

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3746-2008 Selai Buah*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional. 26 hal.
- [PERSAGI] Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia. 79 hal.
- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 260 hal.
- Amelia I. 2016. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Pewarna Dalam Pembuatan selai Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)*. [skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 52 hal.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemis. Washington DC.
- Ardanti., Anisa, I.P., Wahyuningsih., Meddiati., Fajri P. 2017. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat*. Teknobuga. 5 (2) : 89 -102.
- Ardanurdin, Winarsih dan Widayat. 2014. Uji Efektivitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Sebagai Antimikroba Terhadap Bakteri *Salmonella Typhi* In Vitro. Jurnal Kedokteran Brawijaya, XX(1), Pp. 30-34
- Arisandi, Y dan., Yovita, A. 2008. *Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta : Pustaka Buku Murah.
- Ayustaningworno, F. 2014. *Teknologi Pangan:Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta. Hal: 49-52.
- Bhaskar B. And Shantaram, M. 2013. *Morphological and Biochemical Characteristics of Averrhoa Fruits*. International Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences 3 (3) : 924-928.
- Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. 56 hal.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Budiman, L., S. T. Soekarto, dan A. Apriyantono. 1984. *Karakterisasi buah waluh (Cucurbita pepo L.)*. Bul. Pen. Ilmu dan Teknol. Pangan Vol. 3: 116-133.

- Budiyanto, dan Yulianingsih. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakter Pektin dari Ampas Jeruk Siam (Citrus nobilis L.)*. J.Pascapanen 5(2): 37-44.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur., Hadiyanto. 2013. Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (1): 2-3.
- Croptova. J. dan S. Popel. 2013. *A Way to Prevent Syneresis In Fruit Filling Prepared with Gellan Gum*. J. Anim. Sci. 6: 326-332.
- De Lima, V.L.A.G., Mélo, E.D.A. Lima, L.D.S. 2001. *Physicochemical Characteristics of Bilimbi (Averrhoa bilimbi L.)*. Revista Brasileira de Fruticultura, 23(2).
- Dewi, S dan Ulfatun. 2010. *Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, Gracilaria verrucosa Eucheuma cottoni, Serta Campuran Keduanya*. Jurnal Perikanan (J. Ish. Sci.). 12 (1): 20-27.
- Fachruddin, 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius. 56 hal.
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor. 54 hal.
- Fitriani, Shanti. 2008. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbing L.) Kering*. Jurnal Teknologi Pangan 7: 32-37
- Gandhi, Fatma. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (Garcinia Mangostana, L.) Terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 80 hal.
- Gendrowati, F. 2015. *TOGA Tanaman Obat Keluarga*. Edited by Geulis. Jakarta Timur: Padi.
- Georgy, D. J. H. 1982. *The Versality of Pektin. Dalam Food Product Industri*. 32- 36 hal.
- Guichard, E. S., A, Issanchou., Descovieres dan P. Etievant. 1991. *Pectin Concentration, Molekular Weight and Degree of Esterification. Influence on Volatile Composition and Sensory Caracteristic of Strawberry Jam*. J. Food Science, 56:1621.
- Hendrasty, H. K., 2003. *Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius. 40 hal.
- Henry, C. J. K. and Chapman, C. 2003. *The Nutrition Handbook for Food Processors*. Woodhead Publising Limited. Cambridge. 496 hal.

- Herbie, T. 2015. *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat-226 Tumbuhan Obat untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Yogyakarta: Octopus Publishing House. 359 hal.
- Hoffmann, D. 2003. *Medical Herbalism The Science and Practice of Herbal Medicine*. India: Inner Traditions.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L. 2005. *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53: 1841- 1856.
- Ikhwal A., Zulkifli L. dan Sentosa G. The Effect of Pectin Concentration and Storage Time on the Quality of Pineapple Jam Sheet. 2014. Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol. 2 (4):61-70.
- Imtihani, Hilya Nur, Ruri, Agung Wahyuono, dan Silfiana, Nisa Permatasari. 2020. *Biopolimer Kitosan dan Penggunaannya Dalam Formulasi Obat*. Gresik. Graniti.
- Kumalaningsih, dan Suprayogi. 2006. *Taramillo (Terung Belanda)*. Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Kusumawati, D.A. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam*. Jurnal Pangan dan Agroindustri (1): 90- 100
- Lathifah, Qurrotu A'yunin. 2008. *Uji Efektifitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada Buah Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi L) dengan Variasi Pelarut*. [Skripsi]. Malang. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Malang. 96 hal.
- Lukas. T. A. 2008. *Tanaman Obat dan Jus Untuk Mengatasi Penyakit Jantung, Hipertensi, Kolesterol, dan Stroke*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka. 50 hal.
- Maddakandage, Dona, J. S. 2019. *Isolation and Characterization of Pectin from Pumpkin (Cucurbita maxima) Waste and Its Food Application*. Asian Food Science Journal, 1- 9.
- Marisa, M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabathricum, L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus, L.).* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 67 hal.
- Marlianis. 2013. *Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Pencampuran Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi L) terhadap Penurunan Kadar Logam Timbal*

(Pb) yang Terdapat dalam Limbah Simulasi. [Skripsi]. Pekanbaru. UIN SUSKA Riau. hal. 19.

Matondang, D., Z. Lubis, dan M. Nurminah. 2014. *Studi pembuatan selai coklat kulit pisang barang*. Jurnal Rekayasa Pangan, volume 2(2) :111-116.

Muchlisun, A., 2015. *Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. 40 hal.

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Penerbit Alfabeta. 320 hal

Muchtadi, D. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Teknologi dan Industri Pangan 12: 1-2.

Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.

Muchtadi, D.T.R dan E. Gumbira. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Bogor : Institut Pertanian Bogor

Murkovic, M., U. Mulleder and H. Neunteuflw. 2002. *Carotenoid Content in Different Varieties of Pumpkins*. Journal of Food Composition and Analysis. 15: 633-638

Najiah, Tarifah. 2014. *Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning*. [Skripsi]. Malang. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. 131 hal.

Nisa, A. K. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Pucuk Merah (Syzygium oleana) terhadap Karakteristik Selai Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. 64 hal.

Nurkhasanah. 2013. *Uji Organoleptik dan kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosela*. [Skripsi] . Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Nurminabari, I. S. 2008. *Kajian Penambahan Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Jeruk Sunkist (Citrus sinensis (L) Osbeck)*. Universitas Pasundan. Bandung.

Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Pemanfaatan Balimbing Wuluh*. Surabaya. Stomata. 124 hal.

Patil, A.G., Patil, D.A., Phatak, A.V. and Chandra, N. 2010. *Physical And Chemical Characteristics Of Carambola (Averrhoa carambola L) Fruit*

at Three Stages Of Maturity. International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology. 1(2): 624-629.

PORIM Test Methods, 1995, *Palm Oil Research Institute of Malaysia*, Journal of Oil Palm Research.2(6):321-325

Purwaningsih, E. 2007. *Multiguna Belimbing Wuluh*. Jakarta: Ganeca Exact. 32 hal.

Puspitasari, D., N., Datti, dan L., Edahwati. 2008. *Pengolahan Sumber Daya Alam DanEnergi Terbarukan (Ekstraksi Pektin dari Ampas Nanas)*. Surabaya, Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono, 18 Juni 2008.

Rahayu, P. 2013. *Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L) Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans*, Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9): 1689–1699.

Rahmaini. 2018. *Pengaruh Pencampuran Wortel (Daucus carota) dengan Belimbing Wuluh (Averrahoa Blimbi, L) terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 59 hal.

Rohman, A. dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 276 hal.

Roikah S., Wara., Dyah P.R., Latifah., dan Ella K. 2016. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Dari Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L)*. JBAT 5 (1) : 29-36.

Santoso. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Teknosains Pangan. 2 (3): 15-26.

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. 180 hal.

Simamora, Fajar Bahari. 2018. *Pengaruh Perbandingan Sari Belimbing Wuluh Dengan Sari Jambu Biji Merah Dan Persentase Karagenan Terhadap Mutu Jelly Drink*. [Skripsi]. Medan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. 113 hal.

Sinaga, S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dan Jenis Penstabilan Dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. [Skripsi]. Medan. Universitas Sumatera Utara.

Sintasari, R. A., J. Kusnadi, dan D.W. Ningtyas. 2014. *Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah*. J. Pangan dan Agroindustri. 2 (3): 65-75.

- Soedarya, A. P. 2010. *Agribisnis Guava (Jambu Biji)*. Bandung. Pustaka Gravika: 188 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Penerbit Liberty. 145 hal.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2005. *Kuaci dan Manisan waluh*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul, dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veterinet 2009 .Hal: 826-836.
- Syafrijal, A. 2017. *Pemanfaatan Sari Belimbing Wuluh dengan Variasi Konsentrasi untuk Menurunkan Kadar Cuprum pada Kupang di Wilayah Kenjeran Surabaya*. Karya Tulis ilmiah. Akademi Farmasi Surabaya, Surabaya.
- Syah MN. 2011. *Daya serap Pektin*. Universitas Sumatera Utara.
- Teti Estiasi dan Kgs Ahmad, Ir, M., 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Thomas A,N.S. 2007. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman 17 – 18.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill.)*. Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. Philippine Journal of Science 135 (1): 19-30.
- Untari. 2008. *Formulasi Selai dari Pasta Buah Merah*. J. Agricola. 1(1): 35-47.
- Usmiati, S. D., Setyaningsih, E.Y., Purwani, S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. *Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. J. Teknologi dan Industri Pangan. 16 (2) : 157-167.
- Veronica, Dian. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (Arenga Pinnata, Merr) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 66 hal.

- Wahyuning, D dan Widjanarko, S B. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 390-401.
- Wijayakesuma, H. dan Dalimarthia, S. 2006. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Darah Tinggi*. Jakarta. Penebar Swadaya. 102 hal.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Wiryo H, 2002. *Peningkatan Gizi Bayi, Anak, Ibu Hamil dan Menyusui dengan Bahan Makanan Lokal*. Jakarta. Sagung Seto. 121 hal.
- Yenrina R, Hamzah N, Zilvia R. 2009. *Mutu selai lembaran campuran nenas (Ananas comosus) dengan jonjot labu kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga 1(2): 33-42.
- Yenrina, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 120 hal.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, Munifa, M. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Yogyakarta. Jurnal Teknologi Pangan: 112 – 120.
- Yuningsih, Ratih, Rina Yenrina, dan Kesuma Sayuti. 2019. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Labu Siam (Sechium edule (Jacq.) Sw.) dan Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 70 hal.

