

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01 -3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [FDA] Food and Drug Administration. 2007. *Approximate pH of Food and Food Product*. Center for Food Safety and Applied Nutrition. US.
- Agustono, Herviana, W., dan Nurhajati, T. 2011. Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) yang Difermentasi dengan *Thichoderma viride* sebagai Bahan Pakan Alternatif pada Formulasi Pakan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Kelautan* 4 (1). Hal53-59.
- Anhwange, B. A. 2009. Chemical Composition of *Musa sapientum* (Banana) Peels. *Journal of Food Technology* 6 (6). Hal 263 – 266.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- Astawan, M. dan L. K. Andreas. 1997. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astuti, A. F., D. Larasati, dan A. S. Putri. 2021. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Tomat (*Lycopersicon esculentum*) pada Berbagai Konsentrasi Gula Pasir. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Semarang*. 16 hal.
- Ati, D. L. 2018. Ekstraksi Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Kepok. [Skripsi]. Politeknik Negeri Samarinda. Samarinda.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. UI-Press. 260 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H., Fleet dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiano. UI-Press. Jakarta.
- Claudia, R., T. Estiasih, D. W. Ningtyas, dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1589 – 1596.
- Clifford, MN. 2000. Anthocyanins - Nature, Occurrence and Dietary Burden. *J Sci Food Agric* 80 : 1063 – 1072.
- Diniyah, N., T. Susanto dan F. Choirunnisa. 2010. Uji Stabilitas Antosianin pada Kulit Terung. *Agrotechnology* 1 (9) : 575 – 579.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis* vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Euromonitor. 2015. *Bakery in Indonesia*. <http://www.euromonitor.com/bakery-inindonesia/report>. [2 September 2020].
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 55 hal.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Jakarta. Jakarta.
- Hanum, F., M. A. Tarigan, dan I. M. D. Kaban. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Hal 49 – 53.
- Hernani dan M. Raharjo. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadya. Jakarta
- Husna, N. E., M. Novita, dan S. Rohaya. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech* 33 (3). Hal 296 – 302.
- Ikhwal, A., Z. Lubis dan S. Ginting. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan lama penyimpanan terhadap mutu selai nanas lembaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2 (4). Hal 62 – 70.
- Ismiati, W. 2003. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Karaginan terhadap Mutu Selai Apel Lembaran. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Khumairoh, F. S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arenga pinata* Merr.) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Kristina, H. D., S. Ariviani, dan L. U. Khasanah. 2012. Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* Auct. non Linn) dengan Variasi Jenis Pelarut. *Jurnal Teknosains Pangan* 1 (1). Hal 105 – 109.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurnia, T. 2017. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Selai Terong Belanda. [Skripsi]. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Padang.
- Latifah, R. Nuriswanto, dan C. Agniya. 2013. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Pangan* Fakultas Teknik Industri. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
- Lee, J., R. W. Durst dan R. E. Wrolstad. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *J. AOAC Int* 88 : 1269 – 1278.

- Lestario, L. N., E. Rahayuni, dan K. H. Timotius. 2011. Kandungan Anitosianin dan Identifikasi Antosianidin dari Kulit Buah Jenitri (*Elaeocarpus angustifolius* Blume). *Agritech* 31 (2). Hal 93 – 101.
- Lister, CE., SC Morrison, NS Kerkhofs, KM Wright. 2005. The Nutritional Composition and Health Benefits of New Zealand Tamarillos. *Crops & Food Research Confidential Report No. 1281*. New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited. Christchurch, New Zealand.
- Mateus, N. and V. D. Freitas. 2009. Anthocyanins as Food Colorants. *Springer Science Business Media, LLC, Porto*.
- Mauli, R. S. 2018. Ekstraksi dan Analisis Agar-agar dan Rumput Laut *Gracilaria sp.* menggunakan Asam Jawa. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Aceh.
- Megawati dan E. L. Machsunah. 2016. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Menggunakan Pelarut HCl sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Universitas Negeri Semarang : Semarang.
- Mosquera, O.M., Y. M. Correa, D. Buitrago, and J. Nino. 2007. Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Diversity. *Mem Inst Oswaldo Cruz*, Rio de Janeiro. Vol 102 (5): 631-634.
- Muchtadi, R dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. CV Alfabeta. Bogor. 320 hal.
- Nallakurumban, P, N. Suja., A. Vijayakumar., P.S. Geetha., and L. Karpagapandi. 2015. Estimation of Phytochemicals and Antioxidant Property of Tamarillo (*Solanum betaceum*) and A value Added Product Tamarillo Sauce. *International Journal of Scientific Progress And Research* 2(9). ISSN 2349-4689 : 61-65.
- Nurmila, Nurhaeni, dan A. Ridhay. 2019. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Mangga Harumanis (*Mangifera Indica* L.) berdasarkan Variasi Suhu dan Waktu. *Jurnal Riset Kimia* 5 (1). Hal 58 – 67.
- Peterson, M. S. dan A. H. Johnson. 1978. Encyclopedia of Food Science. *The AVI Publishing company Inc.*, Westport, Connecticut.
- Phillip G.O. dan P.A. William. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press. WoodHead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Poncomulyo., Taurino., Mariani, H dan Kristiani, L. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput laut*. Edisi Pertama. Agromedia Pustaka. Surabaya.
- 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 Pangan* 2 (3). Hal 112 – 120.

- Putri, S. A. 2020. Pengaruh Penambahan Bubur Ubi Ungu (*Ipomeabatatas* var. *Ayamurasaki*) terhadap Karakteristik Mutu Selai Kulit Pisang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu, S. R. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). [Skripsi]. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Raden Intan. Lampung.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-agar Tepung sebagai *Tekturizer* pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan, W. dan W. Trilaksani. 2017. Formulasi Hidrokolid Agar, Sukrosa, dan Acidulant pada Pengembangan Produk Sleai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20 (1). Hal 95-108.
- Ramdja, A. F., D. Adhitya, dan R. Rusman. 2011. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok dengan Pelarut Asam Klorida dan Asam Asetat. *Jurnal Teknik Kimia* 5 (17). Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rein, M. 2005. Copigmentation Reactions and Colour Stability of Berry Anthocyanins. *EKT Series 1331*. University of Helsinky, Departement of applies Chemistry and Microbiology 19.
- Mauli, R. S. 2018. Ekstraksi dan Analisis Agar-agar dari Rumput Laut *Gracilaria* sp. Menggunakan Asam Jawa. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Rochmah, M. M., M. K. Ferdiansyah, F. Nurdyansyah, dan R. M. D. Ujianti. 2019. Pengaruh Penambahan Hidrokolid dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7 (4). Hal 42-52.
- Romero, J. B., R. D. Villanueva, and M. N. E. Montano. 2008. Stability of agar in the seaweed *Gracilaria euchematoides* (Gracilariales, Rhodophyta) during postharvest storage. *Bioresource Technology* (99). Hal 8151- 8155.
- Rusmarilin, H. 1985. *Dasar-dasar Pengolahan Pangan*. USU-Press. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Rustanti, M. E. 2018. Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Salwa, M. 2018. Pengaruh Perbandingan Campuran Kolangkaling (*Arenga pinnata*, Merr) dan Wortel (*Daucus carota*, L) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

- Saputra, D.R. 2008. *Aplikasi Bioteknologi Pemanfaatan Limbah Rumput Laut*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saragih, B., I. Karyati dan D. Sumarna. 2010. Pengaruh pewarna ekstrak cair alami bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap mutu selai kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman* 6 (2). Hal 55-59.
- Sari, N. 2018. Pengaruh Penambahan Agar-agar Bubuk terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Lembaran Jahe. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Sayuti, K., R. Yenrina dan T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolangkaling” (Sugar Palm Fruit Jam) With Added Natural Colorants. *Pakistan Journal of Nutrition* 16 (2). Hal 69-76.
- Sembiring, L.R. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (*Cyphomandra Betacea* Sendtn) Sebagai Pewarna Alami Es Krim. [Skripsi]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Simamora, D. dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4 (2). Hal 1 -14.
- Sitanggang, P. D. L. 2009. Pengembangan Pangan Darurat Berbentuk Pangan Basah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Situmorang, R. D. 2012. Kualitas Minuman Serbuk Instan Buah Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi Pangan Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Soegiarto *et al.*, 1978. *Pertumbuhan Alga Laut Euchema spinosum pada Berbagai Kedalaman di Goba Pulau Pari*. Oseanologi Indonesia.
- Subaryono, U. B.S.B., T. Wikanta dan N. Satriyana. 2003. Pengaruh penambahan iota karaginan pada ekstraksi agarosa dari agar-agar menggunakan Cetyl piridinium klorida. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Edisi Pasca Panen* 9. Hal 1-10.
- Sufy, Q. 2015. Pengaruh Variasi Perlakuan Bahan Baku Dan Konsentrasi Asam Terhadap Ekstraksi Dan Karakteristik Pektin Dari Limbah Kulit Pisang Kepok. [Skripsi]. Universitas Islam Negeris Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sutriyono, Y. dan U. Pato. 2016. Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Selai. *Jom Faperta* 3 (2). 13 hal.
- Syafitri, E. 1992. Analisis Preferensi Konsumen untuk Penentuan Spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus : Produk Selai Lembaran). Bogor: [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Sylvi, D., Novelina, dan A. Kurniati. 2020. Pengaruh Pencampuran Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L) dengan Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn) terhadap Karakteristik Velva Dihasilkan. *Jurnal Litbang Industri* 10 (1). Hal 23 – 31.
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang : Andalas University Press. 67 hal.
- Tahir, M. M., A. B. Tawali, dan F. D. Andriana. 2018. Pemanfaatan Pisang Kepok (*Musaparadisiaca Formatypica*) dan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) pada Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Takano, I., *et al.*, 1995, Guaiane Sesquiterpene Lactones from *Curcuma aeruginosa*. *Phytochemistry*, 40. Hal 1197–1200.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Tonon, R.V., C. Brabet, and M. D. Hubinger. 2010. Anthocyanin Stability and Antioxidant Activity of Spray- Dried Acai (*Euterpe oleracea* Mart.) Juice Produced With Different Carrier Agent. *Food Research International* 43. Hal 907-914.
- Torio, M. A. O., S. Joydee and 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). ISSN 0031 -7683. Hal 19-30.
- Tuhuloula, A., L. Budiarti, dan E. N. Fitriana. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia* 2 (1). Hal 21-27.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Embrio Press. Bogor. 286 hal.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 240 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 159 hal.

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

Yuliani, H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*.

Yuliani, N., N. Maulinda, dan R.T.M. Sutamihardja. 2012. Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar-Agar dari Rumput Laut Kering pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa* 2 (2). Hal 101 - 115.

