

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 2005. *Prinsip Penilaian Sensori*. Unri Press. Pekanbaru. Hal 57-59.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Hal:159-166.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 67-73, 171-230.
- Anggraini, S. R., 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas. *E-Journal Boga*, 5 (1): 89-98.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas (*Ananas comosus*, Merr) dengan Penambahan Rumput laut. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4):122-127.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta. Hal:370.
- \_\_\_\_\_. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial*. Bayumedia Publishing. Malang. Hal:143.
- Astuti, T., E. Widowati, dan W. Atmaka. 2015. Kajian Karakteristik Sensori, Fisik dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata* Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 4-14.
- Astuti, W.F.P., J. N. Rona, dan N. Mimi. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4 (1): 65-71.
- Cahayati, M. 2017. Karakteristik Buah Pepaya Potong Menggunakan *Edible Coating* dari Pektin Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 21-27.
- Cahyono, B. 2017. Pepaya (*Budidaya Intensif Pertanian Organik dan Anorganik*). Srikandi Empat Widya Utama. Bandung. Hal:23-25.
- Cresna., M. Napitupulu, dan Rarman. 2014. Analisis Vitamin C pada Buah Pepaya, Sirsak, Srikaya dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*. 3 (3): 121-128.
- Erda, R. 2018. Karakteristik Selai Kolang-Kaling dengan Campuran Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal:25.

- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Widyastuti. 2015, *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 20-64, 15
- \_\_\_\_\_ dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. Hal:87.
- [BPPPP] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2009. *Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBN)*. IPB Press. Bogor. Hal: 4-15.
- 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.
- Gardjito, Murdijati dan U. Saifudin., 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan Tropis*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 65-66.
- Hasanah, A. R., 2015. Pengaruh Kombinasi Bubur Pepaya (*Carica papaya*, L) dan Sari Kecambah Kedelai dalam Pembuatan Velve terhadap Karakteristiknya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Hal: 25-28.
- Khumaroh, F. S., 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 23-35.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. DIAN RAKYAT. Jakarta. Hal: 8-34 dan 126-140.
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis EBONI. Balai Penelitian Kehutanan Makassar. 9 (1): 37-54.
- Lestari. N., R. Widjajanti, dan M. Inyanti., 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari *Puree* Buah-buahan Tropis. Warta IHP/Jurnal of Agro-Based Industry. 35(1):12-19
- Lubis, D. R. U. 2013. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Sapi terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya*, L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 21-28.
- Maulana, S., 2016. Karakteristik *Fruit Leather* Campuran dari Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) dengan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 4-12.
- 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.

- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 21-38.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya*, L.) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri*. 3(2):105-115.
- Novalia, H. 2014. Sintesis Galaktonaman Ikat Silang Fosfat dari Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) dengan Trinatrium Trimetafosfat. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal: 7-15.
- 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.
- Prasetyowati, D.A., E. Widowati, dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L.Merr) dan Wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2): 139 – 148.
- Putri, I. R., Basito dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca*, L) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains*. 2(3):112-120.
- Putro, C.A., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2015. Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather Pulp* Kulit Durian-Jambu Biji Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(2):61-66.
- Rahmatilla, R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr) terhadap Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L) Jahe. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 25.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan..* ANDI . Yogyakarta. Hal:47,168.
- Redaksi AgroMedia. 2009. *Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hal: 191-192.
- Sastrapradja, S., J.P. Mogeaa., H.M. Sangat, dan J.J. Afriastini. 1978. *Palem Indonesia : Lembaga Biologi Nasional-LIPI*. Balai Pustaka. Jakarta. Hal:8-9.
- Sayuti, K., R. Yenrina, dan T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolang-kaling” (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 1*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal: 130-131.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan MP. Sari., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 2, 8-10, 59-63.
- Sufinah., M. Ulya, dan S. Hastuti. 2015. Optimasi Pengolahan *Mango Leather*. Prosiding Seminar agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura. 2-3 September 2015.
- Suketi, K., R. Poerwanto., S. Sujiprihati, Sobir, dan W. D. Widodo. 2010. Studi Karakter Mutu Buah Pepaya IPB. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 1(1):17-26.
- Sunarjono, H. 1987. *Ilmu Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Sinar Baru Algensindo. Bandung. Hal: 90.
- Suyanti. 2011. Peranan Teknologi Pascapanen untuk Meningkatkan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya*, L). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 7(2):96-103.
- Tarigan, J. Br., dan D. Purba. 2015. Karakterisasi Polisakarida Galaktomanan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*) Terikat Silang Fosfat. *Majalah Polimer Indonesia*. 18(1):1-8.
- Totio, M.A.O., J. Saez, dan F. E. Merca. 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.
- Widyawati, N. 2012. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. Hal: 15-36.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 3-4 dan 131.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) untuk Pembuatan Fruit Leather. *Agritech*, 28(1): 22-27.
- 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. Hal: 3-43 dan 93.
- Yunita, M., dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *KONVERSI*. 4(2):17-28.