

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Agustina, A. 2007. *Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengental terhadap karakteristik selai lembaran*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- Apriogi, Ade Sandra. 2012. *Pengaruh Pemberian Bakashi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Semangka (Citrullus Vulgaris)*. Peternakan UIN Suska, Pekanbaru: Riau
- Astuti, T., E. Widowati., W. Atmaka. 2015. *Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (Musa Corniculata Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab*. Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 8(1) : 35-40 hlm.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H., Fleet dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. UI-Press. Jakarta.
- Berawi, K. N dan Silvia, M. A. 2016. *Efektivitas Ekstrak Terong Belanda untuk Menurunkan Kadar Glukosa dan Kolesterol LDL Darah pada Pasien Obesitas*. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Lampung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan RI. Jakarta.
- Depkes RI. (1995). *Farmakope Indonesia* . Edisi Keempat. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 649.
- Desrosier, N.W. 1988. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. UI-Press. Jakarta. 637 hal.

- Durant, A., Rodriquez, C., Santana, A.I., Herrero, C., Rodriquez, J.C., Gupta, M.P. 2013. *Analysis of Volatile Compounds from Solanum betaceum Cav. Fruits from Panama by Head-Space Micro Extraction*. Panama: Faculty of Pharmacy, Panama University.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. Vol 102 (5): 631-634.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 56 hal.
- Faridi, D. 1994. *The Science of Cookies and Crackers Production*. Chapman and Hall. New York.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Faucon P. 1998. *Tree Tomato, Tamarillo*. <http://WWW.desert.tropical>. C [27 Januari 2005].
- Giuliana, F, E., M, Ardana. dan R, Rusli. 2015. *Pengaruh ph Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (Coleus atropurpureus l. Benth)*. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Guichard, E. S., A, Issanchou., Descovieres dan P. Etievant. 1991. *Pectin Concentration, Molekular Weight and Degree of Esterification*. Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristic of Strawberry Jam. J. Food Science, 56:1621.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D., Kelly, K. A. dan Meininger, J. C. 2007. *Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndromein Zucker Diabetic Fatty Rats*. American Society For Nutrition, 6:334-341.
- Hambali, E. Ani, S, Wadli. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Hariadi, H. 2017. *Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau*. Jurnal Agrotek Indonesia 2 (2): 98-105.
- Heatherbell, D.A., M.S. Reid, R.E. Wrolstad. 1982. *The Tamarillo : Chemical Composition during Growth and Maturation*. Journal of Science. 25: 239-243

- Junior. B, *et al.* 2020. *Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (Citrullus vulgaris Schard) Dan Filtrat Buah Kelengkeng (Dimocarpus longan)*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kamal, M. 2015. *Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Menjadi Selai Sebagai Isian Roti Serta Daya Terima Dan Zat Gizinya*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Khumairoh, F.S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (Arena pinnata, M) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Halaman 14-46.
- Kirk and Othmer, 1952, *Encyclopedia of Chemical Technology*, Volume 1, 4th Edition, JohnWiley & Sons Inc., New York. Labarasi, 2011, "Buah-Buahan yang Berserat Tinggi",
- Kumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terung Belanda)*. Trubus. Agrisarana. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Latifah., Nuriswanto, R., Agniya, C. 2013. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. *Jurnal Pangan*. Staf Pengajar Prodi Teknik Pangan Fakultas Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Leoriesgo, I. 2019. *Pengaruh Perbandingan Kolang-kaling (Arenga pinata Merr.) dan Terong Belanda (Solanum betaceum Cav.) terhadap Karakteristik Selai Lembaran*. Universitas Andalas, Padang
- Lister, C.E., Morison, S.C., Kerkhoft, N.S., and Wright, K.M. 2005. *The Nutritional Composition and Health Benefit of New Zealand Tamarillos*. Crop and Food Research. New Zealand.
- Made. 2016. *Antoksidan*. Universitas Udayana. Bukit Jimbaran.
- Mardawati, E., F. Filianty dan H. Harta. 2008. *Kajian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana L.) dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya*. Hal. 4.
- Matondang, D., Z. Lubis, dan M. Nurminah. 2014. *Studi pembuatan selai coklat kulit pisang barangan*. *Jurnal Rekayasa Pangan*, volume 2(2) :111-116.

- Megawati., V.S, Johan, dan Yusmarini. 2017. Jom FAPERTA Vol. 4 No. 2 Oktober 2017
- Melinda, L. 2018. *Pengaruh Perbandingan Terung Belanda (Solanum Betaceum Cav) Dan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Terhadap Karakteristik Fruit Leather*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Molyneux, P. 2004. *The Use Of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH), For Estimating Antioxidant Activity*. Songklanakarin J. Sci. Technol, 26(2):211-219.
- Muchtadi, T. R. (1997). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB. Bogor.
- Mulya, F.R. 2002. *Mempelajari pengaruh penambahan hidrokoloid dan lama penyimpanan terhadap sifat fisika, kimiawi dan daya terima selai rendah kalori buah mengkudu (Morinda citrifolia)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyadi. 2011. *Proses Pembuatan Selai Herbal Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Kaya Antioksidan Dan Vitamin C*. Laporan Praktek Produksi, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <http://eprints.uns.ac.id/6472/1/208220911201108241.pdf> (12 September 2016)
- Nurhikmat, A. 2003. *Ekstraksi Pektin dari Apel Lokal: Optimalisasi pH dan Waktu Hidrolisis*. Widyariset. Vol. 4: 23-31.
- Osorio, C., Franco, M. S., Castaño, M. P., Gonzalez-Miret, M. L., Heredia, F. J., Morales, A. L. (2007). *Colour and flavour changes during osmotic dehydration of fruits*. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 8, 353–359.
- Permadi, F., Tuti dan P. Manurung. 2008. *Pembuatan Edible Flim dari Kolangkaling*. Jurnal Teknik Kimia. Vol 15(4) Hal:28-35
- Pigman, W. W. 1946. *Advance In Carbohydrat Chemistry*, Vol. 2. London Academic Press.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Puspitasri, Y, et al. 2014. *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (Citrullus vulgaris Schard.) dan Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

- Raab, C. dan Oehler, N. 2000. *Making Dried Fruit leather*. Extention Foods And Nutrition Specialist. Origion State.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksmi. 2017. *Formulasi Hidrokolooid Agar, Sukrosa pada Pengembangan Prosuk Selai Lembaran*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20 (1).
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi Offset. Yogyakarta. 147 hal.
- Riestya. (2010, August). *Manfaat Kulit Buah Semangka*. Diambil kembali dari http://riestyadp.blogspot.com/2010/08/manfaat-kulit-buah-semangkacitrullus_16.html. Diakses pada tanggal 17 Juni 2020.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius
- Sawitri, M. E. 2011. *Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing*. Jurnal Ternak Tropika 12 (1): 15-21.
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 112 hlm.
- Setyaningsih, D, A., Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. hal 180.
- Sigi, M, S., U, Aspatria. dan Lalel, H.J.D. 2011. *Pengaruh Ph Terhadap Senyawa Antioksidan Dan Kemampuan Antioksidan Beras Merah Ende Varietas Are Ndota Dan Pare Laka*. Jurnal Pangan, Gizi dan kesehatan. Vol. 3, No : 2.
- Simanjuntak, R. D. 2015. *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis Dan Nilai Gizinya*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Smith, A. *et al*, 2000. *The Scala of Occupational Stress : The Bristol Stress and Health at Work Study*. Health and Safety Axecutive. U.K.
- Syafitri, E. 1992. *Analisis Preferensi Konsumen untuk Penentuan Spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus : Produk Selai Lembaran)*. Bogor: [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Syarif, S., R. Kosman., N. Inayah. 2015. *Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (Solanum betaceum, Cav.) dengan Metode Frap*. Jurnal Fakultas Farmasi. Universitas Muslim Indonesia. 7(1): 26-33
- Syukur. 2009. *Semangka (Citrullus lanatus (Thunberg) Matsum & Nakai)*. HPSP09 YUMKMI
- Tonon, R. V., Brabet, C., Hubinger, M. D. 2010. *Anthocyanin stability and anti-oxidant activity of spray-dried acai (Euterper oleracea Mart)*

juice produced with different carrier agents. *Food Research International*. 43: 907-914.

Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 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.

Triandini, M.M., Aslamiah, dan W.D. Rahmat. 2014. *Pengambilan pektin dari albedo semangka dengan proses ekstraksi asam*. *Jurnal Konversi*, volume 3(1) :1-9

Vargaz, F. D dan Lopez, O.P. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses. Chapter 8: Anthocyanin and Betalains*. 167-220. New York: CRC Press.

Vasco, C., Avila, J., Ruales, J., Svanberg, U., & Kamal-Eldin, A. (2009). Physical and chemical characteristics of golden-yellow and purple-red varieties of tamarillo fruit (*Solanum betaceum* 964 Cav.). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 60, 278–288.

Wang, S dan Zhu, F. 2019. *Tamarillo (Solanum betaceum): Chemical composition, biological properties, and product innovation*. *Trends in Food Science & Technology* (2019).

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. 120 hal.

