

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 01-3746-2008: Selai Buah, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Abdillah, A., Kristiastuti, D., Bahar, A., dan Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, Vol 10 No (1) : 185-193
- Abidin, Z., dan Hartini, T. (2024). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Bubur Buah Mete terhadap Kadar Vitamin C, Total Gula, Total Serat Pangan dan Aktivitas Air Selai Mete. *Jurnal Agrisa*, Vol 13 No (1) : 151-163.
- Adelina, N., Maghfiroh, W., Lubis, B., dan Ramadhan, N. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Bengkuang dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Food and Agro-Industry*, Vol 3 No (2) : 115-132.
- Adhayanti, I., Sukmawaty, M., dan Amier, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Kulit Buah Naga menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Pengabdian Kefarmasian*, Vol 2 No (1) : 1-4.
- Aini, N., Handito, D., dan Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sari Kulit Buah Naga dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek Ummat*, Vol 8 No (2) : 62-69.
- Aji, P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol 17 No (1) : 56-61.

- Amalia, R., Haris, H., dan Nurlaela, R. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, Vol 20 No (10) : 79-92.
- Amanda, A., dan Iswendi. (2025). Pengaruh Penambahan Variasi Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Selai Buah Naga Merah. *Jurnal Pendidikan dan Sains*, Vol 5 No (5) : 2237–2246.
- Andayani, S., Suprastyani, H., dan Masfiah, I. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Kasar Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) terhadap Histopatologi Hati Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Terinfeksi (*Aeromonas hydrophil*). *Journal of Fisheries and Marine*, Vol 3 No (2) : 149-159.
- Andriyani, M., Harianto, S., Atmaja, M., Lestari, P., Shabri., Maulana, H., dan Putri, S. (2022). Laju Penurunan Kadar Air dan Nilai Karakteristik Fisik Berdasarkan Sistem Pengeringan Akhir pada Pengolahan Teh Hijau. *Jurnal Teknotan*, Vol 16 No (2) : 69-74.
- Aprilliani, A., Bano, M., dan Levis, L. (2019). Analisis Nilai Tambah Diversifikasi Produk Olahan Jagung (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga di Kota Kupang). *Jurnal Buletin Excellentia*, Vol 8 No (2) : 115-123.
- Asben, A., Taib, G., dan Rahmawati, Y. (2019). Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, Vol 3 No (1) : 1-14.
- Asriati, D., Thamrin, I., Ariyanti, M., dan Ardiansyah. (2022). Pengaruh Penambahan Polifenol terhadap Karakteristik *Milk Chocolate Couverture* dan Analog. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol 15 No (1) : 89-96.

- Astika, I., Muzakar, M., dan Hermanto. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Selai Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Pangan*, Vol 2 No (4) : 366-376.
- Bani, L., Fizriani, A., dan Tubagus, R. (2025). Uji Organoleptik Selai Lembaran dengan Variasi Formulasi berbagai Jenis Buah. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol 2 No (1) : 24-32.
- Berta, S. (2017). Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren dan Nanas (*Ananas comosus*, L. Merr.) dalam Pembuatan Sliced Jam. [Skripsi]. Manado : Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Bethany, R., Dwiloka, B., dan Hintono A. (2024). Pengaruh Penggunaan Sari Kulit Buah Naga Merah terhadap Kadar Serat Kasar, Daya Simpan, dan Karakteristik Sensori Mi Basah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 12 No (2) : 112-123.
- Bintang, A., Sabahannur, dan Galib, M. (2022). Pengaruh Takaran Gula Pasir dan Asam Sitrat terhadap Mutu Selai Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotekmas*, Vol 3 No (2) : 1-9.
- Bumi, D., Yuwanti, S., dan Choiron, M. (2015). Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, Vol 10 No (10) : 1-8.
- Dahlan, D. (2020). Analisis Kandungan Serat Kasar dalam Selai Cempedak yang diperam Secara Tradisional dengan Diperam Menggunakan Karbid. *Jurnal Tarbiyah dan Ilmu Keguruan*, Vol 1 No (2) : 63-71.
- Desnita, Iryani, dan Darvina, Y. (2020). Problem-Based Workshop for Improving Product Diversification of the Kolang-Kaling Process. *Journal Humanities*, Vol 1 No (2) : 89-95.

- Desnita, Yusmaita, E., Iswendi, dan Iryani. (2021). Studi Tingkat Preferensi Panelis terhadap Karakteristik Sensori Selai Kolang Kaling. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol 5 No (2) : 75-81.
- Gitama, I., dan Widayanthi, D. (2020). Uji Organoleptik Selai Buah Buni. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, Vol 8 No (2) : 56-62.
- Habibah, R., Atmaka, W., dan Anam, C. (2015). Pengaruh Penambahan Tomat terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol 8 No (1) : 21-29.
- Hamidi, Z., Sribudiani, E., dan Pramana, A. (2024). Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Pucuk Merah dengan Metode Penyulingan Uap. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, Vol 42 No (2) : 19-28.
- Hanhadyanaputri, E., Wulan, A., Sulistyarin, I., dan Cahyani, I. (2023). Perbedaan Aktivitas Antioksidan pada Kolang Kaling Segar dan Kolang Kaling Serbuk. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, Vol 6 No (3) : 175-183.
- Hardita, A., Yusa, N., dan Duniaji, A. (2015). Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. [Skripsi]. Bali : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Harlianti, Muzakar, M., dan Hermanto. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Selai Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Substitusi Ekstrak Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Riset Pangan*, Vol 2 No (4) : 355-365.
- Harto, Y., Rosalina, Y., dan Susanti, L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri*, Vol 6 No (2) : 88-100.

- Hasana, N., Holinesti, R., dan Mustika, S. (2025). Kualitas Warna Manisan Basah Kolang-Kaling dengan Penggunaan Ekstrak Bunga Telang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, Vol 7 No (1) : 16-21.
- Hasiani, Y., Ash'ari, F., Suslinawati, dan Pandi. (2024). Penerapan Metode Hayami dalam Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Amplang. *Jurnal Sains Stiper Amuntai*, Vol 14 No (1) : 14-20.
- Indrayani, Tamrin, dan Sadimantara, M. (2023). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Pisang Mas (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Selai. *Jurnal Riset Pangan*, Vol 1 No (2) : 52-63.
- Ishak, R., Amiruddin., Dunggio, S., dan Abdussamad, S. (2023). Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, Vol 1 No (1) : 01-08.
- Isnaini, D., Ayu, C., dan Husni, S. (2024). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Agroindustri Roti di Kecamatan Sandubaya Kota Mataram. *Jurnal Agrimansion*, Vol 25 No (1) : 179-190.
- Jabar, Nurman, S., dan Fitriyana, L. (2020). Analisis Mutu Selai Pepaya terhadap Pengaruh Penambahan Tepung Maizena dan Gula Pasir. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol 19 No (1) : 29-34.
- Jafaruddin, N. (2021). Analisis Nilai Tambah Keripik Kentang Daging (Kriting) Varian Pedas. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, Vol 7 No (2) : 1327-1337.
- Kadaryati, S., Arinanti, M., dan Afriani, Y. (2021). Formulasi dan Uji Sensori Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur

- Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agritech*, Vol 41 No (3) : 285-293.
- Karta, W., Suiraoaka, P., Januarianti, N., Wiwin, W., dan Arnawa, M. (2021). Analisis Kandungan Gizi Selai Poh Lembongan Oleh-Oleh Langka Khas Nusa Penida. *Jurnal Meditory Poltekkes*, Vol 9 No (1) : 54-61.
- Kusumawati, S., Soedarto, T., dan Amir, I. (2022). Analisis Nilai Tambah Home Industry Bawang Goreng “Miji-Miji Food” Kabupaten Gresik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, Vol 9 No (2) : 793-803.
- Lubis, M., Ayuningrum, A., Rahmi, S., dan Zulhij, F. (2022). Efektivitas Anti-aging dalam Sediaan Serbuk Masker Wajah dengan Kombinasi Ampas Tahu- Kolang Kaling. *Jurnal Farmanesia*, Vol 9 No (1) : 1-15.
- Magallanesa, J., Junior, A., dan Gonzaga, N. (2021). Pemanfaatan Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Markisa (*Passiflora edulis*) Pengembangan Jus untuk Selai Buah. *Jurnal ISHS*, Vol 13 No (12) : 500-506.
- Mawarni, S., dan Yuwono, S. (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.
- Melana, R., Ahmad, M., Haipi, R., Baruadi, M., dan Saleh, Y. (2023). Pengabdian pada Masyarakat dalam Mengembangkan Produk Pertanian Buah Naga menjadi Selai Buah Naga Universitas Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, Vol 2 No (2) : 222-226.
- Mubarak, M., dan Mulyadi, M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Buah Siwalan dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 14 No (2) : 9-19.

- Mutiarahma, S., Pramono, Y., dan Nurwantoro. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet *Effervescent* Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 3 No (1) : 36-41.
- Nanda, W., Widyowanti, R., dan Partha, I. (2023). Sifat Kimia, Fisika dan Organoleptik Selai Kulit Buah Nanas. *Journal of Bioenergy and Food Technology*, Vol 2 No (2) : 108-119.
- Natan, F., Emmawati, A., dan Marwati. (2019). Pengaruh Formulasi Bubur Kolang-Kaling, Sari Buah Naga Super Merah dan Agar-Agar terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Selai Lembaran. *Journal of Tropical Agrifood*, Vol 1 No (1) : 9-18.
- Nizori, A., dan Lamtiar. (2020). Studi tentang Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Ekstrak sebagai Pewarna Makanan Alami hingga Sifat Fisikokimia Selai Pedada sebagai Makanan Fungsional. *Jurnal Ilmu Bumi dan Lingkungan*, Vol 13 No (15) : 1-7.
- Noviani, J., Wahyuni, S., dan Mahyani. (2022). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Varian Rasa Berbahan Kolang Kaling. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol 1 No (1) : 1-6.
- Nugroho, A. (2024). Identifikasi Kadar Air pada Keripik Talas. *Journal of Food Security and Agroindustry*, Vol 2 No (3) : 74-79.
- Nur, A. (2024). Analisis Nilai Tambah Produk Gula Aren di Desa Seppong Kecamatan Tammerodo Kabupaten Majene. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Nurasikin, S., dan Nurjihadi, M. (2024). Analisis Nilai Tambah Komoditas Jagung untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Rhee, Kabupaten Sumbawa. *Indonesian Journal of Social Development*, Vol 1 No (3) : 1-12.

- Palupi, P., Prasetia, R., Pratama, M., dan Sriwahyuni, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia Selai Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Buah Nanas (*Ananas comosus*, L.). *Jurnal Agroteknologi*, Vol 15 No (1) : 59-66.
- Pancapalaga, W., dan Nurjannah, N. (2020). Evaluasi Pewarnaan Kulit Samak Kelinci Mimosa Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol 22 No (3) : 313-320.
- Pangestu, I., Kusnandar, Fajarningsih, R., dan Uchyani Fajarningsih, R. (2024). Analisis Nilai Tambah Kelapa Sawit Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Seminar Nasional Pembangunan Desa*.
- Panjaitan, P., Panjaitan, T., Siregar, A., dan Sipahuta, Y. (2020). Karakteristik Mutu Tortila dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Aurelia Journal*, Vol 2 No (1) : 73-86.
- Primaviera, E., Kusumaningrum, I., dan Rohmayanti, T. (2024). Sifat Mutu Sensori dan Kimia Selai Kulit Buah Naga Merah dan Buah Sirsak. *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol 10 No (1) : 78-89.
- Purwati, dan Nugrahini, T. (2018). Pemanfaatan Buah Kolang Kaling dari Hasil Perkebunan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, Vol 2 No (1) : 24-33.
- Ramadani, A., dan Cahyani, R. (2025). Karakteristik Sensori dan Kimia Selai Lembaran dari *Kappaphycus alvarezii* dan *Sonneratia caseolaris*. *Jambura Fish Processing Journal*, Vol 7 No (1) : 1-11.
- Rahmawati, A., Mulyanita, Dewintha, R., dan Petrika, Y. (2022). Daya Terima Selai Lembaran “Kunaya” Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Substitusi Lidah Buaya (*Aloe chinensis*, Baker.). *Jurnal Vokasi Kesehatan*, Vol 8 No (2) : 140-144.

- Reskianti, Muhannah, dan Inayah, A. (2025). Karakteristik Kimia, Fisik, dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dengan Penambahan Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol 10 No (3) : 8515-8527.
- Riswanda, B., Basuki, E., dan Yasa, I. (2024). Pengaruh Kombinasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata*) terhadap Komponen Mutu Selai. *Jurnal Edofood*, Vol 2 No (1) : 35-46.
- Rochmah, M., Ferdiansyah, M., Nurdyansyah, F., dan Ujianti, R. (2019). Pengaruh Penambahan Hidrokolioid dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 7 No (4) : 42-52.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Tepung untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 7 No (3) : 18-24.
- Sari, R., Johan, V., dan Harun, N. (2020). Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol 6 No (1) : 57-65.
- Sari, S., Silsia, D., Suci, B., dan Susanti, L. (2023). Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) dengan Pengaruh Penambahan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, L.) dan Pektin. *Jurnal Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, Vol 2 No (1) : 61-71.
- Sanny, M., Widyowanti, R., dan Adisetya, E. (2023). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling (*Argena Pinnata*). *Jurnal Agroforetech*, Vol 1 No (3) : 1911-1919
- Setiani, N., Baroroh, U., Kelana, H., Ardiansyah, S., Mardiah, I., dan Nela. (2024). Pemanfaatan Buah Naga Merah menjadi

- Produk Minuman Probiotik di Esa Kareem *Primary School*. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, Vol 5 No (2) : 245-251.
- Siska, dan Pratama, G. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir terhadap Umur Simpan Selai Pisang Rosella. *Jurnal Agroindustri Pangan*, Vol 2 No (3) : 98-114.
- Sulistianingsih, Y., Johan, V., dan Herawati, N. (2017). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jurnal Faperta*, Vol 4 No (2) : 1-13.
- Syaifuddin, U., Ridho, R., dan Harsanti, R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Gula terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, Vol 1 No (4) : 1-13.
- Syamsiyah, S. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Kenitu (*Chrysophyllum cainito*) dengan Variasi Penambahan Gula Kristal Putih dan Pektin. [Skripsi]. Jember : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Utami, R., Saloko, S., dan Cicillia, S. (2024). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heteropyllus*) dan Buah Nanas (*Ananas comosous* L.). *Jurnal Edufood*, Vol 2 No (4) : 30-42.
- Utari, R., Soediby, D., dan Purbasari, D. (2018). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12 No (2) : 138-148.
- Yanty, Y., dan Siska, V. (2017). Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Antioksidan dalam Formulasi Sediaan Lotion. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, Vol 3 No (2) : 166-172.

Yulianty, Rosa, E., Busman, H., dan Nurcahyani, E. (2024). Pengembangan Potensi Buah Kolang Kaling sebagai Bahan Pangan untuk Kesehatan di Desa Karang Sari Dusun IVB Kecamatan Jatimulyo Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, Vol 4 No (3) : 659-668.

