

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal:31-33.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. 1985.. 2010. *Ilmu Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta. Hal: 169-171.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah. Hal: 1-26
- _____. SNI 01-2587-1992. Esen Makanan dan Minuman. 16 hal . Hal:10-12
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 234-238.
- Desrosier, N. W. 1988. *Food Preservation Technology*. Milijohardjo M. (penerjemah). 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. UI-Press. Jakarta. Hal: 356-368
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 35
- Garjito, Murdijati dan Saifudin, Umar. 2011. Penanganan Pasca Panen Buah-buahan Tropis. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 171-175.
- Kalie, Moehd. Baga. 1985. *Bertanam Semangka*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal:1-3.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, W. Beni Yudha M. 2005. *Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya Hal 4-5 .
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Nisa, Alim-un, Javed, A., Firdous, S., Saeed, M.K., Hina, S. And Ejas, N. 2012. Nutritional aspects and acceptability of Water Melon juice syrup. *Pakistan Journal of Food Sciences* 22(1): 32-35
- Makmur, A., P., S., 2018. Analisis Sifat Fisiko-Kimia Pektin Dari Berbagai Varietas Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris*, scharde)[Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Hal: 23-24
- Megawati, Johan, V., Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. Jom FAPERTA Vol.4 No.2. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Riau. Hal: 4-6

- Muchtadi, T. dan Sugiyono .2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan..* Bogor. Alfabeta. Hal: 106-109.
- Rukmana, Rahmat. 2005. *Budidaya Semangka Hibrida*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 13-14
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal: 59-63
- Suryani, A., Hambali, H. dan Rivai, M. 2007. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 18-32
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan Pangan Organik pada jagung di Tingkat petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Hal: 829-830
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., Pramanti, N. 2010. Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (Cmc) Dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas Comosus*(L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 6(1): 33-39
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2016. Watermelon (*Citrullus vulgaris scrad.*). <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>. [23 Mei 2017]
- Octarya, Zona dan Rhamadani, Afni. 2014. Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim *Aspergillus Niger*. *Jurnal Agroteknologi*. 4(2) : 27 – 31.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 19989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bintara. Jakarta. Hal: 26
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015. Jakarta .Hal: 69-70.
- Puspitasari, Y. 2014. *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (Citrullus Vulgaris Schard.) dan Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi . Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Hal: 8-10.
- Winarno, 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 220-221
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal: 3-95

Yuliani,H.R., 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia* ; Yogyakarta, 22 Februari 2011. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang : Hal 1-6

