulawesi Selatan (Characterization of Tamarillo Plant in South Sulawesi). *Buletin Plasma Nutfah*, 22(2), 127–136.
- Erwinda, M.D., dan Wahono, H.S 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Sacharrum officinarum*) Dan Konsentrasi Penambahan Kapur Terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2(3) : 54-64.
- Fathmawati, D., Abidin, R. P., Roesyadi, A. (2014). Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumpun Laut. *Jurnal Teknik Pomits*, Vol. 3, No. 1.
- Fatimah, S., Alimudin, A. H., & Jayuska, A. (2015). Pengaruh Keasaman Terhadap Stabilitas Pigmen Cengkokodok (*Melastoma malabathricum*), Kayu Secang (*Caesalpinia sappan Linn.*). *Jkk*, 4(1), 91–95.
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 26–34.

- Fitriani. (2019). Pengaruh Kombinasi Pati Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Dan Madu Pada Sediaan Gel Terhadap Kelembaban Kulit.[Skripsi]. Institut Kesehatan Helvetia Medan.
- Hanum, T. (2000). Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna dari Bekatul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* Glutinosa). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XI. NO. 1, 2000.
- Hastari, P., S. Suratiningsih dan I. Sulistyarini. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol, Fraksi N-Heksan, Fraksi Etil Asetat dan Fraksi Air Buah Terung Belanda Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella dysenteriae*. Program Studi S1 Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Farmasi. Semarang.
- Hilman, A. (2012). Karakteristik Polisakarida Larut Air (PLA) Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dari Berbagai Metode Ekstraksi. *Skripsi*, 1–78.
- Historiansih, R. Z. (2010). Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. [Skripsi]. Program. Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran. Surabaya. 73 hlm.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., & Shao, Y. Y. (2005). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of Sari Worteleet potato in Taiwan. *Food Chemistry* (2006).
- Hutching, J. B. 2009. Food Color and Appearance Second Edition. Maryland (US) : Aspen Publisher, Inc.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W. & Afgani, C. A. (2021). Ulasan Ilmiah : Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3 (2), 11-21.
- Juprihani. (2019). Studi Pembuatan *Fruit Leather* dari Nanas dan Jagung Manis (Kajian Proporsi Nanas :Jagung Manis dengan Konsentrasi Karagenan). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Kamsina. (2015). Pengaruh konsentrasi sari buah dan jenis gula terhadap mutu minuman fungsional dari bengkuang. *Jurnal Litbang Industri*, volume 4 (1): 19-27.
- Khan, A., Zeb, A., Khan, M., & Shah, W. (2014). Preparation and Evaluation of Olive Apple Blended Leather. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics*, July, 134–137. <https://doi.org/10.19070/2326-3350-1400026>.
- Kumalaningsih, Sri dan Suprayogi. (2006). *Tamarillo (Terung Belanda) Tanaman Berkhasiat Penyedia Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana : Surabaya.

- Kumayanjati, B., & Dwimayasanti, R. (2018). Kualitas Karagenan Dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* pada Lokasi Berbeda di Perairan Maluku Tenggara. *Jurnal Pendidikan Biologi Kelautan dan Perikanan* , 13(1), 21-32.
- Kuncara, R. T. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Kurniati, A. 2019. Pengaruh Pencampuran Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dengan Terung Belanda (*Chyphomandra betacea* Sendtn) terhadap Karakteristik Velva dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Kuswantini, K, S. 2017. Formulasi Jelly Drink Terung Belanda Kajian Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brwijaya, Malang.
- Latifah, Nurismanto, R., & Agniya, C. (2013). Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Prodi Teknologi Pangan FTI UPN Veteran Jatim*, 101–113.
- Lamban, L, S. Kandou, J. dan Djarkasi, G. S. S. 2017. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada Fruit Leather. *Cocos*. Vol (1). No. 7. hal 1-13.
- Marco, P. H., Poppi, R.J., Scarminio, I.S., Tauler, R. 2011. Investigation of The pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from *Hibiscus acetosella*. *Food Chem* 15: 1020-1027.
- Marleni. (2018). *Analisis Mutu Selai Terong Belanda (Solanum betaceum C) Selama Penyimpanan*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Agroindustri.
- Marzelly, A. D., Yuwanti, S., & Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit Leather... *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 11 No. 02 (2017). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 1–14.
- Musa, S. 2018. How to Make Herbal Fruit Leather. <https://learningherbs.com/remedies-recipes/herbal-fruit-leather/> .[Diakses pada 1 Agustus 2023].
- Nallakurumban, P., Sujar, N., Vijayakumar, A., Geetha, P. S., & Karpagapandi, L. (2015). Estimation of Phytochemicals and Antioxidant Property of Tamarillo (*Solanum betaceum*) and A Value Added Product Tamarillo Sauce. *International Journal of Scientific Progress and Research (IJSPR)*, 9(2), 61–65. www.ijspr.co.

- Nasution, A. S. (2014). *Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan Dan Minuman Jajanan Di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan Tahun 2014*. [Skripsi]. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Nelvi, Y. A. (2019). *Studi Pembuatan Fruit Leather dari Pencampuran Buah Sirsak (*Annona muricata*, L.) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Sari Bunga Rosella* <http://scholar.unand.ac.id/52620/>.
- Nurainy, F. dan Koesmawardhani, D. 2007. *Efek Penambahan Rumput Laut Terhadap Karakteristik Leather Sirsak*. Unila.
- Nuegroho, D, A, I, Fitriani, S, Rahmayuni. Pemanfaatan Buah Nipah dan Buah Naga Merah dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *JOM FAPERTA*. Vol (8). Edisi 2 Juli s/d Desember 2021.
- Oktrim, W., 2020. Pengaruh Penambahan Sari Daun Belimbing Wuluh Terhadap Karakteristik Permen Jelly. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Petanian Universitas Andalas. Padang.
- Pangastuti HA, Rachmawanti DA, Dwi, I. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1): 20-29.
- Pasaribu, M. S. 2017. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Xanthan Gum dengan Karagenan dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Jelly Terung Belanda.
- Purnamaningratri, A. (2022). Pengaruh Penambahan Karagenan dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik Kimia, dan Organoleptik *Fruit Leather* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.).
- Qin, S., & Sihotang, S. (2020). Efektifitas ekstrak daun alpukat (*Persea americana* mill) terhadap *propionibacterium acnes* dan *pityrosporum ovale*. *Acnes, Propionibacterium Ovale*. 3 (2), 75-81.
- 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. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 41-48.
- Rahmayani. (2018). Pengaruh Perbandingan Pakis Sayur (*Diplazium esculentum*) Dan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Pada Pembuatan *Vegetable Leather*. *Diploma Thesis, Universitas Andalas, 2017, 2018-2020*.
- Ramadhani, D. A. (2016). Karakterisasi *Fruit Leather* Campuran Sirsak (*Annona muricata* L.) dan Wortel (*Daucus carota* L.). 25-45. 25-45.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. ANDI .Yogyakarta. Hall :47-168.

- Risti, A. P., & Herawati, N. (2017). Pembuatan Fruit Leather Dari Campuran Buah Sirsak (*Annoma muricata* L.) Dan Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–15.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2013. Analisis Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- 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.
- 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.
- Saputro, R, H. Juswono, P, U., & Widodo, S, C., 2013. Pengaruh Bengkuang dan Lidah Buaya Terhadap Kandungan Radikal Bebas pada Daging Ayam yang Diradiasi dengan Sinar Ultraviolet. *Jurnal Fisika, Jurusan Fisika, FMIPA. Universitas Brawijaya*
- Saragih, R. (2014). Uji Kesukaan Panelis pada teh daun torbangun. *E-Jurnal Widya Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1); 46-52.
- Setyaningsih, Apriyantono, D.A., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Magistra No. 75 Th. XXIII Maret 2011. ISSN 0215-9511: 35-40.
- 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.
- Subakir, Utomo, S. P., & Mulyadi. (2014). Analisa Kelayakan Usaha Buah Bengkuang Sebagai Produk Camilan Krupuk Goreng Pasir Non Kolesterol. *Majalah Ekonomi*, XIX(1), 73–87.
- Sulisyawati, F. (2019). Pembuatan minuman serbuk sari buah terong belanda (*Solanum Betaceum*) dengan metode enkapsulasi. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan*, 1–68.
- Sumelda, 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygum cumini*) Pada Pembuatan Fruit Leather dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceumm*, Merr). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeritas Andalas. Padang.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang besar. Seminar Nasional Teknologi Perternakan dan Veteriner. Hal 835.

- Syarif, S., Kosman, R., & Inayah, N. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Metode FRAP. *Jurnal As-Syifa*. Vol. 07 (01) : 26-33.
- Suzanna, A., Wijaya, M., Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Kimia Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*) setelah diolah menjadi minuman ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* . Vol (5).
- Syukri, D. 2021. *Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang.
- United State Department of Agriculture. 2019. Food Data Central National Yambean (jicama), raw. USA. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170073/nutrients>. [diakses 17 Maret 2023].
- Wang, S dan Zhu, F. 2019. *Tamarillo (Solanum betaceum): Chemical composition, biological properties, and product innovation*. Trends in Food Science & Technology (2019).
- Wahyuni, H., Hanum, T., & Murhadi. (2017). Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Kulit Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1), 40–51.
- Wedhosari, N., Hintono, A., Dwiloka, B. 2019. Pengaruh Proporsi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik dan Kesukaan Fruit Leather. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2) : 343-348.
- Wiedyantara, A, B., danV, P, Bintoro,. 2017. Aktivitas Antioksidan, nilai pH, Rendemen, dan Tingkat Kesukaan Keju Mozarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan* 1(1) :1-7.
- Wijana, S. Sucipto, dan L. M. Sari. (2014). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* .L.). Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Uniersitas Brawijaya Malang.
- Wimala, M., Retaningtiyas, Y., Wulandari, L. (2015). Penetapan Kadar Inulin dalam Ekstrak Air Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dari Gresik Jawa Timur dengan Metode KLT Densitometri. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, vol. 3 (no. 1).
- Winarno, F. 2004. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Sarofa, U., & Anggrahini, D. (2008). Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L .) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(1), 207–214.

Wisnu, R., & Rachmawati, D. (2005). Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Euchema cotoni*) Di Pulau Karimun Jawa Dengan Proses Pengeringan Berbeda. In *Laporan Kegiatan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro*. <http://eprints.undip.ac.id/22918/2/381-ki-fpik-06-a.pdf>.

Wulansari, N,P,Y., Permana, I, D, G, M., Sugitha, I, M., (2018). Pengaruh Perbandingan Terong Belanda dengan Rumput Laut Terhadap Karakteristik *Leather*.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press . Padang.

