

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI-01-3746-2008 *Selai buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 30 hal.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Mikrobiologi rantai pangan-Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme-Bagian 1: Perhitungan koloni pada suhu 30°C dengan teknik cawan tuang. Standar No. SNI ISO 4833-1:2013, IDT)
- [Ditjen Kesma] Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia 2017*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. 1 hal
- Al-Sayed, H. M. A., and Ahmed, A. R. 2013. Utilization of watermelon rinds and sharilyn melon peels as a natural source of dietary fiber and antioxidants in cake. *Annals of Agricultural Sciences*, 58(1), 83–95.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada beberapa Komoditas Hortikultura (pH content, total acidified acid, dissolved solids and vitamin c in some horticultural commodities). *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Aritonang, P. L. W. B. 2013. Pengaruh konsentrasi pektin dan konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik selai lembaran labu kuning (*cucurbita moschata*). Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Asikin, N., Ali, A., dan Harun, N. 2017. Penambahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dalam Pembuatan Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*). *Jurnal Online Masyarakat*. 4(1)
- Asnawi, T. M., Zaki, M., Khadafi, M., & Harmanita, I. (2022). Synthesis and characterization of biodegradable plastic from watermelon rind starch and chitosan by using glycerol as plasticizer. *Materials Today: Proceedings*, 63, S501-S506.
- Aziz, T., Johan, M.E.G., dan Sri, D. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur dan Waktu Terhadap Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*, 24(1), 17-27.
- Camara, M., Sa´nchez-Mata, M. de C., Fern´andez-Ruiz, V., Ca´mara, R. M., Manzoor, S., and Caceres, J. O. 2013. *Lycopene : A Review of Chemical and Biological Activity Related to Beneficial Health Effects* (Vol. 40).
- Cheong, M. W., Zhu, D., Sng, J., Liu, S. Q., Zhou, W., Curran, P., dan Yu, B. 2012. Characterisation of calamansi (*Citrus microcarpa*). Part II: Volatiles, physicochemical properties and non-volatiles in the juice. *Food Chemistry*, 134(2), 696–703.

- Chodijah, C., herawati, N., dan Ali, A. 2019. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam pembuatan es krim dengan penambahan jeruk kasturi (*Citrus microcarpa* b.). *Sagu*, 18(1): 25-38.
- Crowe-white, K. M., and Ellis, A. C. 2020. Variation of Serum Lycopene in Response to 100 % Watermelon Juice : An Exploratory Analysis of Genetic Variants in a Randomized Controlled Crossover Study. *Current Developments in Nutrition* 4(7): 102.
- Dewi, K. H., Mujiharjo, S., dan Pebrian, A. 2016. Potensi pengolahan hasil samping sirup kalamansi menuju “zero waste” the potential of processing byproduct of syrup kalamansi toward “zero waste” 6(1), 8–17.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, N., dan Hintono, A. H. 2018. Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 1-7
- Ebere, M., Okey, M., Carole, C., Sunday, G., and Joy, O. 2020. The *in vitro* and *in vivo* antioxidant properties of *Citrullus lanatus* (watermelon) fruit-parts extracts. *International Journal of Science Academic Research*. 01(6): 326-332
- Fahrurroji, A. dan Riza, H. 2020. Karakterisasi Ekstrak Etanol Buah *Citrusamblycarpa* (L), *Citrus aurantifolia* (S.), dan *Citrus sinensis* (O.). *JurnaFarmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 7 (2) : 100-113.
- Galdeano, M. C., dos Santos Gomes, F., Chávez, D. W. H., Almeida, E. L., Moulin, L. C., de Grandi Castro Freitas de Sá, D., and Tonon, R. V. 2022. Lycopene-rich watermelon concentrate used as a natural food colorant: Stability during processing and storage. *Food Research International*, 160.
- Gunawan, A.W. 2009. Food Combining. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Habibah, R., Atmaka, W., dan Anam, C. 2015. Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1).
- Harto, Y., Y. Rosalina, L. Susanti. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri* Vol. 6 (2) : 88 – 100
- Hasanin, M. S., and Hashem, A. H. 2020. Eco-friendly , economic fungal universal medium from watermelon peel waste. *Journal of Microbiological Methods*, 168, 105802.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., and Shao, Y. Y. 2006. Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98(3): 529-538.
- Husni, P., Ikhrom, U. K., dan Hasanah, U. 2021. Uji dan karakterisasi serbuk pektin dari albedo durian sebagai kandidat eksipien farmasi. *Majalah Farmasetika* 6(3): 202-212.

- Ilahy, R., Tlili, I., Siddiqui, M. W., Hdidar, C., and Gioia, F. Di. 2019. Inside and Beyond Color : Comparative Overview of Functional Quality of Tomato and Watermelon Fruits [Review]. *Journal Frontiers in Plant Science* 10, 1–26.
- Ismanto, A. E., & Wilianto, R. 2010. Prarencana Pabrik Limonene dari limbah kulit jeruk kapasitas 15 ton/hari. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknik. Universitas katolik widya mandala surabaya.
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. 2017. Potensi pengembangan plastik biodegradable berbasis pati sagu dan ubikayu di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), 67-76.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga, Selai Buah*. Jakarta Pusat: Badan pengawas obat dan makanan. 32 hal
- Krispianasari, D.N. 2020. Karakteristik jelly drink albedo semangka-strawberry dengan variasi konsentrasi karagen.[Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. 67 hal
- Liu, C., Zhang, H., Dai, Z., Liu, Y., Deng, X., Chen, F., et al. 2012. Volatile chemical and carotenoid profile in watermelon [*Citrullus vulgaris* (Thunb.) Schard (Cucurbitaceae)] with different flesh colors. *Food Sci. Biotechnol.* 21, 531-541.
- Lubis, W., Karim, A., dan Nasution, J. 2021. Limbah Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)* 3(2): 49–55.
- Maulani, M. ., Aslamiah, A., dan Wicaksono, D. 2014. Pengambilan Pektin Dari Albedo Semangka Dengan Proses Ekstraksi Asam. *Konversi* 3(1): 1–9.
- Megawati, M., Johan, V. S., dan Yusmarini, Y. 2017. Pembuatan selai lembaran dari albedo semangka dan terong belanda. *Jurnal Online Mahasiswa* 4(2)
- Molina, T., Zhang, L., Nishimura, T., Johansen, S., Buenaventura, K., Wickstrom, C., and Hong, M. Y. 2023. Effects of blenderized watermelon with the rind on satiety , postprandial glucose , and bowel movement , with sensory evaluation. *Human Nutrition & Metabolism* 34: 200-223.
- Monica, E., dan Rollando, R. 2019. Identifikasi dan isolasi senyawa likopen dari semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik* 16(1): 80-85
- Mukaromah, U., Susetyorini, S. H., & Aminah, S. 2010. Kadar vitamin C, mutu fisik, pH dan mutu organoleptik sirup rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) berdasarkan cara ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Mutia, A. K., dan Yunus, R. 2016. Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsung. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(2): 80-84.
- Naz, A., Butt, M.S., Sultan, M.T., Qayyum, M.M.N., and Niaz, R.S. 2014. Watermelon lycopen and allied health claims. *Excli Journal*, 13, 650.

- Neglo, D., Okraku, C., Ken, E., Korley, N., Agyemang, A., Hunkpe, G., Amah, F., Kwashie, P., and Sayanika, W. 2021. Comparative antioxidant and antimicrobial activities of the peels, rind, pulp and seeds of watermelon (*Citrullus lanatus*) fruit. *Scientific African*, 11, e00582.
- Nurhasna, S. 2023. Pengaruh Perbandingan Sari Jeruk Kasturi (*Citrus amblycarpa* (Hassk) Ochsse)) Dan Air Terhadap Karakteristik Permen Jelly [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 43 hal.
- Octarya, Z., dan Ramadhani, A. 2014. Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari limbah kulit semangka menggunakan ekstrak enzim *Aspergillus niger*. *Jurnal Agroteknologi* 4(2): 27–31.
- Palogan, A.N.A., Sitinjak, M.N.Br., Adjeng, A.N.T., Pardilawati, C.Y., and Oktarlina, R.Z. 2023. Potensi Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa* Bunge) Sebagai Antibakteri Alami: Tinjauan Pustaka. 10, 154–158.
- Pangerapan, R., Tuju, T. D., and Kandou, J. E. 2016. Sensory quality of candy calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). In *COCOS* 7(6).
- Panjaitan, T. W. S., dan Rosida, D. A. 2021. Pengaruh Kombinasi Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Kualitas Selai Lembaran. *Stigma: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa* 14(02): 71-81.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2016. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Petkowicz, C. L. O., Vriesmann, L. C., and Williams, P. A. 2017. Pectins from food waste: Extraction, characterization and properties of watermelon rind pectin. *Food Hydrocolloids* 65, 57–67.
- 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
- Prasetyo, B. B. A., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2020. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi ekstrak albedo semangka (*Citrullus lanatus*) dan daging buah melon merah (*Cucumis melo* L.) kultivar sakata. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian* 4(1): 83–98.
- Rahmatika, T. N. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Jeruk Kasturi (*Citrus Microcarpa*) Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Suruhan (*Peperomia Pelucida*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 60 hal.
- Ramlah, S., Kalsum, K., dan Yumas, M. 2021. Karakteristik mutu dan masa simpan sari buah jeruk manis dari selayar dan malangke. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 16(2): 49-58.
- Rezagholidzade-shirvan, A., Shokri, S., and Mahsa, S. 2023. Heliyon Evaluation of physicochemical, antioxidant, antibacterial activity, and sensory properties

- of watermelon rind candy. *Heliyon*, 9(6): 17300.
- Rimando, A. M., and Perkins-Veazie, P. M. 2005. Determination of citrulline in watermelon rind. *Journal of Chromatography A* 1078(1–2): 196–200.
- Ristianingsih, R., Lestari, I., dan Wulanandari, W. 2021. *Buku Ajar Pektin Biosorben*. Yogyakarta : Universitas Pembangunan Nasional Veteran. 74 hal.
- Sampe, F. T. 2022. Formulasi dan Analisis Kandungan Makronutrien dan Betakaroten Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka dan Kulit Buah Naga sebagai Alternatif Pencegahan Hipertensi. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. 76 hal.
- Setyaningsih, D. A. Apriyantono., dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sianipar, Y. H., Sumual, M. F., & Assa, J. R. 2021. Penambahan sari jeruk kalamansi (*Citrus microcarpa*, b.) dalam pembuatan selai pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 1-9.
- Sirait, S. M., Solihat, I., dan Aini, A. N. 2023. Karakteristik fisikokimia , organoleptik dan kandungan gizi selai albedo semangka yang ditambahkan buah kersen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(2): 466–473.
- Sitorus, M. S. A., Partha, I. B. B., dan Setya, E. A. 2022. Selai Albedo Kulit Semangka dengan Penambahan Umbi Bit. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology* 1(01): 48-57.
- Sobir dan Firmansyah. 2012. *Budi Daya Semangka, panen 60 hari*. Cet. 2. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 14-17.
- Sundari, D., dan Komari, K. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 33(1): 93-10
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai, M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 6-22.
- Sutanto, E., Yusnimar, S., Deby, O. 2014. Konversi Tepung Sagu Menjadi Sirup Glukosa Dengan Menggunakan Katalis Asam Klorida. *SAGU*, vol.13, no.1, pp. 12-28
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.8-9.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Syukri, D. 2021. *Pengetahuan dasar tentang senyawa karotenoid sebagai bahan baku produksi produk olahan hasil pertanian*. Padang : Andalas University Press.
- Tadmor, Y., Hirschberg, J., and Lewinsohn, E. 2005. Comparative fruit colouration in watermelon and tomato. *Food Research International* 38, 837–841.

- Tandikura, D. T., Luluhan, L. E., & Sumual, M. F. 2019. Pengaruh penambahan sari jeruk nipis terhadap sifat sensoris selai tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Umroh, R. J. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Kasturi (*Citrofortunella Microcarpa*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Pepaya (*Carica Papaya*, L) [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 42 hal.
- Widodo, A., dan Sutanta, S. 2015. The effects of consume watermelon juice in changes blood pressure hypertension patients with obesity in srimulyo village region of local government clinic piyungan bantul yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Samodra Ilmu*, 6(1), 71-85.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., dan Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi Ph Dan Kadar Air. *Bioedukasi* 12 (1) : 101-108
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press. Bogor.
- Wowor, A. K., Ransaleleh, T. A., Tamasoleng, M., dan Komansilan, S. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Zootec*, 34(2), 148-158.
- Yang, X., Yang, F., Liu, Y., Li, J., & Song, H. L. 2020. Identification of key off-flavor compounds in thermally treated watermelon juice via gas chromatography–olfactometry–mass spectrometry, aroma recombination, and omission experiments. *Foods*, 9(2), 227.
- Yenrina, Rina. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, Mahmud, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. Universitas Pembangunan Nasional Surabaya.
- Yulistyani, R., Murtiningsih, I., & Mahmud, M. (2013). Peran pektin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu (The Role of Pectin And Sucrose On Purple Sweet Potato Jam). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2).
- Yuniarti, L.I., G.S. Hutomo, dan A. Rahim. 2014. Sintesis dan karakteriasi bioplastik berbasis pati sagu (*Metroxylon* sp). e-J. *Agrotekbis* 2(1): 38–46.
- Zaitoun, M., Ghanem, M., dan Harphoush, S. 2018. Sugars: Types and their functional properties in food and human health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4): 93-99.